



Prefeitura do Município de Volta Redonda
Secretaria Municipal de Assistência Social

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA INTRODUÇÃO:

	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO <u>NÃO</u> CONTINUADO
<u>X</u>	PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO
	COMPRAS (AQUISIÇÃO)

Este **TERMO DE REFERÊNCIA** reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para a contratação emergencial, temporária e direta de sociedade empresarial para fornecimento de Alimentação (Refeições Diárias – Desjejum e Almoço), a preços acessíveis, à população em situação de vulnerabilidade social e geral, abrangendo e ou contemplando em seu escopo a Prestação dos Serviços de Preparo e Distribuição das Refeições, Atendimento ao Público, Limpeza do Local e Gestão de Resíduos, em atendimento (*in loco*) ao **Restaurante Popular do Município de Volta Redonda-RJ**, sob a responsabilidade e coordenação da **Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS)**, em consonância com a Política Nacional de Segurança Alimentar e os objetivos do Programa Bolsa Família.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO:

Os **Restaurantes Populares** integram a estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional, tendo como objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional; bem como, promover a alimentação adequada e saudável e a valorização dos hábitos alimentares regionais.

Os **Restaurantes Populares** são direcionados para municípios com mais de 100 mil habitantes e o seu acesso é universal, ou seja, qualquer cidadão pode ser beneficiário. Contudo, a prioridade são os grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social, sendo sugerida a

adoção de preços diferenciados, conforme a condição e o perfil socioeconômico do usuário.

O Programa “**Restaurante Popular**” relaciona-se diretamente ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), que é reconhecido em vários documentos da legislação

internacional e nacional. Podemos citar, inicialmente, a Declaração Universal dos Direitos Humanos, em seu artigo 25, § 1.º, bem como o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos Sociais e Culturais (PIDESC), em seu artigo 11, *in verbis*:

Art. 11 - Os Estados-partes do presente Pacto reconhecem o direito de toda a pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e sua família, inclusive, à alimentação, vestimenta e moradia adequadas. Os Estados-parte, reconhecendo o direito fundamental de toda a pessoa estar livre da fome, adotarão as medidas que se façam necessárias para melhorar os métodos de produção, conservação e distribuição de gêneros alimentícios, assegurar uma repartição equitativa dos recursos alimentícios.

Outrossim, o Código de Conduta Internacional Sobre Direito Humano à Alimentação, em seu artigo 4.º, *infra*:

Art. 4.º - O Direito Humano à alimentação adequada significa que todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade, deve ter acesso físico e econômico, a todo o tempo, à alimentação adequada ou através do uso de uma base de recurso apropriada para sua obtenção de maneira consistente com a dignidade humana. O Direito à Alimentação adequada é uma parte distinta do direito a um padrão de vida adequado.

A Segurança Alimentar e Nutricional teve sua Lei Orgânica publicada, em âmbito nacional, em 2006, por meio da Lei n. 11.346/2006, a qual estabelece, em seu art. 2.º:

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, no Título II do seu Capítulo II, estabelece uma série de direitos sociais, os quais visam resguardar a condição humana de abusos e violações. O direito à alimentação foi inserido nesse rol em fevereiro de 2010, mediante a Emenda Constitucional n. 64, valendo mencionar, ainda, os direitos à saúde e à assistência aos desamparados. Ademais, no artigo 3.º da CRFB de 1988 são estabelecidos os objetivos fundamentais à construção de uma sociedade livre, justa e solidária, garantindo o desenvolvimento nacional, bem como a erradicação da pobreza, da marginalização e das desigualdades sociais e, ainda, a

promoção do bem geral de todos os brasileiros, colocando a dignidade humana como princípio basilar do nosso Estado Democrático de Direito.

A Política de Segurança Alimentar e Nutricional em Volta Redonda-RJ é coordenada pela **Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS)** e conta com os seguintes Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional: 01 (um) Banco de Alimentos; 02

(dois) Centros de Educação e Produção Alimentar; 07 (sete) Feiras-livres; e 02 (duas) Feiras de Produtores Orgânicos. A Lei Municipal n. 5.089, de 03 de outubro de 2014, dispõe sobre as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do **Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município de Volta Redonda (SISANS/VR)** e a **Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável**. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Volta Redonda-RJ (COMSEA/VR) foi instituído pela Lei Municipal n. 4.846, de 16 de dezembro de 2011. Em 2015, através do Decreto Municipal n. 13.540/2015, foi criada a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CAISANS), instância governamental responsável pela coordenação e monitoramento intersetorial das políticas públicas relacionadas à segurança alimentar e nutricional no Município. Essas instâncias fortalecem a política de **Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Município** e promovem o fortalecimento das ações de SAN.

À luz do arcabouço legal supracitado e da realidade nacional, com sobreposição notória de situações que desencadearam agravamento da condição social das famílias (pandemia do COVID, crise econômica, alta de preços, instabilidade no escopo geopolítico internacional), o **Restaurante Popular de Volta Redonda-RJ** justifica-se como uma das diversas ações necessárias à garantia de uma alimentação digna às pessoas, notadamente das mais vulneráveis, bem como constitui espaço privilegiado para a disseminação da Educação Alimentar, estimulando a comunidade a adotar hábitos alimentares saudáveis.

A **Administração Pública Municipal** optou por praticar preços diferenciados de acordo com a condição e o perfil socioeconômico do usuário e por terceirizar a operacionalização do **Restaurante Popular**, por meio da contratação de prestador de serviço especializado. Nesse modelo de gestão, fica transferida à iniciativa privada a exploração, a instalação e a manutenção do serviço de alimentação, sem prejuízo à função social, por meio da fixação de valores meramente simbólicos a serem cobrados dos comensais por refeição (desjejum e almoço), de gratuidades e do cofinanciamento pelo **Poder Público Municipal**, cabendo a este, também, a atribuição de acompanhar, avaliar e monitorar os serviços.

O contrato será **GLOBAL**, porquanto atende melhor as peculiaridades do objeto referenciado.

O Município de Volta Redonda/RJ já possui um Restaurante Popular em funcionamento, cujo contrato vigente se encerra em 09.11.2024, sem possibilidade de nova prorrogação. Há, inclusive, processo licitatório aberto para nova contratação definitiva de fornecedor (SEI n. 328/2024). Contudo, esse novo certame não se concluirá antes do término do período de vigência do contrato atual, exsurto uma necessidade de se firmar uma contratação emergencial de prestador de serviços para manter em funcionamento o equipamento, até que o certame licitatório se conclua. Vale salientar que a nova contratação foi solicitada com antecedência, contudo circunstâncias levaram a sua não conclusão em tempo, como a possibilidade de o Estado do Rio de Janeiro assumir a gestão do Restaurante Popular (fato que dispensaria a necessidade de nova contratação) e a complexidade da contratação em si, com seus trâmites administrativos.

Salientamos, nesse diapasão, a imprescindibilidade da não ocorrência de solução de continuidade, sob pena de afetar o direito à alimentação da população em situação de vulnerabilidade social, prejudicando diariamente mais de mil indivíduos. Por esse motivo, será contratada a atual prestadora do serviço, até por ela ter sido, inicialmente, selecionada mediante o devido processo licitatório, prestando o serviço, com qualidade, até o prazo limite de 60 (sessenta) meses. Ademais, sua proposta se mostra interessante do ponto de vista econômico, porquanto significativamente inferior à mediana apurada em pesquisa de preço.

Portanto, a presente contratação emergencial se dará somente até que aquela se conclua, evitando, assim, que o direito fundamental e essencial à alimentação (art. 6.º, da CRFB/88 c/c art. 10, III, da Lei n. 7.783/1989) deixe de ser garantido à população do Município em situação de insegurança alimentar.

2.1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

A contratação emergencial de sociedade empresarial para ofertar o serviço de alimentação no **Restaurante Popular** está fundamentada nos art. 75, VIII, da Lei Nacional n. 14.133, de 01 de abril de 2021; art. 10, III, da Lei n. 7.783/1989; e art. 6, §1 da Lei n. 8.987/95. Registramos, ainda, a Lei Orgânica Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006, e os dispositivos legais supracitados.

2.2. DA ECONOMICIDADE:

A economicidade é constatada mediante a comparação dos valores praticados com a

pesquisa de preço, ficando evidenciado que os valores atuais, até por serem fruto de preço obtido mediante processo licitatório realizado em 2018 e atualizado até aqui, são significativamente inferiores.

3. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO E DO VALOR DA AQUISIÇÃO:

O objeto do presente procedimento é a contratação emergencial de sociedade empresarial para o fornecimento de Alimentação (Refeições Diárias – Desjejum e Almoço), em preços acessíveis, à população em situação de vulnerabilidade alimentar e ao público em geral, abrangendo e ou contemplando em seu escopo a Prestação dos Serviços de Preparo e Distribuição das Refeições, Atendimento ao Público, Limpeza do Local e Gestão de Resíduos, em atendimento (*in loco*) ao **Restaurante Popular do Município de Volta Redonda- RJ**, sob a responsabilidade e coordenação da **Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS)**, em consonância com a Política Nacional de Segurança Alimentar e os objetivos do Programa Bolsa Família, a saber:

3.1. DA PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DE ITENS, QUANTITATIVOS E PREÇOS MÁXIMOS UNITÁRIOS ADMITIDOS PELO MUNICÍPIO:

ITEM	QTD. 06 MESES	QTD. DIÁRIA	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR 06 MESES
1	79.200	600	Unid.	Desjejum: - preparo, fornecimento e distribuição de desjejum. Obs.: a quantidade prevista contempla 06 (seis) meses e leva em consideração a quantidade de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês	R\$ 3,78	R\$ 299.376,00
2	264.000	2.000	Unid.	Almoço: - preparo, fornecimento e distribuição de almoço. Obs.: a quantidade prevista contempla 06 (seis) meses e leva em consideração a quantidade de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês	R\$ 10,92	R\$ 2.882.880,00
TOTAL						R\$ 3.182.256,00

3.1.1. O serviço deverá ser prestado imediatamente, sendo premissa para essa contratação a não ocorrência de solução de continuidade com o contrato anterior.

3.1.2. O serviço será executado na sede do **Restaurante Popular**, localizada na

Avenida da Integração, n. 37, Aterrado, Volta Redonda/RJ, de propriedade do Município de Volta Redonda/RJ.

3.1.3. Ratificamos que a Aquisição ocorrerá de forma emergencial, com fundamento no 75, VIII, da Lei n. 14.133/2021.

3.1.4. A contratação direta e temporária, pelo prazo de 06 (seis) meses.

3.1.5. O **Custo Total Máximo** estimado é de **R\$ 3.182.256,00 (três milhões, cento e oitenta e dois mil e duzentos e cinquenta e seis reais)**, o qual leva em consideração a soma (1) dos valores arrecadados mediante contribuição simbólica dos usuários mais (2) os valores subsidiados pelo Município.

3.1.6. Considerando que o **Restaurante Popular de Volta Redonda/RJ** está em funcionamento, as estimativas de quantidade foram baseadas na demanda atual e projetada.

3.2. DAS PLANILHAS ANALÍTICAS:

As tabelas a seguir levaram em consideração os seguintes critérios:

- I. o período de tempo compreende um total de 06 (seis) meses;
- II. foram considerados 22 (vinte e dois) dias úteis para cada mês ;
- III. os quantitativos e valores abaixo são referenciais máximos.

A – CUSTO MÁXIMO TOTAL POR REFEIÇÃO (DESJEJUM E ALMOÇO) (NÃO leva em consideração o valor arrecadado mediante contribuição simbólica dos usuários)					
QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA	ESPECIFICAÇÃO	CUSTO MÁXIMO UNITÁRIO	TOTAL DIÁRIO	TOTAL MENSAL
13.200	600	Desjejum	R\$ 3,78	R\$ 2.268,00	R\$ 49.896,00
44.000	2.000	Almoço	R\$ 10,92	R\$ 21.840,00	R\$ 480.480,00
TOTAL				R\$ 24.108,00	R\$ 530.376,00

B - DISCRIMINAÇÃO DOS VALORES A SEREM ARRECADADOS MEDIANTE CONTRIBUIÇÃO SIMBÓLICA DOS USUÁRIOS E VALORES MÁXIMOS A SEREM CUSTEADOS PELO MUNICÍPIO								
B1 – Valor a Ser Arrecadado Mediante Cobrança Simbólica Padrão								
-	-	-	ARRECADADO MEDIANTE COBRANÇA SIMBÓLICA DOS USUÁRIOS			DIFERENÇA MÁXIMA CUSTEADO PELO MUNICÍPIO		
QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	UNITÁRIA	DIÁRIA	MENSAL
11.880	540	Desjejum	R\$ 1,50	R\$ 810,00	R\$ 17.820,00	R\$ 2,28	R\$ 1.231,20	R\$ 27.086,40

33.000	1.500	Almoço	R\$ 3,50	R\$ 5.250,00	R\$ 115.500,00	R\$ 7,42	R\$ 11.130,00	R\$ 244.860,00
TOTAL				R\$ 6.060,00	R\$ 133.320,00	-	R\$ 12.361,20	R\$ 271.946,40

B2 - Cobrança Simbólica Diferenciada (Usuários Pertencentes a Famílias Inseridas no Cadastro Único Com Renda Per Capita de Até Meio Salário-Mínimo; e Idosos ou Pessoas Com Deficiência, Também Inseridos no Cadastro Único, Que Recebam Benefício de Prestação Continuada (BPC))

-	-	-	ARRECADADO MEDIANTE COBRANÇA SIMBÓLICA DOS USUÁRIOS			DIFERENÇA MÁXIMA CUSTEADO PELO MUNICÍPIO		
QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	UNITÁRIA	DIÁRIA	MENSAL
7.700	350	Almoço	R\$ 2,00	R\$ 700,00	R\$ 15.400,00	R\$ 8,92	R\$ 3.122,00	R\$ 68.684,00
TOTAL				R\$ 700,00	R\$ 15.400,00	-	R\$ 3.122,00	R\$ 68.684,00

B3 - Gratuidades Para Pessoas Pertencentes a Famílias em Situação de Rua Cadastradas no Centro Pop

-	-	-	ARRECADADO MEDIANTE COBRANÇA SIMBÓLICA DOS USUÁRIOS			DIFERENÇA MÁXIMA CUSTEADO PELO MUNICÍPIO		
QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	UNITÁRIA	DIÁRIA	MENSAL
1.320	60	Desjejum	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3,78	R\$ 226,80	R\$ 4.989,60
1.100	50	Almoço - crianças	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 10,92	R\$ 546,00	R\$ 12.012,00
2.200	100	Almoço - adultos	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 10,92	R\$ 1.092,00	R\$ 24.024,00
TOTAL				R\$ 0,00	R\$ 0,00	-	R\$ 1.864,80	R\$ 41.025,60

C - VALOR MÁXIMO A SER CUSTEADO PELOS USUÁRIOS						
SEMESTRAL			MENSAL		DIÁRIO	
ITEM	QUANT.	VALOR	QUANT.	VALOR	QUANT.	VALOR
Desjejum	NA	R\$ 106.920,00	NA	R\$ 17.820,00	NA	R\$ 810,00
Almoço	NA	R\$ 785.400,00	NA	R\$ 130.900,00	NA	R\$ 5.950,00
TOTAL	-	R\$ 892.320,00	-	R\$ 148.720,00	-	R\$ 6.760,00

D - VALOR MÁXIMO A SER CUSTEADO PELO MUNICÍPIO						
SEMESTRAL			MENSAL		DIÁRIO	
ITEM	QUANT.	VALOR	QUANT.	VALOR	QUANT.	VALOR
Desjejum	79200	R\$ 192.456,00	13.200	R\$ 32.076,00	600	R\$ 1.458,00
Almoço	264000	R\$ 2.097.480,00	44.000	R\$ 349.580,00	2.000	R\$ 15.890,00
TOTAL	-	R\$ 2.289.936,00	-	R\$ 381.656,00	-	R\$ 17.348,00

3.2.1. A remuneração da **CONTRATADA** advirá da soma dos valores arrecadados mediante (1) a cobrança simbólica dos usuários somada (2) dos valores custeados pelo **MUNICÍPIO**, em ambos os casos considerando as refeições efetivamente servidas/faturadas.

3.2.2. O valor custeado pelo **MUNICÍPIO (cujo valor máximo consta item “D” da planilha acima)** será pago mês a mês, conforme o faturamento da respectiva competência.

3.2.3. Compete ao **MUNICÍPIO** o pagamento das refeições custeadas (gratuitas e da diferença entre o valor simbólico pago pelos usuários e o custo real), valor no qual não se inclui aquele a que corresponde a contribuição simbólica dos usuários. A cobrança dos respectivos valores dos usuários é responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA** e deve ser realizada na sede do **Restaurante Popular**, como condição prévia para a alimentação. Para os casos de gratuidade e descontos, serão estabelecidos critérios específicos, em conjunto com a Secretaria Municipal de Assistência Social de Volta Redonda.

3.2.4. Deverá ser efetuado o registro diário de cada desjejum e almoço servido, bem como a sua categoria (gratuito, desconto, cobrança padrão).

3.2.5. Os valores arrecadados dos usuários, mediante a cobrança simbólica pelos serviços de alimentação no **Restaurante Popular**, destinar-se-ão ao custeio do serviço prestado pela **CONTRATADA** neste.

3.2.6. Cabe exclusivamente ao **MUNICÍPIO** definir, a quantidade de refeições a serem servidas, o valor cobrado por cada refeição e desjejum e as hipóteses de gratuidade.

3.2.7. O **MUNICÍPIO** não subsidiará refeições servidas para além da quantidade prevista neste **Termo de Referência**, ou com valores distintos, exceto nos casos de atualização destes.

3.2.8. Eventual consumo diário ou mensal acima/abaixo do quantitativo máximo definido pode ser utilizado para compensar eventual falta/excesso praticado em algum outro dia ou mês, desde que seja respeitado o quantitativo total previsto para 06 (seis) meses. O mesmo vale para a quantidade de dias úteis. O **MUNICÍPIO** não se responsabiliza, contudo, por qualquer pagamento decorrente de quantitativo superior ao total previsto para 06 (seis) meses, correspondente ao mesmo período.

3.2.9. Qualquer alteração observada *in loco* que sinalize o descumprimento do exposto acima deverá ser pactuada previamente pelas **PARTES**.

4. – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

4.1. Após a conclusão do ETP foi apontado que a forma mais vantajosa para o prosseguimento da contratação seria o não fracionamento e a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP).

4.2. O **Valor Máximo a Ser Subsidiado pelo Município de Volta Redonda-RJ**, para o período de 06 (seis) meses, é de **R\$ 2.289.936,00 (dois milhões, duzentos e oitenta e nove mil e novecentos e trinta e seis reais)**, conforme o faturamento diário e mensal.

4.3. Está incluído no preço todas as despesas diretas e indiretas inerentes a cada refeição e à prestação do serviço contratado de modo integral.

4.4. O preço total da refeição deverá considerar a garantia da qualidade, da variedade e do número de refeições servidas, bem como o espaço físico e todos os equipamentos necessários ao bom funcionamento do **Restaurante Popular**. Ao optar por subsidiar a comercialização de refeições, o **Governo Municipal** o faz mediante cotejo de sua capacidade de manutenção a médio e longo prazo.

4.5. O objeto da presente contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 124 da Lei Nacional n. 14.133/2021.

5. DO PERÍODO DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO OBJETO DO TERMO DE REFERÊNCIA E DO PRAZO DE VIGÊNCIA:

O serviço de alimentação objeto deste **Termo de Referência** deverá ser prestado pela sociedade empresarial vencedora do certame pelo período de 06 (seis) meses, durante todos os dias úteis de cada mês, conforme o calendário oficial do Município de Volta Redonda-RJ.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATACÃO:

6.1. A contratação se dará de forma emergencial, efetuada de forma direta e temporária. Deve ser respeitada a descrição do(s) objeto(s) para esta contratação.

6.2. O serviço em questão é de natureza essencial e de execução continuada.

6.3. DA SUSTENTABILIDADE:

6.3.1. O fornecimento de alimentos é regulado por legislações específicas, que estabelecem seus requisitos e critérios, incluindo o correto descarte de embalagens e alimentos, devendo todas ser devidamente atendidas.

6.3.2. A sociedade empresarial contratada será responsável pela retirada do lixo orgânico e inorgânico das dependências do **Restaurante Popular** e acondicioná-los em recipientes apropriados, para o recolhimento pela **Prefeitura Municipal de Volta Redonda/RJ**, através dos serviços de limpeza urbana. Inclusive, deve manter no **Restaurante** lixeiras apropriadas para o descarte correto do lixo, bem como instruir os seus colaboradores nesse sentido.

6.3.3. Os materiais de limpeza devem ser corretamente acondicionados, utilizados e descartados

7. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

7.1. DA LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE CIDADÃO:

7.1.1. O serviço objeto do presente **Termo de Referência** será prestado na sede do **Restaurante Popular**, situada na Avenida da Integração, n. 37, Aterrado,

Volta Redonda/RJ. O local é de propriedade do **Município de Volta Redonda/RJ**.

7.2. DOS DIAS E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO:

Dias de funcionamento	De segunda à sexta-feira, nos dias úteis, conforme o calendário oficial do Município de Volta Redonda/RJ
Horário para servir o desjejum	Das 06h (seis horas) às 9h (nove horas)
Horário para servir o almoço	Das 10h (dez horas) às 14h30 (quatorze horas e trinta minutos)

7.3. DA QUANTIDADE E DO VALOR DAS REFEIÇÕES:

7.3.1. As refeições (desjejuns e almoços), conforme as especificações do cardápio, serão fornecidas **obedecido estritamente o quantitativo máximo de:**

- I. até 600 (seiscentos) desjejuns por dia útil; e
- II. até 2.000 (dois mil) almoços por dia útil.

7.3.2. O quantitativo diário de refeições acima será fornecido conforme os critérios, quantidades e valores complementares abaixo detalhados:

TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO DO USUÁRIO	QUANT. DIÁRIA MÁXIMA	QUANT. MENSAL MÁXIMA	QUANT. SEMESTRAL MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	Usuário comum	540 unidades	11.880 unidades	71.280 unidades	R\$ 1,50
	Pessoas em situação de rua cadastradas no Centro Pop	60 unidades	1.320 unidades	7.920 unidades	Gratuidade
Almoço	Usuário comum	1.500 unidades	33.000 unidades	198.000 unidades	R\$ 3,50
	- Famílias inseridas no Cadastro Único com renda per capita de até meio salário-mínimo; e - idosos ou pessoas com deficiência inseridos no Cadastro Único e beneficiários do Benefício de Prestação Continuada (BPC)	350 unidades	7.700 unidades	46.200 unidades	R\$ 2,00

	Crianças de até 06 (seis) anos de idade pertencentes à famílias em situação de rua cadastradas no Centro Pop	50 unidades	1.100 unidades	6.600 unidades	Gratuidade
	Adultos pertencentes à famílias em situação de rua cadastradas no Centro Pop	100 unidades	2.200 unidades	13.200 unidades	Gratuidade

7.4. DA GESTÃO DO RESTAURANTE POPULAR:

- I. O **Restaurante Popular** será gerido diretamente pelo **Poder Público Municipal**, por meio da **SMAS-VR**, juntamente da **CONTRATADA**;
- II. O serviço de alimentação do **Restaurante Cidadão** deve estar articulado com outras ações de Segurança Alimentar e Nutricional. Neste diapasão, recomenda-se a aquisição dos insumos de produtores locais, gerando, por conseguinte, trabalho e renda para a região.

7.5. DA EQUIPE MÍNIMA:

- II. O quadro de pessoal da **CONTRATADA**, para a execução do serviço objeto deste **Termo de Referência**, deverá ser composto de, no mínimo:

- a) 02 (dois) Nutricionistas: 01 (uma) de Planejamento e 01 (uma) de Produção;
- b) 01 (um) Auxiliar Administrativo;
- c) 01 (um) Almoxarife;
- d) 03 (três) Cozinheiros;
- e) 01 (um) Ajudante de Cozinha;
- f) 07 (sete) Auxiliares de Cozinha;
- g) 03 (três) Auxiliares de Serviços Gerais;
- h) 02 (dois) Caixas.

7.6. DAS MÁQUINAS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PARA AS ÁREAS DE SERVIÇO, SALÃO DE REFEIÇÕES E ESCRITÓRIO DO RESTAURANTE POPULAR:

III. A **CONTRATADA** utilizará, sob o regime de comodato, equipamentos, materiais e utensílios de propriedade do **Município de Volta Redonda/RJ**, conforme relação constante do ANEXO I.

7.7. DO CARDÁPIO:

- IV. Os cardápios deverão ser elaborados por Nutricionista, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar, bem como pautando-se na sustentabilidade e na diversificação agrícola da região e nos princípios de alimentação saudável e adequada;
- V. A **CONTRATADA** elaborará os cardápios mensais e os enviará para a **CONTRATANTE**, com até 20 (vinte) dias de antecedência, contados do primeiro dia útil do mês de execução. Os cardápios serão de corresponsabilidade técnica dos Nutricionistas de ambas, para a sua devida execução;
- VI. O cardápio apresentado para aprovação deverá estar assinado e carimbado pelo Nutricionista responsável;
- VII. A **CONTRATANTE** poderá modificar os gêneros alimentícios do mesmo grupo, não sendo permitido trocar o cardápio;
- VIII. O valor energético total das refeições deverá respeitar recomendações do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador);
- IX. Ao menos **30% (trinta por cento)** dos gêneros alimentícios utilizados na preparação dos almoços devem ser adquirido da agricultura familiar no **Município de Volta Redonda-RJ** ou Região Sul Fluminense (preferencialmente aquela). Se não houver produção de gêneros alimentícios para atender ao percentual supra de produtos adquiridos da agricultura familiar no **Município de Volta Redonda/RJ** ou na Região Sul Fluminense, a **CONTRATADA** deverá protocolizar requerimento para redução do percentual, que será processado mediante regular processo administrativo, para que sejam declaradas as novas condições de

fornecimento;

X. A compra de frutas e hortaliças deve respeitar o período de safra, a fim de obter produtos com melhor valor nutricional;

XI. Do Almoço: o cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

I. Saladas: no mínimo de 02 (dois) tipos, devendo 01 (um) ser folhoso e 01 (um) cozido;

II. prato proteico, com 01 opção diária de ovos ou preparações a base de ovos;

III. guarnição;

IV. arroz;

V. feijão;

VI. suco; e

VII. sobremesa.

XII. Do Desjejum: deverá ser constituído de:

I. pão francês com manteiga;

II. café, leite ou café com leite;

III. Das Especificações do Desjejum:

- Café puro - 180ml (cento e oitenta mililitros);
- Leite ou café com leite - 200ml (duzentos mililitros);
- No caso do café com leite, mínimo de 150 ml de leite. Os líquidos deverão ser servidos sem açúcar, devendo ser disponibilizado nos balcões de distribuição sachês de açúcar e adoçante à base de sucralose ou stévia;
- Pão Francês - 50g (cinquenta gramas);
- Manteiga - 20g (vinte gramas);
- Leite integral UHT 3% (três por cento) de gordura.

XIII. O cardápio deverá ser fixado, semanalmente, em local público nas dependências do **Restaurante Popular**, para apreciação dos usuários;

XIV. As tabelas de gramagens, incidências, composição nutricional das refeições e sugestões de cardápio, encaminhadas por Nutricionista da Prefeitura Municipal de Volta Redonda/RJ, encontram-se no ANEXO II deste **Termo de Referência**;

XV. O prato principal deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não sendo substituído, em nenhuma hipótese, por outra preparação. Além disso, para aqueles que não quiserem carne, deve ser oferecido ovos como opção (cozidos ou omelete);

XVI. Todas as carnes devem apresentar selo do CIF ou SIM e devem ser estocadas de acordo com as normas de segurança, sendo de responsabilidade da empresa todas as etapas do processo desde a compra até a distribuição;

XVII. As preparações individuais **deverão** observar as seguintes especificações e quantidades (em gramas):

I. Saladas		
Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência
Vegetal tipo A* e vegetal tipo B** ou vegetal tipo C***	Vegetal A* 40g; vegetal B** ou C*** 60g Cozidos	Diária
Vegetal tipo A* – acelga, agrião, alface, couve, pepino, pimentão, repolho, tomate, rúcula, tomate, brócolis, couve-flor, abobrinha, escarola, cebola; Vegetal tipo B** - abobrinha, abóbora, beterraba, berinjela, chuchu, couve-flor, cenoura, quiabo, vagem; Vegetal Tipo C*** – mandioca/aipim, batata-doce, batata inglesa, inhame;		
- Quando a salada for composta por vegetais tipo C, observar para que a guarnição seja de vegetais tipo A e/ou vegetais tipo B; sendo o mesmo para recomposição com massas e/ou leguminosas; - Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso; - As saladas poderão ser acrescidas por frios, conservas; frutas e temperos.		
II. Prato Proteico Simples		
Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência
Bovina de 2. ^a (segunda): · acém; · fraldinha; · capa de filé; · músculo dianteiro; · paleta; · maminha.	120g (cento e vinte gramas)	05 (cinco) vezes/dias
Bovina (miúdos e vísceras): · fígado Bovino; · dobradinha; (bucha - 100g (cem gramas); linguiça calabresa - 20g (vinte gramas)); · rabo; · mocotó.	120g (cento e vinte gramas)	02 (duas) vezes/mês
Ave sem osso (peito de frango)	120g (cento e vinte gramas)	04 (quatro) vezes/mês
Ave com osso (frango) – coxa e sobrecoxa	200g (duzentos gramas)	02 (duas) vezes/mês
Peixe (filé): · merluza; · cavallinha; · sardinha.	120g (cento e vinte gramas)	02(duas) vez/mês
Suína sem osso (pernil, lombo)	120g (cento e vinte gramas)	02 (duas) vezes/mês
Suína com osso (bisteca)	120g (cento e vinte gramas)	01 (uma) vez/mês

Embutidos (linguiça de frango)	130g (cento e trinta gramas)	01 (uma) vez/mês
--------------------------------	------------------------------	------------------

III. Prato Proteico Simples			
Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência	
Feijoada com: · linguiça (Paio); · carne seca.	Mínimo de 250g (duzentos e cinquenta gramas)	04 (quatro) vezes/mês	
· Todas as carnes utilizadas deverão ser adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal; · Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo; · As preparações proteicas poderão ser acrescidas de vegetais tipo C; · As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhadas de limão, dispostos no balcão de distribuição;			
· O prato proteico e a guarnição deverão ser oferecidos durante todo o período de almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação. Em casos excepcionais e com a devida autorização da CONTRATANTE, poderá haver a substituição. <u>Caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês, a CONTRATADA sofrerá sanções previstas no Contrato;</u> · Em caso de falta do vegetal previsto para o cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituí-lo por equivalente do mesmo grupo.			
IV. Acompanhamento: Arroz			
Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência	
Arroz Tipo 1: simples	Mínimo de 220g (duzentos e vinte gramas)	14 (quatorze) vezes/mês	
Arroz Tipo 1: composto, a grega, brócolis, espinafre	Mínimo de 220g (duzentos e vinte gramas)	08 (oito) vezes/mês	
· Somente se admitirá arroz do Tipo 1 Agulhinha polido.			
V. Feijão			
Tipo	Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência
Feijão carioca, Tipo 1	Simplex	Mínimo de 120g (cento e vinte gramas)	08 (oito) vezes/mês
Feijão preto, Tipo I	Simplex	Mínimo de 120g (cento e vinte gramas)	08 (oito) vezes/mês
Feijão preto, Tipo I	Feijoada	Mínimo de 250g (duzentos e cinquenta gramas)	04(quatro) vezes/mês
· Não serão permitidos o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos; · Somente se admitirá arroz do Tipo 1.			
VII. Guarnição			

Especificações	Gramatura	Frequência
Vegetal “A” Cozido	60g (gramas)	02 (duas) vezes/mês
Vegetal “B” ou “C”	100g (cem gramas)	02 (duas) vezes/mês

Vegetal “C” (purê)	120g (cento e vinte gramas)	04 (quarto) vezes/mês
Massas/Macarrão	150g (cento e cinquenta gramas)	04 (quarto) vezes/mês
Farofa/Virado	90g (noventa gramas)	04 (quarto) vezes/mês
Fubá (polenta) ou vegetais em cremes	100g (cem gramas)	04 (quarto) vezes/mês

VIII. Sobremesa

Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência
Fruta	01 (uma) unidade ou fatia média - 120g (cento e vinte gramas)	11 (onze) vezes/mês
Gelatina	90g (noventa gramas)	02 (duas) vezes/mês
Doces em barra (goiabada / de leite / cocada / banana / amendoim)	50g (cinquenta gramas)	09 (nove) vezes/mês

- A **CONTRATADA** poderá aumentar a frequência da sobremesa fruta e estas não poderão ser repetidas no prazo mínimo de 03 (três) dias;
- As frutas deverão ser embaladas individualmente em filme descartável;
- As sobremesas doces, quando servidas em copos descartáveis, deverão conter a tampa ou ser vedado com filme descartável.

IX. Suco

Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência
Suco natural (polpa de fruta ou natural)	200ml (duzentos mililitros)	Diária

- Os sabores dos sucos não poderão ser repetidos no prazo de 03 (três) dias consecutivos, devendo ser servidos em um copo descartável de 200ml (duzentos mililitros)

XVIII. Não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

XIX. É vedado reaproveitar alimentos prontos, que já foram ou não servidos. Porém, recomenda-se o seu reaproveitamento em programa específico destinado a este fim, evitando ao máximo o desperdício;

XX. Não serão permitidas preparações a base de ovos crus (maionese, etc.);

XXI. Da Complementação do Cardápio: a título de complementação do almoço, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- I. café sem açúcar, identificados em garrafas térmicas dispostas em local específico no refeitório; copos descartáveis de 50ml (cinquenta mililitros); sachês de açúcar e adoçantes dietéticos a base de sucralose ou stévia.
- O

mesmo deverá ser repostado durante todo o horário previsto para a refeição;

- II. disponibilizar, nos balcões de distribuição, farinha de mandioca, sal, azeite.

7.8. DO PREPARO:

- I. Durante a preparação dos alimentos, deverão ser adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada;
- II. Deverá ser mantido, sob rigoroso controle, a antissepsia das mãos dos funcionários que manipulam alimentos crus, antes de iniciar o manuseio de alimentos preparados, assim como a cada troca de tarefa;
- III. A exposição de gêneros perecíveis e alimentos pré-preparados deverá se dar à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- IV. Será proibido manter à disposição ou utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou legislação vigente;
- V. Será proibido disponibilizar ou utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência;
- VI. As embalagens impermeáveis dos alimentos deverão estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deverá ser utilizada água corrente e potável;
- VII. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deverá ser realizado com o uso de utensílios previamente higienizados, e o manuseio se dará com luvas descartáveis;
- VIII. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deverá ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o dessalgue deverá ser realizado em água potável corrente (neste caso, o produto deverá estar embalado em sacos de alimentos devidamente fechados, de modo que o alimento não entre em contato com a água), sob refrigeração até 5° C (cinco graus Celsius), ou por meio de fervura;
- IX. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deverá exceder a 30 (trinta) minutos por lote;
- X. Caso seja necessário retirar os alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento com aposição ou transcrição do rótulo original e acrescentada nova data de validade. Deverá ser colocada etiqueta em cada embalagem, contendo todos os dados necessários (identificação e rastreamento dos produtos);
- XI. A temperatura das áreas climatizadas de preparo deverá ser mantida entre 12°C (doze graus Celsius) e 18°C (dezoito graus Celsius) e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 02 (duas) horas por lote;

- XII. O descongelamento deverá ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deverá ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);
- XIII. O tratamento térmico deverá garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C (setenta e quatro graus Celsius). Temperaturas inferiores poderão ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- XIV. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até 02 (duas) horas. Em seguida, o alimento preparado deverá ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado;
- XV. Os alimentos reconstituídos deverão receber a adição de água potável. Após a reconstituição, deverão ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante;
- XVI. Todas as preparações devem obrigatoriamente ser cozidas ou assadas, com exceção das saladas do tipo A*. Não será permitido preparações fritas;
- XVII. Será vedada a utilização de sobras e restos alimentares;
- XVIII. Será proibida a presença de pertences de uso pessoal e outros objetos e materiais estranhos à atividade, nas áreas de pré-preparo e preparo de alimentos;
- XIX. Será proibida a entrada de caixas de madeira e papelão nas áreas de estocagem e nas áreas destinadas ao preparo de alimentos;

7.9. DA EXPOSIÇÃO DE ALIMENTOS PARA O CONSUMO:

Deverão ser seguidas condutas e observados critérios pré-estabelecidos para a distribuição/disponibilização dos alimentos no **Restaurante Popular**, por intermédio do monitoramento e controle das temperaturas/termômetro e das preparações/balcão de distribuição, nos seguintes termos:

- I. Durante as etapas de distribuição e exposição para o consumo, os alimentos e utensílios deverão estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externos, consumidores, manipuladores e animais;
- II. Será vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos;
- III. Os utensílios destinados a porcionar ou servir deverão ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos, de forma a propiciar o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos, bem como

ser de material de fácil higienização em altas temperaturas (alumínio, inox ou madeira Polywood);

- IV. Os utensílios utilizados (cubas GN e tabuleiros) para o acondicionamento dos alimentos preparados, deverão ser lavados antes de cada reposição

- destes para continuidade da distribuição;
- V. O balcão térmico deverá estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C (oitenta graus Celsius) e 90°C (noventa graus Celsius). As cubas GN deverão ter dimensões compatíveis com o equipamento, de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida;
 - VI. Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição, deverão permanecer protegidos de contaminações e sob controle de tempo e temperatura;
 - VII. Os alimentos quentes prontos para o consumo deverão ser mantidos em temperaturas superiores a 60°C (sessenta graus Celsius), por no máximo 03 (três) horas, e em temperaturas abaixo de 60°C (sessenta graus Celsius), por no máximo por 01 (um) hora;
 - VIII. Os alimentos frios prontos para o consumo deverão ser mantidos em temperaturas de até 10°C (dez graus Celsius), por no máximo 04 (quatro) horas, e entre 10°C (dez graus Celsius) e 21°C (vinte e um graus Celsius), por no máximo 02 (duas) horas;
 - IX. As temperaturas dos pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo deverão ser aferidas e registradas de 2 (duas) em 2 (duas) horas;
 - X. Não será permitido aproveitamento das sobras limpas de preparações das cubas GN, que estiverem no balcão de distribuição. Para evitar desperdício, poderão ser utilizados cubas GN rasas ou de meia, principalmente em horário próximo ao término da distribuição.

7.10. DO CONTROLE DE QUALIDADE E COLETA DE AMOSTRAS:

Coletar as amostras das preparações distribuídas no **Restaurante Popular**, de acordo com as seguintes orientações:

- I. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição um terço do tempo antes do término da distribuição e deverão ser devidamente identificadas (nome da preparação, data da coleta, horário e nome do responsável pela coleta) e guardadas por 72 (setenta e duas horas) horas, para possíveis análises;
- II. Deverão ser coletadas amostras de cada preparação servida, observando-se os seguintes procedimentos:
 - a. Alimentos Sólidos: mínimo de 100g (cem gramas) e deverão ser mantidos sob congelamento até 4°C (quatro graus Celsius);
 - b. Alimentos Líquidos: mínimo de 100ml (cem mililitros) e mantidos sob refrigeração até 10°C (dez graus Celsius);
 - c. Deverão ser coletadas diariamente amostras da água utilizadas nas preparações, bem como da água dos bebedouros disponíveis no restaurante.

8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

8.1. Com base no Decreto Municipal 18.256/2024, art. 30, § 1º, as despesas inerentes aos serviços objeto deste **Termo de Referência** correrão, **para o ano de 2024**, à conta da seguinte dotação orçamentária, com código reduzido: **662012**.

8.2. As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

9. DO PAGAMENTO:

9.1. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta-corrente, devendo o número e agência ser informados pela **CONTRATADA** até a assinatura do contrato.

9.2. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período/mês de adimplemento da entrega da medição das refeições distribuídas no respectivo período, mediante Nota Fiscal.

9.2.1. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação do serviço em determinada competência/mês, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

9.3. Como condição para o pagamento, a medição das refeições distribuídas no respectivo período/mês deverá ser conferida e aprovada pelos responsáveis do controle do serviço, dentro do prazo estipulado no item 9.2.

9.4. Caso se faça necessário a reapresentação de qualquer fatura por culpa da

CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

9.5. A **CONTRATADA** deverá enviar à **SMAS-VR** a Nota Fiscal, no prazo de 10 (dez) dias contados do término da respectiva competência/mês, acompanhados dos seguintes documentos:

- I. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- II. Folha de Pagamento referente ao período objeto do pagamento;
- III. Comprovações de Pagamentos de Salário, mediante transferência bancária, referente ao período objeto do pagamento;
- IV. Comprovante de Pagamento da Guia do INSS referente ao período objeto do pagamento;
- V. Comprovante de pagamento do FGTS e listagem referente ao Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social

(SEFIP), referente ao período objeto do pagamento;
VI. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
VII. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
VIII. Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa do Estado;
IX. Certidão Negativa quanto aos Tributos Estaduais;
X. Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa do Município;
XI. Certidão Negativa quanto aos Tributos Municipais;
XII. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais, ao INSS e à Dívida Ativa da União;
XIII. Notas Fiscais de comprovação da aplicação de recursos, nos termos previstos, na compra da Agricultura Familiar, acompanhado da cópia da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida do agricultor fornecedor.

9.6. Serão retidos na fonte os tributos e contribuições sobre os pagamentos efetuados, utilizando-se as alíquotas previstas em lei e para o objeto do **Contrato**.

9.7. Não será efetuado qualquer pagamento enquanto houver pendência de liquidação da obrigação, em virtude de penalidade imposta à **CONTRATADA** ou inadimplência contratual, inclusive quando for constatada divergência ou irregularidade na documentação apresentada.

9.8. A realização de pagamentos fica condicionada à consulta prévia pela **CONTRATANTE** ao Cadastro Estadual de Inadimplentes - CEI, consoante determina o art. 6.º da Lei Estadual n. 6.690/1996.

9.9. A **CONTRATANTE** poderá deduzir do montante a pagar os valores

correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**.

9.10. Nos termos do art. 162 da Lei Nacional n. 14.133/2021, os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, poderão sofrer a incidência de sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA *pro rata die* e juros moratórios de 0,5% (meio por cento) ao mês.

9.11. Por eventuais antecipações nos pagamentos das faturas, a **CONTRATADA** poderá conceder à **CONTRATANTE** desconto, a título de antecipação financeira, calculado de acordo com o IPCA *pro rata die*, conforme art. 92, XII, da Lei Nacional n. 14.133/21 e suas alterações.

9.12. À **CONTRATANTE** reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação da execução dos serviços, eles não estiverem de acordo com a especificação apresentada e aceita

9.13. DO CONTROLE/MEDIÇÃO DE REFEIÇÕES E DO FATURAMENTO:

9.13.1. O controle/medição das refeições distribuídas será realizado diariamente pela **SMAS-VR**, para a devida conferência, e consolidado em relatório mensal.

9.13.2. A entrega dos alimentos deverá ser atestada, mensalmente, mediante recibo detalhado.

9.13.3. O faturamento será mensal, correspondendo ao valor subsidiado por refeição, de acordo com a quantidade de refeições efetivamente distribuídas no mês anterior, conforme informação que deverá constar do relatório mensal.

9.14. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DO PRAZO DE ENTREGA:

9.14.1. A entrega dos produtos inerentes ao objeto deste **Termo** deverá ocorrer no **Restaurante Popular de Volta Redonda/RJ**, sem ônus de frete e seguro para a municipalidade.

9.14.2. A qualidade dos alimentos poderá ser atestada pela **SMAS-VR**, devendo ser substituídos imediatamente no caso de apresentar alguma irregularidade, mediante justificativa técnica prévia.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Constituem obrigações da **CONTRATANTE**:

- I. viabilizar todas as condições e informações, que forem de sua alçada, para que a **CONTRATADA** possa desempenhar suas tarefas de acordo com as determinações do **Contrato** e seus Anexos, especialmente deste **Termo de Referência**;
- II. fiscalizar, por meio da **SMAS-VR** e de Nutricionista(s) indicado(s) como técnico(s) responsável(is), a execução do objeto contratado, podendo, em decorrência, solicitar à **CONTRATADA**, em prazo razoável, fundamentadamente, providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos;
- III. disponibilizar Nutricionista para ser o técnico responsável pela fiscalização e monitoramento das ações do **Restaurante Popular**, com atribuições descritas no item “Das Atribuições do Nutricionista”;
- IV. fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações do **Restaurante Popular**, dos equipamentos existentes e de todo o material utilizado na realização do objeto em epígrafe, bem como exigir da **CONTRATADA** qualidade da alimentação fornecida, de acordo com o cardápio aprovado previamente;

V. indicar **Fiscal do Restaurante**, prévia e devidamente identificado, ao qual competirá, dentre outros:

- a) controlar o número de refeições servidas diariamente;
- b) fazer relatórios diários com o número de refeições servidas; e
- c) auxiliar nas pesquisas.

VI. efetuar o pagamento do subsídio ao custo unitário dos serviços na forma e nos prazos convencionados;

VII. notificar à **CONTRATADA** qualquer irregularidade encontrada na execução do

Contrato;

VIII. recusar o recebimento do produto final, se este não for compatível com o objeto contratado;

IX. articular parcerias para o desenvolvimento de ações educativas na área da Segurança Alimentar e Nutricional, em conjunto com a **CONTRATADA**, visando a potencialização do espaço do **Restaurante Popular**;

X. fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir vinculado ao presente objeto;

XI. exercer a fiscalização contratual, registrando no processo, quando for o caso, o

recebimento do material, suas quantidades, bem como horário de entrega e número da respectiva nota fiscal;

XII. emitir as ordens de fornecimento/serviço;

XIII. receber, provisória e definitivamente, o objeto do contrato, nas formas definidas no contrato, se for o caso.

10.2. DAS ATRIBUIÇÕES DA NUTRICIONISTA DA SMAS-

VR: São atribuições da Nutricionista da **SMAS-VR**:

- I. tomar conhecimento do conteúdo deste **Termo de Referência**;
- II. analisar o cardápio mensal a ser entregue pela **CONTRATADA**, de acordo com as diretrizes cabíveis, tendo como referência as especificações constantes deste **Termo**;
- III. supervisionar tecnicamente, de acordo com as normas de manipulação de alimentos da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, todas as etapas de elaboração/produção e distribuição das refeições;
- IV. fiscalizar o adequado recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), de acordo com as normas técnicas da **ANVISA**;
- V. Fiscalizar, sempre que necessitar, as fichas das preparações elaboradas pela **CONTRATADA**, pertinentes aos cardápios, a fim de acompanhar o correto preparo dos alimentos. Essas fichas deverão conter a descrição da quantidade estimada de cada ingrediente que compõe a preparação culinária, modo de preparo, eventuais diluições necessárias ao preparo de produtos (sucos e outros);
- VI. fiscalizar o fornecimento das refeições fornecidas, atestando a quantidade e o cardápio ofertado diariamente no **Restaurante Popular**;
- VII. propor, justificadamente, quando necessário, a capacitação profissional aos funcionários do **Restaurante**, com o objetivo de garantir a qualidade dos serviços prestados;

- VIII. acompanhar a avaliação sistemática da aceitação das refeições diárias por parte dos usuários;
- IX. propor e desenvolver, em conjunto com a **CONTRATADA** e ou de Instituições de Ensino Superior da região, projetos sobre educação nutricional para os usuários;
- X. elaborar, junto de órgão competente da **SMAS-VR**, relatórios avaliativos referentes ao funcionamento do **Restaurante Cidadão**, com o intuito de subsidiar a avaliação geral.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.1. Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- I. elaborar os cardápios mensais e enviá-lo para a **CONTRATANTE** com até 20 (vinte) dias de antecedência, contados do primeiro dia útil do mês de execução;
- II. os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar, bem como pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada;
- III. produzir e fornecer todas as refeições diárias contratadas (desjejum e almoço) na quantidade, qualidade, local e horários estabelecidos;
- IV. conduzir os serviços com estrita observância à legislação federal, estadual, municipal, trabalhista, tributária, securitária;
- V. iniciar a prestação dos serviços imediatamente;
- VI. todas as preparações devem, obrigatoriamente, ser cozidas ou assadas. Não serão permitidas preparações fritas;
- VII. os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias e com boa apresentação visual;
- VIII. a produção e distribuição da alimentação deverá atender às descrições deste **Termo** e às normas técnicas da Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde (Portarias: nº 326,10/7/97 e nº 1428, 26/11/93 e as que sobrevierem), de modo a garantir o bom funcionamento do **Restaurante Popular**;
- IX. fornecer todas as refeições dentro das melhores técnicas de culinária, fornecendo material dentro dos padrões admitidos pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, Secretaria da Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e pelo Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), utilizando gêneros de qualidade, os quais deverão conter as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas no valor mínimo de 1.400 (mil e quatrocentas) calorias, submetendo-os à aprovação da **SMAS-VR**, com a seguinte composição básica:
 - a) prato principal: ou carne bovina, ou ave, ou pescado ou outra proteína de origem animal;
 - b) acompanhamento: arroz e feijão;
 - c) guarnições: massas, purê, legumes, farofa ou polenta;
 - d) salada mista: diariamente;

- e) bebidas: refresco ou suco, com água filtrada;
- f) sobremesa.

- X. fornecer porcionamentos de acordo com o tipo de preparação, atentando-se ao mínimo recomendado *in natura*, conforme PAT (Programa Alimentação ao Trabalhador) do Governo Federal;
- XI. as preparações mistas deverão ser do tipo risoto ou cozido; feijoadada ou dobradinha;
- XII. no caso da **CONTRATADA** produzir os gêneros alimentícios em outra unidade de produção, é necessário observar algumas regras no que concerne ao transporte da alimentação, conforme estabelece a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária de n. 15, de 07 de novembro de 1991:

Art. 1.º - Normatizar e padronizar o transporte de alimentos para consumo humano, na seguinte conformidade:

I - Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

II - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

III - Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

IV - Não é permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.

V - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

VI - No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso).

VII - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

Art. 2.º - Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

I - O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

II - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.

III - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

IV - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

- a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80 °C, durante 2 minutos no mínimo;
- b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 °C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

- XIII.** o transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento em recipiente hermeticamente fechado e de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C (quatro graus Celsius), não ultrapassando 6°C (seis graus Celsius), ou acima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius). Para isso, os veículos de transporte devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- XIV.** nos casos de recusa do produto, por motivo de deterioração ou inadequação do alimento, não fará jus ao pagamento correspondente àquela quantidade;
- XV.** prover, no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados à

atendimento emergencial ou substituições eventuais, tais como; deterioração, problemas de abastecimento pelos fornecedores;

- XVI.** manter no estoque regulador, alimentos e materiais de consumo e limpeza, em quantidade compatível para atender à necessidade adequada da prestação do serviço;
- XVII.** manter, durante todo o horário de distribuição do almoço e em local visível ao usuário, amostra com a gramatura contratual de todas as preparações servidas;
- XVIII.** manter o cardápio semanal afixado na entrada do **Restaurante**, em local de fácil visualização dos usuários;
- XIX.** manter Nutricionista Responsável Técnico, consoante exigência do **Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, bem como um Coordenador de Serviços, apresentando a respectiva comprovação;
- XX.** selecionar e contratar funcionários em número suficiente para a quantidade diária de refeições a serem servidas;
- XXI.** priorizar a contratação de mão-de-obra residente no **Município de Volta Redonda/RJ**;
- XXII.** substituir, sempre que justificadamente exigido pela **CONTRATANTE**, quaisquer dos funcionários, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudiciais ou insatisfatórias ao interesse do serviço, mediante comunicação dos fatos, por escrito, encaminhada à **SMAS-VR**, assegurado direito ao contraditório e ampla defesa;
- XXIII.** supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar adequada, prévia e suficientemente os funcionários envolvidos no quadro operacional do **Restaurante Popular**;
- XXIV.** adquirir, conservar e repor uniforme completo para todos os funcionários, adequado a cada função;
- XXV.** comprar, manter, reparar e repor, quando for necessário, os equipamentos, materiais de consumo geral e utensílios necessários para a boa execução do objeto contratado;
- XXVI.** manter o **Restaurante Popular** climatizado e em condições adequadas de uso, realizando a higienização e manutenção necessárias dos ambientes e utensílios, inclusive dos sistemas de ar-

condicionado e ou nas centrais de ar;

- XXVII.** cumprir os procedimentos de higiene para estabelecimentos onde serão servidos alimentos pré-cozidos e cozidos em alimentação para coletividade, conforme a legislação vigente, aplicando os princípios do método de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- XXVIII.** efetuar a limpeza diária do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios, bem como a limpeza periódica do duto de exaustão, das instalações de esgoto, ralos, caixas de gordura etc., mantendo um cronograma a ser seguido;
- XXIX.** manter em perfeitas condições as instalações do **Restaurante Popular**, tais como: piso, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, forros, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, equipamentos em geral, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços, dentre outros;
- XXX.** realizar serviço de dedetização e desratização trimestralmente, com reforço mensal;
- XXXI.** prover permanentemente o ambiente de materiais necessários à higienização das mãos (álcool gel, sabão líquido, papel toalha), tanto para funcionários como para o público beneficiário;
- XXXII.** disponibilizar 02 (duas) televisões de no mínimo 40' (quarenta polegadas), instalados em local estratégico para melhor visualização dos usuários. O material a ser reproduzido, de cunho educativo e de divulgação das ações da **SMAS-VR** e da **Administração Pública Municipal**, será de responsabilidade da **CONTRATANTE**;
- XXXIII.** disponibilizar, no espaço do refeitório, um sistema de sonorização, para eventual comunicação interna com o usuário;
- XXXIV.** providenciar, obrigatoriamente, exames de saúde, conforme artigo 168 da CLT (ou da norma que sobrevier), para todos os funcionários do **Restaurante Popular**, devendo apresentá-los quando solicitado;
- XXXV.** respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários, notadamente EPI's e treinamentos;
- XXXVI.** promover capacitação técnica, trimestralmente, aos funcionários sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), para manipuladores de alimentos;
- XXXVII.** prestar o serviço objeto do contrato sem qualquer ônus para o **CONTRATANTE**, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarga das mercadorias;
- XXXVIII.** efetuar o pagamento tempestivo das despesas administrativas de manutenção, como água, luz, telefone, gás, bem como tributos;
- XXXIX.** responsabilizar-se, exclusivamente, por todas as despesas relativas à prestação dos serviços, tais como fornecimento das refeições, manutenção do imóvel, pessoal, frete e ou transporte, equipamentos, operacionais, dentre outras;
- XL.** responder por todo e qualquer dano causado, direta ou indiretamente, à **Administração Pública** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo (inclusive dos seus funcionários) na execução do contrato (art. 120 da Lei Nacional n. 14.133/2021);

- XLI.** reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações do Contrato, deste Termo ou do ETP;
- XLII.** arcar com todos os ônus e obrigações concernentes aos custos de

embalagens, mão de obra, transportes;

- XLIII.** responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas nas leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora dos funcionários, não havendo qualquer solidariedade empregatícia para com a **Administração Pública Municipal** (art. 121 da Lei Nacional n. 14.133/2021);
- XLIV.** respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados em dissídio coletivo de classe, de acordo com as atribuições de cada função;
- XLV.** apresentar, **no prazo de até 15 (quinze) dias úteis** após a homologação do resultado do certame, como condição de contratação, a seguinte documentação:

- a) cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços;
- b) apresentar cópia da carteira de trabalho com o registro regular de todos profissionais contratados para atuar no contrato;
- c) atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames de saúde ocupacional e a realização dos Exames de Admissão e Periódicos;
- d) cartão de Vacinação de todos os funcionários da linha de produção, comprovando a imunização contra Covid, Tétano e Hepatite B, conforme preceitua a NR-32 do Ministério do Trabalho e do Ministério da Saúde.

- XLVI.** respeitar os dias e horários de funcionamento do **Restaurante Popular**, definidos pela **SMAS-VR**;
- XLVII.** confeccionar e vender diretamente os ingressos das refeições aos usuários. Os ingressos devem conter 02 (duas) partes, para fins de controle, sendo uma da **CONTRATADA** e outra da **SMAS-VR**;
- XLVIII.** elaborar mensalmente Relatório de Prestação de Contas com o número de refeições (desjejum e almoço) servidas diariamente;
- XLIX.** ser responsável pela segurança e organização do atendimento aos usuários;
- L .** realizar, com a Nutricionista Responsável, avaliação sistemática da aceitação e satisfação com as refeições (desjejum e almoço) servidas, com pesquisas periódicas (no mínimo trimestrais) de satisfação dos usuários;
 - L I .** permitir total e irrestrito acesso e monitoramento de todo o funcionamento e a todas as dependências do **Restaurante Popular à Administração Pública Municipal**, notadamente ao servidor definido pela **SMAS-VR** para este acompanhamento, devidamente identificado;
 - LII.** os serviços, objeto desta contratação, deverão fazer-se acompanhar da Nota Fiscal/Fatura discriminativa, para efetivação de sua execução;
 - LIII.** comprovar, por meio de Nota Fiscal, que adquiriu da agricultura familiar

- (preferencialmente aquela), o percentual mínimo dos gêneros alimentícios utilizados na preparação dos almoços;
- LIV.** garantir o abastecimento do **Restaurante Popular** com os gêneros alimentícios necessários ao atendimento do cardápio estabelecido, observando as especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;
 - LV.** assegurar a aquisição de gêneros secos e enlatados, através de abastecimento por fornecedores cadastrados, em embalagens com data de validade e rotulagens pertinentes às legislações do Ministério da Saúde e em conformidade com a ANVISA;
 - LVI.** assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens inspecionadas pelo SIM, SIE ou SIF e de procedência qualificada, conforme legislação vigente;
 - LVII.** assegurar o abastecimento de gás para o preparo das refeições, através de instalações adequadas e em conformidade com as normas técnicas de segurança, prevenção e combate a incêndio;
 - LVIII.** atender, dentre o público-alvo, prioritariamente pessoas idosas, pessoas com crianças de colo, gestantes e pessoas com deficiência;
 - LIX.** manter, durante a execução do **Contrato**, todas as condições de habilitação e qualificação, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas;
 - LX.** nomear **preposto** com autoridade bastante para atuar em seu nome, especialmente representá-la perante a **CONTRATANTE**;
 - LXI.** comunicar à **CONTRATANTE**, por escrito e através dos fiscais desta, qualquer ocorrência anormal ou acidente no **Restaurante Cidadão**, inclusive as faltas cometidas pelos funcionários, advertindo-os ou afastando-os, quando for o caso, e procedendo eventuais substituições sem onerar a linha produtiva;
 - LXII.** prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela **CONTRATANTE** ou seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais sobre o serviço;
 - LXIII.** adequar, por determinação da **CONTRATANTE**, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição e dietética;
 - LXIV.** manter Livro de Registro Diário de Ocorrências no **Restaurante Popular**, com obrigatoriedade de vistos diários, registrando todas as visitas que se verifiquem, assim como ordens e determinações da Fiscalização ou da **Administração Pública**, anotações de ordem técnica, reclamações e outras ocorrências;
 - LXV.** os espaços destinados às educação alimentar e nutricional no **Restaurante Cidadão**, quando não utilizados para este fim, deverão ser disponibilizados aos funcionários da **CONTRATADA** como sala de descanso, devendo esta manter o local em condições adequadas a tal fim;
 - LXVI.** realizar campanha de educação alimentar, semanalmente expostas no

mural do **Restaurante Popular**, abordando assuntos sobre prevenção à doença e esclarecimentos sobre as patologias ligadas à alimentação, tais como: diabetes, hipertensão, obesidade, outras;

- LXVII.** realizar evento socioeducativo, bimestralmente, com os usuários do **Restaurante Popular**, tendo como tema central a **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E A CULTURA REGIONAL**;
- LXVIII.** disponibilizar o refeitório para eventos educativos e de interesse público, mediante solicitação da **CONTRATANTE**, em horários que não interfiram no bom andamento de distribuição das refeições, ficando sob responsabilidade da **CONTRATANTE** a arrumação do local após o evento;
- LXIX.** responsabilizar-se pela retirada do lixo orgânico e inorgânico das dependências do **Restaurante Popular** e acondicioná-los em recipientes apropriados, para o recolhimento pela **Prefeitura Municipal de Volta Redonda/RJ**, através dos serviços de limpeza urbana. Manter no **Restaurante** lixeiras apropriadas para o descarte correto do lixo;
- LXX.** comunicar ao Departamento responsável, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

11.2. DO UNIFORME DOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA:

- 11.2.1.** O uniforme dos empregados da **CONTRATADA** que atuarem no **Restaurante Popular** será por ela fornecido, na quantidade de 02 (dois) conjuntos, compostos de: calça branca de brim; camisa branca de brim; gorro ou touca ou bibico branco de brim; avental de napa plastificado; sapato de couro ou bota de plástico, conforme a função desempenhada.
- 11.2.2.** Todo o uniforme conterà a logomarca do **Restaurante Cidadão**, o nome do funcionário, a especificação da função que desempenha e a logomarca da **CONTRATADA**, conforme modelo a ser informado oportunamente.

11.3. DOS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI):

- 11.3.1.** Os equipamentos de Proteção Individual (EPI) serão fornecidos pela **CONTRATADA** e deverão respeitar as normas e padrões aplicáveis, bem como a respectiva vida útil.
- 11.3.2.** Os EPI's são de uso exclusivamente individual e são intransferíveis.
- 11.3.3.** A fiscalização da correta utilização será de responsabilidade da

CONTRATADA, com supervisão dos órgãos competentes e da **SMAS- VR**.

11.4. DOS UTENSÍLIOS, DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES DO RESTAURANTE POPULAR:

- 11.4.1.** A **CONTRATADA** fornecerá e instalará todos os equipamentos de

cozinha, utensílios, materiais, móveis e sinalização, para o bastante funcionamento do **Restaurante Cidadão**. Outrossim, deverá responsabilizar-se por todo o acervo de propriedade do **Município de Volta Redonda/RJ**, mantendo-o em boas condições de conservação, inobstante às depreciações naturais pelo uso.

11.4.2. A CONTRATADA deverá efetuar eventuais manutenções preventivas e corretivas em todos os utensílios e equipamentos utilizados no **Restaurante Popular**, tão logo seja constatada a necessidade. O mesmo deverá ser providenciado quanto às instalações hidráulica, elétrica e mecânica.

11.4.3. A CONTRATADA deverá retirar dos locais de trabalho, por sua conta e risco, os equipamentos e utensílios de sua propriedade, dentro de 05 (cinco) dias úteis após o término ou rescisão do contrato.

12. DA FISCALIZAÇÃO:

12.1. O Município de Volta Redonda-RJ exercerá a mais ampla fiscalização da execução do Contrato, através da **SMAS-VR** e de outros órgãos competentes.

12.2. A execução do serviço será acompanhada e fiscalizada por representantes do **CONTRATANTE**, especialmente designado pelo Ordenador de Despesa da **SMAS-VR**, podendo ser substituídos, em caso de ausência ou impedimento, por outro servidor lotado no mesmo órgão ou equivalente.

12.3. A gestão do **Contrato** decorrente deste **Termo** caberá à Unidade Gestora Local, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou

defeitos, nos termos do art. 117 da Lei Nacional n. 14.133/2021, ficando o titular do referido Órgão como co-responsável.

12.4. Ficam reservados ao gestor do contrato o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto contratado,

12.5. A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

12.6. A instituição e a atuação da fiscalização não excluem ou atenuam a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter controle e fiscalização própria.

13. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DE SUAS CONDIÇÕES:

13.1. As propostas de preços serão consideradas completas, abrangendo todos os custos com Equipamentos, Materiais, Serviços, Transportes, Logística, Administração etc. necessários à prestação do serviço objeto deste **Termo de Referência** em perfeitas condições.

13.1.1. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços objeto do contrato a ser celebrado em decorrência deste **Termo**.

13.2. As **Propostas de Preços** deverão ser apresentadas em planilha analítica, da qual seja possível depreender o valor unitário e global para o desjejum e o almoço.

13.3. DOS DOCUMENTOS:

13.3.1. Quando da apresentação da **Proposta**, a **PROPONENTE** deverá explicitar na planilha de composição de custo, tendo como referência o valor unitário do desjejum e refeição, os gastos com aquisição de gêneros alimentícios.

13.4.2. A Qualificação Técnica da **PROPONENTE** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- I. certidão ou atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da **PROPONENTE**, devidamente registrado no órgão competente, comprovando aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste **Termo**, ficando sujeita à diligência para confirmação pelo Pregoeiro e ou equipe da **SMAS- VR**;
- II. com base na Resolução n. 229/1999, do Conselho Federal de Nutrição (ou da norma que sobrevier), as **PROPONENTE** deverão apresentar seu registro de inscrição e de seu Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutrição, comprovando a regularidade neste órgão com as respectivas

anuidades:

- a .o Responsável Técnico deve possuir atestado de Responsabilidade Técnica emitidos pelo Conselho Regional de Nutrição, os quais devem se relacionar à elaboração de cardápio e à fiscalização de preparo e fornecimento de refeições com características compatíveis as do objeto deste

Termo:

- b .a comprovação do vínculo empregatício do profissional Nutricionista com a **PROPONENTE** poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou de Contrato de Trabalho ou outro instrumento hábil;
- c .a comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionista competente, que faça explícita referência aos serviços com as características descritas;

III. declaração indicando nome, CPF, número do registro na entidade profissional competente e do Responsável Técnico que

acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste

Termo:

- a. o nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos Atestados de Responsabilidade Técnica.

IV . apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), em atendimento à RDC 216/2004, da ANVISA (ou da norma que sobrevier);

V. apresentar registro da empresa e do Responsável Técnico no Programa de Alimentação ao Trabalhador (PAT), do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), conforme previsto na Lei Nacional n. 6.321/76;

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1. A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará a **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;

- b) multa administrativa, que poderá chegar até 30% (trinta por cento) do valor do contrato;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

14.2. A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.

14.2.1. Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser consideradas para a sua fixação.

14.3. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão competente.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1. A **CONTRATANTE** se reserva ao direito de intervir, em qualquer fase dos serviços, de forma direta ou através de terceiros, para suprir deficiências técnicas da **CONTRATADA**, de forma a ficar assegurado o bom andamento dos trabalhos e o cumprimento do prazo contratual.

15.2. A **PROPONENTE** deverá elaborar sua **Proposta** plenamente informada e consciente de tudo o que se relacione à natureza e à localização dos serviços, suas condições gerais e tudo que possa influir sobre estas.

15.3. Fica estabelecido, como cláusula resolutiva contratual, a possibilidade de o contrato decorrente deste **Termo** ser resolvido, a qualquer tempo e sem ônus para as partes, na hipótese de Estado-membro ou União assumir o **Restaurante Popular de Volta Redonda/RJ**.

15.4. Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente, notadamente com o disposto pela **ANVISA** e o **Ministério da Saúde**.

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE MÁQUINAS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PARA ÁREAS DE SERVIÇO, SALÃO DE REFEIÇÕES E DE ESCRITÓRIO PARA O RESTAURANTE POPULAR DE VOLTA REDONDA/ RJ

ITEM	MATERIAL	ESPECIFICAÇÃO	NÚMERO DE PATRIMÔNIO
1	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158904
2	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158897
3	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158015
4	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158898
5	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158016
6	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158802
7	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158014
8	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158013
9	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158889
10	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158800
11	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158804
12	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158899
13	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158000
14	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158896
15	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158891
16	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado, ELGIN grande	158907
17	BEBEDOURO	Bebedouro c/04 torneiras	3214
18	CAMARA FRIGORIFICA	Camara Frigorifica	16216
19	CADEIRA	Cadeira preta	251769
20	CPU	CPU	251251
21	FORNO	Forno	269270
22	ESTABILIZADOR	Estabilizador	10646
23	MESA	Mesa De Escritório	77964
24	MESA	Mesa MDF pequena	39873
25	MONITOR	Monitor	251258

26	TELEFONE	Aparelho telefone	22980
----	----------	-------------------	-------

27	BALANÇA	Balança para Fardos , tipo plataforma, c/ braços de passagem, capacidade 500kg, Welmy	16170
28	BATEDEIRA INDUSTRIAL	Batedeira Elétrica Capacidade 20 Litros, Aço Inox, Moema, Cor Branca	16266
29	BEBEDOURO	Bebedouro Elétrico, De Pressão , Capac. 40 Litros, Med. 037x0,95 M. Begel	16217
30	CALDEIRÃO INDUSTRIAL	Caldeirão Industrial, aço inox, à gás vapor, capacidade 300 litros, med.1,00x0,90x0,90m	16271
31	CALDEIRÃO INDUSTRIAL	Caldeirão Industrial, aço inox, à gás vapor, capacidade 300 litros, med.1,00x0,90x0,90m	16272
32	CALDEIRÃO INDUSTRIAL	Caldeirão Industrial, aço inox, à gás vapor, capacidade 300 litros, med.1,00x0,90x0,90m	16273
33	COIFA	Coifa (Sistema de axaustão), aço inox. Damper, dutos, q. Eletr., med. 6,25x1,70m.	16279
34	CORRIMÃO	Corrimão disciplinador , aço inox , med 5,07x0,92(AL)m.	16457
35	CATRACA	Catraca c/ contador alfa numérico , c/ 3 braços , tubo aço polido, Herny.	16453
36	CÂMARAS FRIGORIFICA	Conjto.de Câmaras Frigoríficas c/ 04 (Hortifrut, sobremesas, carnes, desc. carnes, lixo	16215
37	CHECK OUT (BANCADA)	Check Out (bancada) , aço inox , lisa med.1,00x0,50x0,75m.	16451
38	CHECK OUT (BANCADA)	Check Out (bancada) , aço inox , lisa med.1,00x0,50x0,75m.	16452
39	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16159
40	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16160

41	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16140
----	---------	--	-------

42	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16212
43	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16154
44	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16157
45	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16148
46	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16166
47	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16151
48	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16304
49	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16147
50	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16158
51	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16143
52	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16149
53	ESTANTE	Estante, Aço Inox, C/04 Planos Lisos, Med. 1,00x0,40x1,80m.	16136
54	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16144
55	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16140
56	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16139
57	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16291
58	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16146

59	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16297
60	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16292

61	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16290
62	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16298
63	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16296
64	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16152
65	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16305
66	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos lisos, med. 1,00x0,40x1,80m	16155
67	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16137
68	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16293
69	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16142
70	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16145
71	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16162
72	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16156
73	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16141
74	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16164
75	ESTANTE	Estante, aço inox, c/04 planos vasados, med. 1,00x0,40x1,80m	16150
76	MÁQUINA	Maquina De Lavar Pratos C/ AQUECEDOR	16498

77	MESA	Mesa para refeitório c/ 4 assentos fixos acoplados, estrutura em aço.	16425
78	MESA	Mesa para refeitório c/ 4 assentos fixos acoplados, estrutura em aço.	16267
79	MESA	Mesa, Aço Inox, Med.2 2,10x0, 70x75m, Cuba Gaveta C/Furo P/Detritos	16286

80	LAVABO	Lavabo, Aço Inox, Med.050x 0,47, Cuba 0,40x 0,34m.	16176
81	LAVABO	Lavabo, aço inox, med.050x 0,47, cuba 0,40x 0,34m.	16177
82	PASTRU FRIO	Pastru frio	16284
83	PASTRU FRIO	Pastru frio	16285
84	PASTRU QUENTE	Pastru quente	16282
85	PASTRU QUENTE	Pastru quente	16283
86	PRATELEIRA	Prateleira lisa superior	16265
87	RAMPA	Rampa de servir alimento	16485
88	RAMPA	Rampa de servir alimento	16491
89	RAMPA	Rampa de servir alimento	16486
90	RAMPA	Rampa de servir alimento	16482
91	RAMPA	Rampa de servir alimento	16488
92	RAMPA	Rampa de servir alimento	16490
93	RAMPA	Rampa de servir alimento	16890
94	RAMPA	Rampa de servir alimento	16484
95	TANQUE	Tanque, aço inox, tipo vasca, med.1,02x0,70x0,91m, cuba de 0,80x0,50m.	16259
96	TANQUE	Tanque, aço inox, tipo vasca, med.1,02x0,70x0,91m, cuba de 0,80x0,50m.	16260
97	AR CONDICIONADO	Ar Condicionado , Carrier Split (grande)	S/N
98	ARMARIO	Armário c/ 4 prateleiras	S/N
99	BALANÇA	Balança de Aço grande	S/N
100	BEBEDOURO	Bebedouro 1 torneiras	S/N
101	BEBEDOURO	02 Bebedouro néctar brix 02 torneiras	S/N

102	CALDEIRÃO INDUSTRIAL	02 Caldeirão Industrial, aço inox, à gás vapor, capacidade 300 litros, med.1,00x0,90x0,90m	S/N
103	CORRIMÃO	03 Corrimão disciplinador , aço inox , med 5,07x0,92(AL)m.	S/N
104	CARRO	Carro Esqueleto aço inox	S/N
105	CARRO	Carro Plataforma,aço inox	S/N
106	CARRO BASCULHANTE	03 Carro Basculhante, aço inox, p/ seleção de cereais.	S/N

107	CATRACA	Catraca com contador alfa numerico c/03 braços	S/N
108	CALDEIRÃO INDUSTRIAL	03 Caldeirão Industrial, aço inox a gás à vapor	S/N
109	CALDEIRÃO INDUSTRIAL	Caldeirão Industrial, aço inox a gás à vapor	S/N
110	COIFA	02 Coifas (Sistema de exaustão), aço inox, damper, dutos, Q. Eletr., med. 2,61x0,40 p/ forno.	S/N
111	CHAPA	Chapa (bifeiro) à gas, aço inox c/ 03 chapas	S/N
112	DESCASCADOR	Descascador de legumes industrial	S/N
113	ESTRADO	09 Estrados (Palet) em pvc rígido de alta dens. (altileno), med. 1,20x1,00x0,17, liso.	S/N
114	Extintor	08 Extintor de Incêndio, portátil com 06 kg	S/N
115	FOGÃO	Fogão Industrial à gás , aço inox, c /08 bocas, med.2,50x1,20x0,85m.	S/N
116	FREEZER	02 Freezer MetalFrio Deitado – duas portas	S/N
117	FREEZER	Freezer CONSUL Deitado – duas portas	S/N
118	GRAMPEADOR	Grampeador Pequeno	
119	LAVABO	03 Lavabos, aço inox, med. 0,50x0,48m, cuba0,40x0,34m	S/N
120	LIXEIRA	10 lixeira grande de plastico grande C/TAMPA	S/N

121	LIXEIRA	03 lixeira grande de aço inox	S/N
122	MESA	117 Mesas para refeitório c/ 4 assentos fixos acoplados, estrutura em aço.	S/N
123	MESA	07 Mesas para refeitório c/ 4 assentos fixos acoplados, estrutura em aço.	S/N
124	MESA	02 Mesa Bancada, aço inox cuba c /furo p detritos	S/N
125	MESA	02 Mesa de entrada p /máquina de lavar pratos,c / roletes	S/N

126	MESA	03 Mesa Bancada de apoio para pratos	S/N
127	MESA	Mesa Bancada, aço inox cuba	S/N
128	TANQUE	03 Tanque, aço inox, tipo vasca	S/N
129	TECLADO	Teclado	S/N
130	PALLET	Pallet 03 azul	S/N
131	PALLET	02 Pallet branco	S/N
132	PRATELEIRA	Tray Rest atirantado	S/N
133	PRATELEIRA	Prateleira Superior (elevada), aço inox, c/mãos francesas	S/N
134	RALADOR	02 Ralador industrial	S/N

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

CARACTERÍSTICAS DO CARDÁPIO DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR

REFEIÇÃO: ALMOÇO

VALOR CALÓRICO DA REFEIÇÃO: 1.400 kcal

COMPOSIÇÃO: 07 (SETE) PREPARAÇÕES, SENDO:

1. Salada: 2 tipos (Vegetal A* e Vegetal B** e ou Vegetal C***);
2. Arroz;
3. Feijão;
4. Carne (bovina, suína, frango ou peixe), com opção diária de ovos ou preparações a base de ovos;
5. Guarnição;
6. Sobremesa (doce ou fruta ou gelatina);
7. Suco (polpa ou concentrado diluído ou natural).

OS ALIMENTOS SOB A FORMA DE PREPARAÇÃO DEVERÃO

OBEDECER ÀS SEGUINTE QUANTIDADES MÍNIMAS NO

PORCIONAMENTO INDIVIDUAL/PER CAPTA:

QUANTIDADE DE PREPARAÇÃO COZIDA, PRONTA PARA O CONSUMO

Carne Bovina

Paleta	120g
Bife à role	120g 130g
Carne em cubos ensopada (Fraldinha, Capa de Filé, Músculo Dianteiro)	160g

Carne moída (Acém)	120g
Carne moída para molho bolonhesa	20g
Almôndegas/Quibe	130g
As preparações processadas (carne moída, almondegas, kibe) deverão ser produzidas no restaurant, sendo proibido a utilização de processados e ultra processados industriais.	

Frango:

Frango assado (Coxa e Sobrecoxa)	200g
Frango empanado/à milanesa no forno	165g

Peito grelhado, assado ou cozido	120g
Peito à milanesa, assado no forno	140g
Linguiça frango (2 unidades, em média, 65g cada)	130g

Peixe:

Filé de merluza à milanesa no forno	130g
-------------------------------------	------

Vísceras bovinas ou de aves:

Dobradinha	180g
Fígado	120g
Moela	150g

Suína:

Pernil sem osso	130g
Lombo	140g
Cortes para feijoada	160g

Arroz:

Arroz tipo 1	180-250g
Risoto	300 g

Feijão:

Feijão preto tipo 1	160/200g
Feijão de cor tipo I	160/200g
Virado de feijão	180/200 g

ACOMPANHAMENTOS:**Massas:**

Macarrão espaguete, talharim, penne, parafuso, gravata (sem molho)	150g
Molhos para macarrão	40-60g
Nhoque de batata	130g
Polenta ao molho	120g
Tortas salgadas - 1 fatia	120g
Farofa	90g
Panqueca recheada recheio com	150g/100g
Hortaliças/ raízes Batata inglesa	100g
Batata doce	100g
Aipim	120g
Hortaliças refogadas e sauté	130g

Saladas:

Vegetal tipo A* e vegetal tipo B** ou vegetal tipo C***	100g
Vegetal tipo A* – acelga, agrião, alface, couve, pepino, pimentão, repolho, tomate, rúcula, tomate, brócolis, couve-flor, abobrinha, escarola, cebola; Vegetal tipo B** - abobrinha, abóbora, beterraba, berinjela, chuchu, couve-flor, cenoura, quiabo, vagem; Vegetal Tipo C*** – mandioca/aipim, batata-doce, batata inglesa, inhame;	
- Quando a salada for composta por vegetais tipo C, observar para que a guarnição seja de vegetais tipo A e/ou vegetais tipo B; sendo o mesmo para recomposição com massas e/ou leguminosas; - Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso; - As saladas poderão ser acrescidas por frios, conservas; frutas e temperos.	

Sobremesas (frutas e doces):

Laranja	170g
Banana	170g
Mexerica	170g
Maçã	130g

Melancia Fatia c/casca -	250g
Mamão picado	150g
Mamão fatia c/casca	220g
Mamão fatia c/casca	220g
Manga tommy/Haden (picada)	150g
Salada de frutas (banana ou maçã, mamão e laranja)	160g
Doces em pasta, compota ou cremosos	120g
Gelatina ou sagu	130g

INCIDÊNCIA DE CARNES NO MÊS:

	DIA(S) ÚTEIS
Bife	01
Processados (carne moída, almondegas, kibe)	02
Vísceras bovinas	02
Picadinho/músculo	03
Frango sem osso	04
Frango com osso (Sobrecoxa)	02
Peixe	02
Bisteca suína	01
Lombo ou pernil	02
Preparados compostos (feijoada, cassoulet)	02
Linguiça (frango)	01

INCIDÊNCIA DE TIPOS DE SOBREMESAS NA SEMANA:

	DIA(S) ÚTEIS
Frutas ou salada de frutas	2 ou 3
Sobremesas a base de leite: arroz doce, canjica, pudim e fla	01

Gelatinas e sagu	01 ou zero
Doces em barras/compotas: abóbora, banana, mamão, figo, pêssego, etc.	01

Volta Redonda, na data da assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Monik Sacramento da Rosa**, **Auxiliar Administrativa**, em 04/11/2024, às 13:50, conforme art. 14, do Decreto Municipal 18.101/2023.



Documento assinado eletronicamente por **Rosane Marques de Carvalho**, **Secretária Municipal**, em 04/11/2024, às 13:56, conforme art. 14, do Decreto Municipal 18.101/2023.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://voltaredonda.sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00161982** e o código CRC **0AB05143**.

Referência: Processo nº VR-12.059-00001277/2024

SEI nº 00161982

Rua Antônio Barreiros, Nº 194, - Bairro Aterrado, Volta Redonda/RJ, CEP 27215-350
Telefone: - www.voltaredonda.rj.gov.br