



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos
Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional
Coordenadoria dos Programas

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES, INCLUINDO O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À IMPLANTAÇÃO, AO GERENCIAMENTO, À MANUTENÇÃO E À OPERACIONALIZAÇÃO, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA, AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS, PARA O RESTAURANTE DO POVO ROMILTON BÁRBARA, DO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

1. OBJETIVO

Promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) através da assistência alimentar à população fluminense, especialmente aos estratos sociais mais vulneráveis, a partir do fornecimento de refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas, a preços subsidiados, produzidas em processos seguros e adequados, e servidas nas unidades dos Restaurantes do Povo.

Reduzir a fome e a Insegurança Alimentar e Nutricional da população.

Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, lipídios, minerais, vitaminas, fibras e água) nas refeições servidas (café da manhã, almoço e jantar), gerando oportunidade de melhor assimilação de nutrientes pelo organismo humano, para efeito de restaurar as forças e funções vitais.

Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as normas regulamentadoras dos órgãos de controle e fiscalização e vigilância sanitária, favorecendo a dignidade, práticas e hábitos alimentares saudáveis, e a convivência entre os usuários.

Fortalecer a produção de alimentos pela agricultura familiar, a partir da compra dos gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) para o abastecimento dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN.

O presente termo foi elaborado com base no Estudo Técnico Preliminar correspondente, dentro dos parâmetros estipulados no Decreto nº 48.816/2023, que regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do RJ.

1.1 DA JUSTIFICATIVA

A Segurança Alimentar e Nutricional *“consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”* (Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN).

Promover a Segurança Alimentar e Nutricional vem sendo objetivo de políticas públicas no Brasil, com repercussões positivas nas condições de saúde e nutrição da população. No entanto, os efeitos da crise econômica brasileira, com reflexos sobre a extensão da pobreza, da crise fiscal enfrentada pelo Estado do Rio de Janeiro e do desmonte de algumas políticas públicas, a exemplo do fechamento dos restaurantes populares, da interrupção do Café da Manhã nas Estações e da extinção do Programa Renda Melhor, em 2016, levaram a um expressivo aumento da insegurança alimentar e nutricional nos últimos anos.

Cabe informar que a insegurança alimentar e nutricional é classificada em três níveis: (I) leve - configura-se pela incerteza quanto ao acesso a alimentos em um futuro próximo e/ou quando a qualidade da alimentação já está comprometida; (II) moderada - caracteriza-se pela quantidade insuficiente de alimentos; e (III) grave - quando há privação no consumo de alimentos e fome.

No Estado do Rio de Janeiro - ERJ, 15,9% das famílias se encontram em insegurança alimentar e nutricional grave, superando a média nacional, de 15,5%. Isso corresponde a quase 3 milhões de pessoas com fome, de acordo com a pesquisa realizada pela Rede PENSAN.

Nesse sentido, diante da urgência em apresentar respostas ao contexto da fome, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) vem, ao longo dos últimos anos, priorizando a pauta, aperfeiçoando programas já existentes e criando novos na tentativa de atender, de diversas formas, essa demanda da população, a partir do reconhecimento de que o Estado possui responsabilidade e obrigação de garantir, respeitar, proteger e, acima de tudo, promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

A falta de condições de acesso das famílias mais vulneráveis aos alimentos, especialmente pela baixa renda, é um dos principais fatores da insegurança alimentar e nutricional. A grave crise econômica, social e política que viveu o Estado do Rio de Janeiro, agravaram as condições socioeconômicas da população, com o aumento do desemprego, da pobreza e da população em situação de rua, ao tempo que os recursos destinados a políticas que atendem à população mais vulnerável à fome foram reduzidos. Dados recentes revelam um empobrecimento acelerado da população no Brasil e no ERJ, onde a pobreza extrema aumentou entre 2016 e 2017.

Os restaurantes populares são Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN de grande referência nacional. Seu acesso é universal, tendo capacidade de atender uma parcela expressiva da população, que engloba a classe trabalhadora que necessita se alimentar fora de casa, bem como a população em situação de rua e em vulnerabilidade socioeconômica. O objetivo principal do Programa é reduzir a fome e a Insegurança Alimentar e Nutricional através da oferta de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros e a preços acessíveis, de forma a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

O poder público se propõe, assim, a assumir o custo da diferença entre o valor pago pelo usuário e o custo da refeição cobrado ao Estado pela empresa contratada para prestar o serviço. Entre os anos de 2000 e 2016, o Estado do Rio de Janeiro implementou o Programa Restaurante Cidadão, administrando com recursos próprios 16 (dezesseis) unidades de restaurantes populares, que forneciam cerca de 37.000 (trinta e sete mil) refeições por dia.

Após o Decreto Estadual nº 45.807/2016, publicado no contexto da crise fiscal do Estado, 06 (seis) unidades transitaram para a gestão compartilhada com os Municípios de Niterói, Volta Redonda e Rio de Janeiro (Campo Grande, Bangu, Bonsucesso e Madureira) e 10 (dez) unidades foram fechadas. A partir desse cenário, o Governo do Estado vem empenhando esforços para restabelecer esse serviço tão essencial e urgente à população fluminense. Nesse contexto, foi publicado o Decreto Estadual nº 48.540/2023, que dispõe sobre a revisão do Programa Restaurante Cidadão, que passa a ser denominado Restaurante do Povo, e revoga o decreto anterior.

A proposta é reabrir os restaurantes populares e transformá-los em Centros de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional - CERESAN, agregando à oferta de refeições saudáveis e a preços acessíveis, a prestação de outros serviços voltados à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e ao fortalecimento da cidadania dos usuários, como espaço cultural, hortas, banco de alimentos, etc. Tais serviços serão objetos de contratação futura, em processo apartado ao aqui pretendido.

Atualmente, o Restaurante do Povo Romilton Bárbara, localizado no Município de Campos dos Goytacazes, encontra-se abrigando o Projeto RJ Alimenta, que distribui diariamente de forma gratuita 500 cafés da manhã, 500 almoços e 500 sopas, sendo utilizados apenas os espaços de carga e descarga e do refeitório, visto que a produção das refeições distribuídas é realizada em outro local. O restaurante possui todos os setores operacionais referentes a uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN: área de cocção, área de pré-preparo, áreas de higienização, estoque seco, estoque de descartáveis, depósito de material de limpeza (DML), câmaras frigoríficas, área de carga e descarga, depósito temporário de resíduos, refeitório, banheiros e vestiários. Tal configuração permite um maior controle de todo o processo produtivo e, com isso, maior segurança do alimento preparado e oferecido à população.

Dados do IBGE (censo 2022) revelam que o município de Campos dos Goytacazes possui população de 483.540 pessoas. Assim, de acordo com o Decreto nº 48.540/2023, o quantitativo de refeições a ser contratado será o definido para unidades de Porte I, conforme sinalizado no quadro abaixo.

Quadro 1: Quantidade de refeições para o Restaurante do Povo

Unidade	Cafés da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Campos dos Goytacazes	até 500	até 1.999	até 500
Total refeições/dia	até 2.999		

Tendo em vista o grande volume diário de refeições que serão ofertadas no Restaurante do Povo Romilton Bárbara, o que exige uma empresa especializada e capacitada no ramo de alimentação, somado ao fato de que tal atividade demanda um planejamento e operacionalização logística complexa, fundamenta-se a contratação de empresa especializada para a execução deste serviço conforme as especificações constantes neste Termo de Referência.

O objeto a ser contratado não será dividido em lotes ou parcelas, considerando que qualquer parcelamento representaria risco ao regular e adequado fornecimento, dado que a sua execução requer a necessidade de combinar de forma sincrônica inúmeras tarefas necessárias ao preparo, fornecimento e distribuição das refeições (aquisição de gêneros alimentícios, elaboração de cardápios, gestão de estoques, contratação e gestão de pessoas para os serviços de pré-preparo, preparo, distribuição e comercialização da refeições, além de serviços de limpeza, segurança, manutenção de equipamentos e utensílios, dentre outros), devendo todas elas ficarem a cargo de uma mesma empresa. A inadequação da divisão em parcelas também se caracteriza pelo fato destas atividades ocorrerem no mesmo local, tornando inadequado o compartilhamento da cozinha por equipes vinculadas a distintas empresas.

O Programa Restaurante do Povo tem como bases legais: (i) a Lei Complementar nº 101/2000, que dispõe que qualquer subsídio concedido pelo poder público deve ser autorizado por meio de lei específica; (ii) a Lei Estadual nº 4.179/2003, que cria o Programa Estadual de Acesso à Alimentação (PEAA) que, dentre outras medidas, instituiu os Restaurantes Populares do Estado do Rio de Janeiro - esta Lei estabelece o fornecimento de refeições subsidiadas, através de restaurantes populares, contemplando portanto, a exigência legal prevista na Lei Complementar nº 101/2000; e (iii) o Decreto Estadual nº 48.540/2023, que dispõe sobre a revisão do Programa Restaurante Cidadão, passando este a ser denominado Restaurante do Povo - esse Decreto revogou o Decreto nº 45.807/2016 que determinou a extinção dos restaurantes populares, exceto para os casos de gestão compartilhada, a fim de “não haver qualquer ônus econômico para o Estado”.

1.2 INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO:

A presente contratação encontra-se provisionada no Plano de Contratações Anual - PCA e no Plano Plurianual - PPA 2024/2027.

As despesas de capital relacionadas à estrutura física se encontram albergadas na Ação Orçamentária 5698 - Implantação de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN e as despesas de custeio do serviço de fornecimento das refeições estão contempladas na Ação Orçamentária 4577 - Gestão de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN do Programa 467 - Segurança Alimentar e Nutricional.

1.3 DEFINIÇÃO DA NATUREZA ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2024.
Unidade Orçamentária (UO):
Programa de Trabalho (PT):
Fonte de Recursos (FR):
Natureza da Despesa (ND):

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1 Definição sucinta do objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar), a preço acessível e subsidiado, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização, com disponibilização de mão de obra, aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, para o Restaurante do Povo Romilton Bárbara, do município de Campos dos Goytacazes, conforme condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.

2.2 Identificação dos itens e quantidades

Localização: O restaurante do qual trata este Termo de Referência localiza-se no município de Campos dos Goytacazes, na Rua Lacerda Sobrinho, 72, Centro – Campos dos Goytacazes/RJ, sendo denominado Restaurante do Povo Romilton Bárbara.

Para estimar o número de refeições que serão fornecidas diariamente, às unidades do Restaurante do Povo foram classificadas em portes que variam de acordo com o número de habitantes do Município em que a unidade será implementada. Como já mencionado acima, o quantitativo de refeições a ser contratado será o definido para unidades de Porte I, como mostra o quadro a seguir.

Quadro 2: Estimativa de refeições servidas nas Unidades de Porte I do Restaurante do Povo

Porte / População do Município	Cafés da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Porte I - até 500.000 habitantes	até 500	até 1.999	até 500
Total refeições/dia	até 2.999		

2.3 Definição da natureza do serviço

Prestação de serviços continuada de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições e todas as atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização dos serviços no Restaurante do Povo Romilton Bárbara, no município de Campos de Goytacazes (RJ), incluindo a disponibilização de mão de obra, a aquisição e a instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios.

2.4 Informações complementares

O Restaurante funcionará de segunda a sexta-feira, em dias úteis, nos horários abaixo estipulados:

- Café da manhã - 06h às 09h ou até que seja servido o quantitativo total de cafés da manhã contratado;
- Almoço - 11h às 15h ou até que seja servido o quantitativo total de almoço contratado;
- Jantar - 17h às 20h ou até que seja servido o quantitativo total de jantar contratado.

O horário poderá ser ajustado, desde que em comum acordo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

A quantidade máxima de venda por pessoa será de uma refeição por vez, devendo a CONTRATADA manter um controle sobre este limite.

2.5 Público alvo

O acesso aos Restaurantes do Povo é universal, sendo o público majoritariamente formado por população de baixa renda e socialmente vulnerável - cadastradas ou não no CadÚnico (Cadastro Único de Assistência Social), incluindo pessoas em Insegurança Alimentar e Nutricional, população em situação de rua, trabalhadores formais e informais, vendedores ambulantes, desempregados, estudantes, aposentados e transeuntes.

2.6 Preço cobrado ao usuário

2.6.1 Cada usuário deverá pagar o preço de R\$0,50 (cinquenta centavos) pela aquisição de um café da manhã, R\$1,00 (um real) pela aquisição de um almoço e R\$1,00 (um real) pela aquisição de um jantar.

2.6.2 A quantidade máxima de venda por pessoa será de 01 (uma) refeição por vez, devendo a CONTRATADA manter um controle sobre este limite.

2.6.3 Caberá à CONTRATANTE pagar à CONTRATADA o valor correspondente à diferença entre o custo total da refeição e o valor pago pelo usuário.

2.6.4 É obrigatório o atendimento às disposições da Lei Estadual nº 8.504, datada de 30 de agosto de 2019, que assegura a isenção de pagamento nos Restaurantes do Povo para idosos com mais de 60 anos e pessoas com deficiência, sendo responsabilidade da CONTRATANTE pagar o valor total da refeição;

2.6.5 Os valores a serem pagos pelos usuários poderão ser alterados a critério da Administração Pública, sendo vedada qualquer alteração por parte da CONTRATADA.

2.7 Controle e monitoramento de acesso dos usuários

2.7.1 O quantitativo de refeições comercializadas, bem como o de refeições gratuitas, deverá ser controlado por meio de sistema eletrônico com emissão de cupom fiscal e catraca eletrônica com contador digital. Ao passar pelo caixa, pagando ou não pela refeição, o usuário receberá um cupom fiscal que deverá ser apresentado a um funcionário da empresa prestadora do serviço no momento em que passar pelo balcão térmico de distribuição para pegar a sua comida. A refeição, seja café da manhã, almoço ou jantar, só poderá ser entregue ao usuário mediante a apresentação deste cupom fiscal.

2.7.2 O cupom fiscal emitido para gratuidades deverá ter discriminado "GRATUIDADE - IDOSO" ou "GRATUIDADE - PCD".

2.7.3 O controle do quantitativo diário de refeições comercializadas e servidas gratuitamente será realizado através de um relatório que será gerado através do sistema eletrônico. Ao final de cada mês, a fatura apresentada pela CONTRATADA deverá ser comparada ao relatório gerado pelo sistema e atestada pela Fiscalização da CONTRATANTE.

2.7.3.1 A CONTRATADA deverá enviar, mensalmente, o relatório eletrônico diário de controle de quantitativos de refeições servidas (vendidas e gratuitas) por serviço, que será gerado através do sistema eletrônico.

2.7.3.2 A CONTRATADA deverá enviar, também mensalmente, o Relatório de Faturamento do Restaurante do Povo por refeição (Anexo III do Plano de Fiscalização). Caso a empresa tenha seu modelo, poderá utilizar, mediante aceite da Comissão de Fiscalização. Se a Comissão entender que não atende à necessidade, a empresa deverá usar o relatório que consta como anexo no Plano de Fiscalização.

2.7.4 A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o modo de controle a qualquer momento, caso seja verificada a necessidade e vantajosidade da mudança.

2.7.5 A obrigação de instalação e manutenção do sistema de controle e monitoramento do quantitativo de refeições, bem como o seu custeio, será de responsabilidade da CONTRATADA, cabendo à CONTRATANTE a sua fiscalização.

2.7.6 A CONTRATADA será responsável, portanto, pelo controle das gratuidades no momento da venda das refeições. O sistema eletrônico de vendas deverá conter a opção de venda para gratuidades, conforme estipula a Lei Estadual nº 8.504/2019. As informações deverão ser transcritas para o Relatório Diário de controle de quantitativo de refeições, Apêndice 8 do TR, que deverá ser preenchido e assinado de acordo com os procedimentos estabelecidos.

2.7.6.1 Para acesso gratuito, os idosos acima de 60 (sessenta) anos deverão apresentar documento oficial com foto que comprove sua idade e as pessoas com deficiência deverão apresentar a Carteira de Identidade Diferenciada, emitida pelo DETRAN.

2.7.7 O relatório de contabilização das refeições servidas, contendo as informações dispostas no Apêndice 8 deste Termo, deverá ser preenchido diariamente e assinado por representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE, e encaminhado mensalmente à Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional - SUPSAN da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSODH, como comprovação junto às faturas.

2.7.8 Caberá à CONTRATADA a realização dos devidos procedimentos de manutenção preventiva e corretiva das catracas eletrônicas, sempre que apresentarem defeito de

funcionamento e/ou controle de giros.

2.7.9 Quando o sistema de controle e monitoramento eletrônico apresentar defeitos outro procedimento deverá ser acionado para garantia da continuidade da operação do restaurante até que o funcionamento dos equipamentos seja restabelecido. A CONTRATANTE deverá ser notificada imediatamente pela CONTRATADA sobre a ocorrência, sendo necessária a alimentação do sistema eletrônico com as informações dos dias em que não estava operante.

2.7.10 Fica a CONTRATADA obrigada a disponibilizar todas as informações que a CONTRATANTE julgar necessárias para a fiscalização, bem como franquear, de maneira irrestrita, a visitação dos fiscais do contrato e dos servidores do Estado às dependências do restaurante.

2.7.11 Os dados apresentados no Registro do quantitativo de refeições servidas serão considerados oficiais e refletirão o real quantitativo de refeições servidas (vendidas + gratuitas) nos dias de funcionamento. Esses dados poderão ser utilizados como instrumento de contestação de valores cobrados indevidamente pela CONTRATADA em caso de conflito de informações entre o controle de fiscalização e a cobrança apresentada na Nota Fiscal de prestação de serviços.

2.8 ID SIGA

Tipo: 2 - Serviços

Família: 35 – Serviços de Alimentação;

Classe: 203 – Serviços de Nutrição e Alimentação;

Artigo: 1 – Serviço de Preparo de alimentação;

ID SIGA: 107731

Código do Item: 2.030.010.010

Descrição: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 Modelo de execução do objeto

3.1.1 Trata-se do serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar) no Restaurante do Povo Romilton Bárbara, do município de Campos dos Goytacazes.

3.1.2 As refeições serão produzidas na cozinha do Restaurante do Povo, para que sejam distribuídas em balcões térmicos.

3.1.3 O café da manhã deverá ser constituído obrigatoriamente de bebida quente, pão com recheio de manteiga e fruta para cada usuário. No café da manhã, deverá ser distribuído para cada usuário sachês de adoçante ou de açúcar; mexedor e guardanapo de papel de boa absorção, nas quantidades determinadas neste Termo de Referência.

3.1.4 O cardápio diário do almoço e do jantar deverá ser constituído obrigatoriamente por duas opções de salada, duas opções de proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa, conforme especificação contida neste Termo.

3.1.4.1 O cardápio do jantar deverá ser diferente do praticado no almoço, exceto a sobremesa e a bebida, que poderão ser as mesmas.

3.1.4.2 No almoço e no jantar, deverão ser disponibilizados para cada usuário sachês de adoçante ou de açúcar; guardanapo de papel de boa absorção; sachê de azeite de oliva; sachê de vinagre e sachê de sal, nas quantidades determinadas neste Termo de Referência.

3.1.4.3 As refeições deverão ser servidas em uma bandeja antiderrapante retangular, que possua espaço suficiente para conter um prato de louça raso (diâmetro de 27 cm), talheres descartáveis (colher de sobremesa, garfo e faca), sobremesa, bebida, guardanapo, palito de dente e sachês de azeite, vinagre e sal.

3.1.5 As refeições serão comercializadas, sendo o valor do café da manhã de R\$0,50 (cinquenta centavos), do almoço R\$1,00 (um real) e do jantar R\$1,00 (um real).

3.1.5.1 A quantidade máxima de venda por pessoa será de uma refeição por vez, devendo a CONTRATADA manter um controle sobre este limite.

3.1.6 As refeições serão gratuitas para pessoas idosas acima de 60 (sessenta) anos e pessoas com deficiência, conforme Lei Estadual nº 8.504/2019.

3.1.7 O preço total da refeição deverá ser constituído considerando sua composição, a qualidade, a variedade e o número de refeições servidas e todos os insumos e serviços necessários à sua produção e distribuição, conforme itens deste Termo de Referência.

3.1.8 A contratada poderá iniciar a execução dos serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato, considerando a aquisição e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, bem como a contratação da mão de obra.

3.1.9 Para o início dos serviços, a empresa deverá ter enviado o cardápio semanal do mês com, no máximo, 15 (quinze) dias de antecedência, para aprovação.

3.1.10 O público alvo do serviço são majoritariamente pessoas de baixa renda e socialmente vulneráveis - cadastradas ou não no CadÚnico (Cadastro Único de Assistência Social), incluindo pessoas em Insegurança Alimentar e Nutricional, população em situação de rua, trabalhadores formais e informais, vendedores ambulantes, desempregados, estudantes, aposentados e transeuntes, sendo o acesso ao Restaurante do Povo universal.

3.1.11 Para a boa execução dos serviços devem ser disponibilizados todos os itens e os recursos humanos, devidamente treinados, especificados neste Termo de Referência.

3.1.12 As refeições devem ser distribuídas nos horários determinados neste Termo de Referência, assegurando a eficiência e pontualidade do serviço.

3.1.13 A execução dos serviços deverá ser monitorada pela contratante e pela contratada, verificando o cumprimento dos padrões de qualidade e a satisfação dos usuários.

3.1.14 Os cardápios deverão ser montados de acordo com as especificações deste Termo de Referência, assinados pela nutricionista responsável, e enviados para aprovação dentro do prazo de 30 dias de antecedência, seguindo os padrões de itens e variações para a sua composição especificados neste Termo.

3.1.15 As substituições do cardápio aprovado que forem necessárias deverão ser informadas ao contratante, com ao menos 24h de antecedência, seguindo os parâmetros de substituição de itens do cardápio estabelecidos neste Termo.

3.1.16 Os alimentos utilizados para o preparo das refeições devem seguir todos os critérios e vedações descritos neste Termo de Referência.

3.1.17 O preparo das refeições deverá seguir as orientações contidas na especificação dos cardápios, item deste Termo de Referência.

3.1.18 A contratada deve dispor de mão de obra residente com o número mínimo de funcionários, descrito neste Termo, durante toda a vigência do contrato.

3.1.19 Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, com os EPIs adequados e treinados para o serviço, inclusive cientes das determinações sanitárias para higiene pessoal, higiene de superfícies, do ambiente, e para manipulação dos alimentos.

3.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – CARDÁPIOS

- **Do café da manhã:** O cardápio deverá ser constituído obrigatoriamente de bebida quente, pão com recheio de manteiga e fruta para cada usuário.
- Para as pessoas com necessidades alimentares especiais, a contratada deverá solicitar que a pessoa apresente um laudo médico que comprove a necessidade e, mediante a comprovação, deverá providenciar os alimentos necessários.
- Será considerado necessidade alimentar especial: alergias e intolerâncias alimentares.
- A contratada deverá deixar com a contratante uma cópia de cada laudo médico e, ao final do mês, apresentar as notas fiscais de aquisição dos gêneros comprados, juntamente com o restante da documentação descrita no Plano de Fiscalização do Restaurante do Povo (Apêndice 13).
- A **bebida quente** deverá ser servida sem açúcar e sem adoçante, em copo descartável com capacidade para 240 ml, com conteúdo líquido de 200 ml, devendo ser disponibilizadas as opções:
 - 100 ml de leite e 100 ml de café;
 - 200 ml de café puro;
 - 200 ml de leite puro.
- a. O **pão** deverá ser de massa fina, recheado com manteiga - que poderá ser injetável, pesando 60 gramas, sendo 50 gramas de pão e 10 gramas de manteiga, acompanhado com 01 (um) guardanapo. A CONTRATADA poderá optar por servir manteiga sachê;
- b. A **fruta** deverá ser da estação, servida higienizada, inteira ou fracionada;
- c. As frutas fracionadas deverão ser servidas em recipiente descartável com tampa, com data de manipulação e validade, contendo peso médio de 120 gramas por unidade ou parte comestível;
- d. Não será permitido servir frutas repetidas no prazo de 03 (três) dias consecutivos;
- e. A fruta do café da manhã deverá ser diferente da fruta servida no almoço e no jantar;
- f. É obrigatório o uso de **leite** de vaca integral UHT ou leite em pó integral, sendo vedada a utilização de composto lácteo e de bebida láctea. Quando da utilização do leite em pó, deverá ser seguida a orientação do fabricante para a diluição do produto;
- g. É vedado o uso de margarina;
- h. O leite de vaca integral UHT e seus derivados como a manteiga, entre outros, deverão ser adquiridos em estabelecimentos fiscalizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal dos Estados, Distrito Federal, Municípios e consórcios de Municípios;
- i. Deverá ser fornecido mexedor, açúcar e adoçante em sachês, à escolha do usuário, para uso na bebida, devendo-se disponibilizar edulcorantes a base de stévia e/ou sucralose e sendo vedado o uso de edulcorantes à base de sacarina sódica e ciclamato de sódio;
- j. Cada usuário poderá receber no máximo 04 (quatro) sachês de adoçante, quando optar por adoçante, ou 02 (dois) sachês de açúcar, quando optar pelo açúcar, para uso na bebida quente.

Do almoço e do jantar:

- a. O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de salada, proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa.
- b. Para as pessoas com necessidades alimentares especiais, a contratada deverá solicitar que a pessoa apresente um laudo médico que comprove a necessidade e, mediante a comprovação, deverá providenciar os alimentos necessários.
- c. Será considerado necessidade alimentar especial: alergias e intolerâncias alimentares.
- d. A contratada deverá deixar com a contratante uma cópia de cada laudo médico e, ao final do mês, apresentar as notas fiscais de aquisição dos gêneros comprados, juntamente com o restante da documentação descrita no Plano de Fiscalização do Restaurante do Povo (Apêndice 13).
- e. O cardápio do jantar deverá ser diferente do praticado no almoço, exceto a sobremesa e a bebida, que poderão ser as mesmas;
- f. As refeições deverão ser servidas em uma bandeja antiderrapante retangular, que possua espaço suficiente para conter um prato de louça raso (diâmetro de 27 cm), talheres descartáveis (colher de sobremesa, garfo e faca), sobremesa, bebida, guardanapo, palito de dente e saches de azeite, vinagre e sal;
- g. As preparações do dia deverão ser oferecidas durante todo o período de almoço e jantar, não sendo substituídas por outra preparação. Em caso de necessidade de substituição, a CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE no mesmo dia da ocorrência. Caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês, a CONTRATADA poderá sofrer sanções, sob avaliação da CONTRATANTE;
- h. Em caso de falta do vegetal previsto para cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituí-lo por equivalente do mesmo grupo de vegetais e deverá comunicar à CONTRATANTE no mesmo dia da ocorrência;
- i. Os quadros a seguir, que apresentam as especificações dos cardápios com as porções e frequências a serem praticadas, referem-se a um serviço, seja ele de almoço ou de jantar, **devendo tais instruções serem replicadas no almoço e no jantar**. Exemplo: o quibe de forno (Quadro 4) poderá aparecer 01 vez ao mês no almoço e 01 vez ao mês no jantar, totalizando 02 vezes ao mês;
- j. A seguir são discriminadas as especificações dos componentes do cardápio a serem seguidas pela contratada.

Salada:

- a. Deverão ser oferecidos diariamente duas opções de salada, cada uma delas servida separadamente em cubas de inox GN, sendo obrigatoriamente uma delas composta por alimentos do tipo Hortaliça A folhosa e outra com Hortaliça do tipo A folhosa ou B não folhosa de cores variadas;
- b. A salada não poderá conter tempero (azeite, vinagre e sal) previamente ao serviço de distribuição, devendo cada usuário temperá-lo ao seu gosto e condição de saúde;
- c. A salada deverá ser porcionada conforme quadro abaixo:

Quadro 3: Composição, porção e frequência das saladas.

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Hortaliça tipo A folhosa (alface, agrião, rúcula, chicória, acelga, almeirão, etc.)		Diária

Hortaliça tipo A ou B não folhosa (tomate, cenoura, beterraba, pepino, repolho, abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, maxixe, quiabo, etc.)	50 a 80 gramas	Diária
--	----------------	--------

- d. Os molhos, como o molho à campanha, quando presentes no cardápio, deverão ser servidos à parte, sendo mantidos refrigerados durante a distribuição;
- e. A opção da hortaliça não folhosa não poderá ser repetida em 03 (três) dias consecutivos;
- f. Quanto às especificações dos vegetais:

VEGETAL TIPO A: folhas, flores, botões e hastes contendo cerca de 5% de carboidratos em sua composição nutricional;

VEGETAL TIPO B: frutos, sementes e raízes contendo cerca de 10% de carboidratos em sua composição nutricional;

VEGETAL TIPO C: raízes e tubérculos contendo cerca de 20% de carboidratos em sua composição nutricional.

• **Proteína:**

- a. Deverão ser oferecidos dois tipos de proteína diariamente, uma considerada prato principal do dia e a outra prato opcional, devendo o usuário escolher uma destas opções;
- b. A proteína poderá ser de origem bovina, suína, pescados, aves, vísceras, carnes salgadas e peixes. As preparações deverão ser coccionadas na forma de grelhados, assados ou cozidos, segundo as diversas variações da cozinha nacional;
- c. A proteína opcional deverá ser de origem diferente da proteína utilizada no prato principal, assim como ser preparada com método de cocção diferente;
- d. É vedada a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, assim como não será permitida a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne "sangria" para ser servido, podendo, por exemplo, as aparas serem utilizadas na preparação de molhos;
- e. Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;
- f. As proteínas poderão ser preparadas com vegetais do tipo B e/ou C, respeitando-se a quantidade de proteína estabelecida por usuário;
- g. As preparações de carnes suínas e de pescados deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na proporção de 1:8, sendo mantido refrigerado durante a distribuição;
- h. O quadro abaixo estabelece especificação do tipo de carne, porção e frequência a ser servida de proteína.

Quadro 4: Tipo, especificação, porção e frequência das proteínas.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PÓS COCÇÃO	FREQUÊNCIA
Bovina sem osso	Chã de Dentro ou Patinho	120 gramas	04 vezes no mês
	Alcatra - Bife de panela	120 gramas	02 vezes no mês
	Carne moída - Pá ou acém	120 gramas	03 vezes no mês
	Músculo, lagarto ou cupim (assado/cozido)	120 gramas	02 vezes no mês
Ave sem osso	Peito de Peru	120 gramas	01 vez no ano
	Filé de Peito de Frango	120 gramas	08 vezes no mês
Ave com osso	Peito ou coxa com sobrecoxa de frango com pele	180 gramas	08 vezes no mês
Suína sem osso	Copa lombo ou lombinho ou lombo salgado	120 gramas	02 vezes no mês
Suína com osso	Carré	180 gramas	02 vezes no mês
Peixe	Filé	120 gramas	04 vezes no mês
Viscera bovina	Bucho bovino com lombo	120 gramas	01 vezes no mês
	Figado (bife ou iscas)	120 gramas	02 vezes no mês
Viscera de Ave	Moela	120 gramas	01 vez no mês
Carnes salgadas	Carne Seca	120 gramas	01 vez no mês
Almôndega	Almôndega de frango ou carne	120 gramas	02 vezes no mês
Linguiça	Fina, Toscana ou de frango (feita no forno combinado)	120 gramas	01 vez no mês

- i. O quadro abaixo expõe preparações de pratos compostos, com porção e frequência a ser incluída no cardápio:

Quadro 5: Tipo, especificação, porção e frequência de pratos compostos e aglomerados.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PÓS COCÇÃO	FREQUÊNCIA
Feijoada	Feijão preto cru 50g, Carne seca 30g, Lombo suíno salgado 20g, Linguiça calabresa 20g, Linguiça de paio 20g, Carne bovina de 2ª 30g	120 gramas	01 vezes ao mês
Dobradinha	Bucho bovino 80 g;Linguiça Toscana ou Paio 40 g; Feijão branco cru 50 g	220 gramas	01 vez ao mês
Churrasco misto	Carne bovina 100g; Frango 80g; Linguiça 60g; Carne suína 40g	120 gramas	02 vezes ao mês
Cozido à Brasileira	Carne seca 30g Lombo suíno salgado 20g Linguiça calabresa 20g Linguiça de paio 20g Carne bovina de 1ª 30g Acrescido de legumes variados como guarnição do dia para os dois pratos, devendo conter no mínimo 4 dos seguintes vegetais: aipim, abóbora, cenoura, espiga de milho cozido, repolho, couve, batata doce, batata inglesa, chuchu e banana da terra.	120 gramas	01 vez ao mês
Angu à Baiana	Carne bovina fresca 60g Linguiça calabresa fina 25g Bacon 15g	120 gramas	01 vez ao mês

Bacalhau (Saithe)	Lasca ou desfiado 100g; batata 50g	120 gramas	01 vez ao ano
Lasanha ou nhoque à bolonhesa	Massa de lasanha ou nhoque com carne moída 100g ou frango desfiado 100g e muçarela 10g	250 gramas	02 vezes ao mês
Bolo de batata ou de aipim com carne (variada)	Massa de batata ou aipim em purê com carne moída 100g, ou carne seca 100g ou frango desfiado 100g ou peixe desfiado 100g	250 gramas	02 vez ao mês
Omelete de forno	2 Ovos, queijo em cubos (15g), legumes 15g (cenoura, tomate, espinafre) e temperos 5g (cebola, salsa, orégano)	170 gramas	01 vez ao mês
Empadão	Frango 100g ou palmito 100g ou carne seca 100g	250 gramas	02 vez ao mês
Souflé	Peixe 100g ou frango 100g ou queijo 100g	150 gramas	01 vez ao mês
Panqueca	Massa para panqueca; 100g de frango ou carne bovina; queijo 30g	250 gramas	02 vezes ao mês
Kibe de forno recheado	Trigo para kibe 30g Carne moída 50g Queijo 25g Requeijão ou creme de leite 20g Cenoura 15g (poderá não ser recheado)	250 gramas	01 vez ao mês
Strogonoff	De carne bovina ou frango	120 gramas	03 vezes ao mês

j. Quando forem servidos como prato principal pescados, vísceras, carne suína, feijoada e dobradinha, a CONTRATADA deverá oferecer como prato opcional aos usuários preparações compostas de carne bovina ou frango;

k. As especificações do Quadro 4 são sugestões de composição dos pratos, podendo ser alteradas. É necessário apenas que sejam respeitadas as proporções/quantidades de cada ingrediente sugerido.

• **Guarnição:**

a. O quadro abaixo especifica os vegetais, cereais, tubérculos, massas e farináceos a serem utilizados na preparação das guarnições, além da porção e a frequência que deverão ser oferecidas mensalmente em cada refeição (almoço e jantar):

Quadro 6: Tipo, especificação, porção e frequência das guarnições.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA
Vegetal	Vegetal do tipo A	100 gramas	04 vezes no mês
	Vegetal do tipo B	100 gramas	04 vezes no mês
	Vegetal do tipo A e B	100 gramas	06 vezes no mês
	Vegetal do tipo C	100 gramas	06 vezes no mês
	Vegetal B e C	100 gramas	06 vezes no mês
Farinha de Mandioca	Farinha de mandioca crua 70g + 30 g de ingredientes na farofa e no pirão	100 gramas	04 vezes no mês
Macarrão	Espaguete, talharim, fusilli e outros	100 gramas	08 vezes no mês
Milho	Fubá ou milho em conserva	100 gramas	07 vezes no mês

b. Variações na guarnição de vegetais poderão ser realizadas com preparações assadas, cozidas, refogadas, salteadas, temperadas com azeite e ervas (ex: molho tij

• **Arroz:**

a. O quadro abaixo discrimina a preparação do arroz simples, que deverá ser cozido diariamente e a frequência no cardápio mensal.

Quadro 7: Tipo, especificação, porção e frequência do arroz.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA
Arroz tipo parboilizado	Simple	200g	Diária

• **Feijão:**

a. O quadro abaixo distingue os tipos de feijão a serem preparados, cozidos diariamente e a frequência no cardápio mensal.

Quadro 8: Tipo, especificação, porção e frequência do feijão.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA
Feijão preto Tipo 1	Simple	150g	37 vezes no mês
Feijão (carioca, mulatinho, vermelho ou branco) Tipo 1	Simple	150g	08 vezes no mês

b. Só será permitido utilizar feijão tipo 1 com grão inteiro, não sendo permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão compu

• **Sobremesas:**

a. Deverão ser servidos em 03 dias da semana exclusivamente frutas da época. Duas vezes na semana será servido doce preparado conforme especificações do quadro abaixo:

Quadro 9: Tipo, especificação, porção e frequência das sobremesas.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA
------	---------------	-------------------	------------

Fruta	Frutas da época	01 unidade ou 120g gramas de parte comestível	Diária
Doces	Sobremesas individuais porcionadas, com data de manipulação e prazo de validade, como: gelatina, doce de banana, cocada, goiabada cremosa, spumone, doce de abóbora, doce de leite, etc;	80 gramas	08 vezes no mês
Sorvete/Picolé	Picolé ou Sorvete no copinho	50 a 80 gramas ou copo de 200 a 300 ml	02 vezes no mês, <u>durante o verão</u>

- b. As frutas não poderão ser repetidas no prazo de 03 (três) dias, consecutivos ou não;
- c. Deverá ser disponibilizada fruta da época para o usuário que necessitar, quando a sobremesa for doce;
- d. A CONTRATADA deverá, ainda, disponibilizar picolé diet aos usuários com necessidades alimentares especiais que impossibilitem o consumo de sacarose;
- e. Quando porcionadas e/ou fracionadas as frutas deverão ser acondicionadas em porções individuais, em copo descartável com tampa ou em embalagem adequada, contendo etiqueta com data de manipulação e validade, para o acondicionamento do produto. Quando consumidas com casca, deverão ser higienizadas e dispostas no balcão de distribuição, sem necessidade de embalagem.

• **Bebida:**

- a. Diariamente deverá constar no cardápio do almoço e do jantar um tipo de bebida preparada a partir de polpa de fruta natural ou suco de fruta integral (não adoçado), devendo ser oferecida no volume de 200 ml, em copo descartável de 240 ml;
- b. A diluição da polpa de fruta natural ou suco de frutas integral deve ser conforme especificação do fabricante do produto;
- c. É vedada a adição de açúcar e adoçantes às bebidas, devendo ser disponibilizado aos usuários sachês de açúcar ou edulcorantes artificiais do tipo sucralose e/ou stévia, isentos de aspartame, ciclamato e sacarina;
- d. Cada usuário poderá receber no máximo 04 (quatro) sachês de adoçante, quando optar por adoçante, ou 02 (dois) sachês de açúcar, quando optar pelo açúcar, para uso na bebida;
- e. Os sabores dos sucos não poderão ser repetidos no prazo de 03 (três) dias;

• **Cardápio Comemorativo:**

- a. Deverão ser planejados cardápios especiais para serem servidos em datas comemorativas, de acordo com as datas especificadas no quadro demonstrativo abaixo:

Quadro 10: Especificação das datas comemorativas

DATAS COMEMORATIVAS	
Aniversário do Restaurante	Dia Mundial da Alimentação
Páscoa	Dia da Consciência Negra
Dias das Mães	Natal
Festa Junina	Ano Novo
Dia dos Pais	-

- b. Os cardápios especiais deverão ser compostos de preparações e produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas, apresentados à CONTRATANTE e validados pela equipe de nutricionistas, sem qualquer acréscimo ao valor da refeição cobrada da CONTRATADA e do usuário;
- c. O cardápio comemorativo deverá ser servido em um dia correspondente à semana da data comemorativa;
- d. O restaurante deverá ser ornamentado de acordo com a data, sem qualquer acréscimo ao valor da refeição cobrada da CONTRATADA e do usuário;
- e. Caso a CONTRATADA queira comemorar uma data que não esteja relacionada neste Termo, deverá solicitar à CONTRATANTE, junto ao cardápio respectivo, até o dia 15 do mês anterior.

3.3 Observações Gerais:

3.3.1 Todas as etapas de produção e distribuição das refeições deverão obedecer, rigorosamente, a RDC ANVISA N° 216/04, que *dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*.

3.3.2 A CONTRATADA deverá disponibilizar bebedouro(s) com água filtrada aos usuários durante o horário de funcionamento do restaurante (café da manhã, almoço e jantar).

3.3.3 Em caso de pandemia, a exemplo da decorrente da COVID-19, o(s) bebedouro(s) deverão ser manipulados por funcionários da empresa contratada.

3.3.4 No café da manhã deverá ser distribuído para cada usuário: máximo de 04 (quatro) sachês de adoçante ou 02 (dois) de açúcar; 01 (um) mexedor e 01 (um) invólucro de guardanapo de papel de boa absorção.

3.3.5 No almoço e no jantar deverão ser disponibilizados para cada usuário: máximo de 04 (quatro) sachês de adoçante ou 02 (dois) de açúcar; 01 invólucro de guardanapo de papel de boa absorção; 01 (um) sachê de azeite de oliva; 01 (um) sachê de vinagre e 01 (um) sachê de sal.

3.3.6 É vedado o uso de óleo composto e demais óleos vegetais em substituição ao azeite de oliva.

3.3.7 Os talheres deverão ser distribuídos na bandeja do usuário.

3.3.8 Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de qualidade, estar em perfeitas condições higiênicas sanitárias e dentro do prazo de validade.

- 3.3.9 Todos os produtos de origem animal utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes.
- 3.3.10 Com relação à apresentação, todas as preparações do cardápio deverão permanecer cuidadosamente expostas, com seus aspectos visuais agradáveis, devendo ser mantido o mesmo padrão visual do início ao fim da distribuição.
- 3.3.11 A distribuição/porcionamento das preparações constituintes do cardápio diário do almoço e do jantar deverá ser feita por funcionários da CONTRATADA, devidamente uniformizados e treinados para o serviço, em balcões de distribuição – balcão refrigerado (saladas, sobremesas e, se for o caso, bebidas e molhos) e balcão quente (arroz, feijão, proteínas e guarnição).
- 3.3.12 A bebida do almoço e do jantar deverá estar acondicionada em refresqueiras, sendo porcionada e distribuída aos usuários por um funcionário da CONTRATADA, acompanhada de sachê de açúcar e/ou de adoçante.
- 3.3.13 As bebidas quentes (café e leite) do café da manhã deverão estar acondicionadas em bombonas térmicas e devem ser porcionadas e distribuídas por um funcionário da CONTRATADA, em copos descartáveis resistentes de 240 ml, acompanhadas de sachê de açúcar e/ou de adoçante, além do mexedor em invólucro próprio.
- 3.3.14 É vedada a preparação e/ou distribuição de alimentos fritos.
- 3.3.15 Não será permitido reaproveitar os alimentos preparados que já foram expostos. É vedado porcionar quantinhas ou outras embalagens para transporte de alimentos dos balcões de distribuição.
- 3.3.16 Não será permitido servir ovos crus ou mal cozidos (em tempo insuficiente para cocção plena da clara e da gema do ovo).
- 3.3.17 O valor energético total deverá respeitar recomendações do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador (Portaria Interministerial. nº 66/2006 – PAT), sendo assim, a refeição do almoço e do jantar deverá, cada uma, ter no mínimo de 600 kcal e o máximo de 800 Kcal e 6% NDPcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida).
- 3.3.18 Em caso de necessidade de alteração do cardápio mensal por 03 vezes ou mais, considerando quaisquer eventos, a saber: problemas com safra, entrega de fornecedor, desastres naturais, da economia, estruturais, operacionais e outros, a questão será analisada pela equipe técnica da SEDSODH, visando tomar providências em benefício do usuário e sem prejuízo ao Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA.
- 3.3.19 A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do(a) Nutricionista/equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE, a programação dos cardápios mensais, impreterivelmente em até 30 (trinta) dias anteriores à sua execução, com a tabela de informação nutricional das refeições.
- 3.3.20 Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a CONTRATADA deverá solicitar à CONTRATANTE, com mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e por escrito, as alterações necessárias no cardápio decorrentes de eventos emergenciais, ficando sujeito à aprovação.
- 3.3.21 É terminantemente proibido o aproveitamento de preparações, alimentos e/ou bebidas que tenham sobrado nos balcões de distribuição durante o horário de uma refeição ou que não tenham sido servidos e permaneçam no pass-through. Por exemplo, os alimentos do almoço não poderão ser reutilizados no jantar.
- 3.3.22 O cardápio do jantar deve ser diferente do praticado no almoço.
- 3.3.23 A Portaria Interministerial nº 66, de 25/08/06, estabelece para o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) parâmetros de macro e micronutrientes, os quais deverão ser adotados como referência para cálculo do VET - Valor Energético Total, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio e fibras.
- 3.3.24 O cardápio diário deve estar exposto para os usuários na entrada do restaurante e junto à distribuição, devendo informar a porção em gramas, o valor calórico e o percentual de nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, sódio e fibras) de cada preparação e informações sobre alergênicos, em letras suficientemente grandes para possibilitar a leitura pelos usuários de todas as idades.
- 3.3.25 A CONTRATADA deverá, em cada refeição, realizar a aferição de temperatura, coleta de amostra e análise sensorial, devendo anotar em registro próprio as informações. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas, de acordo com a legislação vigente.
- 3.3.26 Na elaboração dos cardápios a empresa deve priorizar alimentos da safra, formas de preparo que garantam maior aproveitamento nutricional dos alimentos e redução do desperdício, a exemplo de receitas que promovem o aproveitamento integral de alimentos.
- 3.3.27 O cardápio deve buscar adequação às preferências do público atendido, observando os hábitos alimentares locais e as referências de uma alimentação saudável, conforme disposto no Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde.
- 3.3.28 No cardápio diário a CONTRATADA deverá utilizar preparações saudáveis, priorizando preparações regionais, considerando redução dos teores de sal, gordura e açúcar, exclusão de frituras, redução de embutidos e carnes processadas, oferta rotineira de frutas, legumes e verduras in natura ou minimamente processados nas refeições.
- 3.3.28.1 Para as pessoas com necessidades alimentares especiais, a contratada deverá solicitar que a pessoa apresente um laudo médico que comprove a necessidade e, mediante a comprovação, deverá providenciar os alimentos necessários. Será considerado necessidade alimentar especial: alergias e intolerâncias alimentares. A contratada deverá deixar com a contratante uma cópia de cada laudo médico e, ao final do mês, apresentar as notas fiscais de aquisição dos gêneros comprados, juntamente com o restante da documentação descrita no Plano de Fiscalização do Restaurante do Povo (Apêndice 13).
- 3.3.29 É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração e o sabor de qualquer preparação, bem como a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, bem como amaciantes de carne de origem industrial no preparo das refeições, devido à grande quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo apenas ser usados nas preparações os condimentos naturais.
- 3.3.30 A desconformidade na prestação do serviço ensejará em deduções e/ou aplicação de glosas nos pagamentos das competências mensais, conforme indicado no Acordo de Nível de Serviço (Apêndice deste Termo).
- 3.3.31 Deverão ser elaboradas e afixadas na área de produção fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido para utilização da equipe de produção e para a fiscalização da CONTRATANTE.
- 3.3.32 Para garantir atendimento universal, respeitoso do direito dos portadores de necessidades alimentares especiais e de grupos populacionais específicos, os restaurantes deverão ter total entendimento e execução da Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30.03.1998), a qual destaca a necessidade de ofertar alimentos para dietas com restrição de nutrientes; alimentos para ingestão controlada de nutrientes e alimentos para grupos populacionais específicos. Para tanto, deve-se adotar as alternativas propostas no quadro abaixo:

Quadro 11: Composição para portadores de necessidades alimentares especiais e grupos populacionais específicos.

Necessidade	Alternativa proposta
Dietas que necessitam de restrição de açúcar	a. As bebidas oferecidas não serão adoçadas, sendo disponibilizados sachês de açúcar ou adoçante; b. Nos dias em que serão fornecidos como sobremesa doces feitos com açúcar, haverá a oferta de frutas in natura.

Diets com restrição de gordura	<p>a. Haverá diariamente uma opção de prato proteico reduzido em gordura;</p> <p>b. Todas as saladas serão servidas sem molho, sendo ofertados à parte.</p>
--------------------------------	---

3.3.33 A distribuição de todos os itens que compõem o café da manhã, o almoço e o jantar deverá ser feita por funcionários da CONTRATADA, devidamente uniformizados e treinados para o serviço, em balcões de distribuição – balcão refrigerado para saladas e sobremesas e balcão quente para arroz, feijão, proteínas e guarnição.

3.3.34 Ao entregar as bebidas do café da manhã, do almoço e do jantar, o funcionário deverá perguntar ao usuário se ele deseja receber açúcar ou adoçante. Deverá ser disponibilizado, no máximo, 04 (quatro) sachês de adoçante, quando optar por adoçante, ou, no máximo, 02 (dois) sachês de açúcar, quando optar pelo açúcar, para uso na bebida.

3.3.35 A cada café da manhã servido, em complementação ao cardápio, deverão ser distribuídos, pelo funcionário da empresa, uma bandeja contendo: 01 (um) invólucro de guardanapo de papel de boa absorção, 01 (um) mexedor descartável, no máximo, 04 (quatro) sachês de adoçante ou, no máximo, 02 (dois) sachês de açúcar, à escolha do usuário, para uso na bebida quente.

3.3.36 As bebidas quentes, café e leite, do café da manhã deverão estar acondicionadas em recipientes térmicos para distribuição, devendo ser porcionadas e distribuídas por um funcionário da CONTRATADA.

3.3.37 A cada almoço servido, em complementação ao cardápio, deverão ser distribuídos, pelo funcionário da empresa, uma bandeja contendo: 01 (um) conjunto de talher (garfo e faca); 01 (um) invólucro de guardanapo de papel de boa absorção; 01 (um) sachê de azeite de oliva extra-virgem e 01(um) sachê de sal. O suco será o último item a ser entregue, junto aos sachês de adoçante ou açúcar.

3.3.38 A cada jantar servido, em complementação ao cardápio, deverão ser distribuídos, pelo funcionário da empresa, uma bandeja contendo: 01 (um) conjunto de talher (garfo e faca); 01 (um) invólucro de guardanapo de papel de boa absorção; 01 (um) sachê de azeite de oliva extra-virgem e 01(um) sachê de sal. O suco será o último item a ser entregue, junto aos sachês de adoçante ou açúcar.

3.3.39 O suco, bebida do almoço e do jantar, deverá estar acondicionado em refresqueiras para distribuição, sendo porcionada e distribuída aos usuários por um funcionário da CONTRATADA.

3.3.40 No almoço e no jantar, quando as sobremesas forem porcionadas e servidas em recipiente com tampa (cocada, doce de banana, etc.), deverá ser disponibilizado no conjunto de talheres 01 (uma) colher de sobremesa.

3.3.41 Todos os talheres deverão ser descartáveis e resistentes nas dimensões similares ao talher de mesa (garfo e faca) e ao talher de sobremesa (colher de sobremesa) acondicionados em invólucros próprios.

3.3.42 Caso algum usuário não consiga manusear os sachês disponibilizados, a CONTRATADA deverá, por meio de seu funcionário, porcionar para o usuário no momento da distribuição.

3.3.43 É vedado o uso de óleo composto e demais óleos vegetais em substituição ao azeite de oliva extra-virgem.

3.3.44 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

3.3.45 Todos os produtos de origem animal utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes.

3.3.46 Em relação à apresentação, todas as preparações do cardápio deverão permanecer cuidadosamente expostas, com seus aspectos visuais agradáveis, devendo ser mantido o mesmo padrão visual do início ao fim da distribuição.

3.3.47 É vedado o uso de ornamentações artificiais nas mesas dos refeitórios e nos balcões de distribuição.

3.3.48 É vedada a preparação e/ou distribuição de alimentos fritos.

3.3.49 Não será permitido reaproveitar os alimentos preparados que já foram expostos.

3.3.50 É vedado porcionar quantinhas ou outras embalagens para transporte de alimentos dos balcões de distribuição.

3.3.51 Não será permitido servir ovos crus ou mal cozidos (em tempo insuficiente para cocção plena da clara e da gema do ovo).

3.3.52 Em caso de necessidade de alteração do cardápio mensal por 03 vezes ou mais, considerando quaisquer eventos, a saber: problemas com safra, entrega de fornecedor, desastres naturais, da economia, estruturais, operacionais e outros, a questão será analisada pela equipe jurídica e técnica da SEDSODH, visando com este ato tomar providências em benefício do usuário e sem prejuízo ao Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA.

3.2.53 Conforme esclarecido no Estudo Técnico Preliminar, ainda não há indicações ou vedações de marcas, modelos e produtos na execução do serviço, sendo estas sendo providenciadas para as futuras contratações referentes ao programa, que está em fase de revisões.

4. DURAÇÃO DO CONTRATO

4.1 O prazo para a execução do serviço será de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da publicação no DOERJ ou data posterior expressamente indicada no contrato.

4.1 O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado, sucessivamente, até no máximo 10 (anos) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.3 Em caso de finalização do contrato ou rescisão, a contratada deverá retirar seus equipamentos e utensílios imediatamente.

4.4 O prazo de início do contrato deverá se dar somente após a finalização da implantação da cozinha e todo o mobiliário no imóvel do restaurante.

5. REAJUSTE DE PREÇOS

5.1 A Repactuação se dará em conformidade ao art.135, da Lei 14.133/2021, conforme:

5.1.1 Os preços contratados serão repactuados, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação da **CONTRATADA**.

5.1.2 O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

a) para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

b) para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta;

c) para os custos relativos ao transporte público: a partir da data da majoração da tarifa, desde que comprovada pela **CONTRATADA** a sua efetiva repercussão sobre o preço contratado.

5.2 Nas repactuações subsequentes à primeira, o intervalo mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação, correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

5.3 Entende-se como última repactuação a data em que iniciados os efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, bem como a data em que ocorreu a repactuação dos custos decorrentes de mercado e da tarifa de transporte público, independentemente dos registros realizados por apostila ou da celebração do termo aditivo.

5.4 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.

5.5 Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.

5.6 É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

5.7 Na repactuação, a **CONTRATANTE** não se vincula às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratam de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da **CONTRATADA**, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

5.8 Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, a **CONTRATADA** efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo Contrato.

5.9 Quando a repactuação solicitada pela **CONTRATADA** se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, exclusivamente para as obrigações que se iniciem após a anualidade.

5.10 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

5.11 Fica a **CONTRATADA** obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

5.12 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação em vigor.

5.13 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.

5.14 Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o **CONTRATANTE** verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique a recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

5.15 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

5.16 Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

5.17 O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

5.18 Os efeitos financeiros do pedido da repactuação serão contados:

a) da data-base prevista no Contrato, desde que requerida a repactuação no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente, da entrada em vigor do acordo, convenção ou dissídio coletivo ou da divulgação da nova tarifa;

b) a partir da data do requerimento da **CONTRATADA**, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade da repactuação, já adotado no edital e no Contrato.

5.19 Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível a **CONTRATANTE** ou a **CONTRATADA** proceder aos cálculos devidos, deverá, a requerimento da **CONTRATADA**, ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

5.20 A extinção do Contrato não configura óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

5.21 A **CONTRATANTE** decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até 1 (um) mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados, pela **CONTRATADA**.

5.22 O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a **CONTRATADA** não cumprir as condições estipuladas nesta cláusula ou deixar de apresentar a documentação solicitada pela **CONTRATANTE** para a comprovação da variação dos custos.

5.23 A repactuação de preços será formalizada por apostilamento, se esta for a única alteração contratual a ser realizada.

5.24 As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos Contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

6. GARANTIA

6.1 O Contrato conta com garantia de execução, nos moldes do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, correspondente a 5% (cinco por cento) de seu valor anual.

6.2 A **CONTRATADA** poderá optar pelas seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

II - seguro-garantia; e

III - fiança bancária.

6.3 Qualquer que seja a modalidade escolhida pela **CONTRATADA**, a garantia assegurará o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações neste previstas;
- b) Multas moratórias, compensatórias e administrativas aplicadas pela Administração a **CONTRATADA**; e
- c) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, assim como as obrigações de regularidade perante o FGTS, não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

6.4 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, terá validade durante a vigência do Contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término deste prazo de vigência.

6.5 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a **CONTRATADA** ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

6.6 Ressalvada a hipótese de seguro-garantia, cuja apresentação deve ser anterior à assinatura do Contrato, a **CONTRATADA** apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da **CONTRATANTE**, contado da assinatura do Contrato, o comprovante de prestação de garantia, na forma do item 6.2.

6.7 Caso oferecida a modalidade de seguro-garantia, observar-se-ão as seguintes condições:

- a) A apólice permanecerá em vigor mesmo que a **CONTRATADA** não pague o prêmio nas datas convenionadas;
- b) A apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;
- c) Será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no Contrato; e
- d) A apólice somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no Contrato, observada a legislação que rege a matéria.

6.8 Em caso de oferecimento de títulos da dívida pública, estes devem ser emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

6.9 Caso a opção seja por fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).

6.10 Caso a opção seja por garantia em dinheiro, deverá ser efetuada em favor da **CONTRATANTE**, na conta corrente nº....., da agência da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo valor será corrigido monetariamente e restituído à **CONTRATADA**, na forma do item 11.16 deste Contrato.

6.11 A **CONTRATADA** obriga-se a fazer a reposição, a suplementação ou a renovação da garantia, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado, no caso desta ser executada, total ou parcialmente, ou o Contrato for prorrogado ou tiver o seu valor alterado, assim como em qualquer outra situação que exija a manutenção da condição disposta no Contrato.

6.12 A inobservância do prazo fixado para apresentação, reposição, suplementação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa e/ou outras penalidades, na forma disposta na cláusula décima segunda.

6.13 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a **CONTRATANTE** a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, com a aplicação das sanções cabíveis.

6.14 A **CONTRATANTE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

6.15 No caso de o pagamento das verbas devidas aos empregados vinculados ao Contrato não ocorrer até o fim do segundo mês, após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser executada para o pagamento das verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e assim como as obrigações de regularidade perante o FGTS, observada a legislação que rege a matéria.

6.16 O emitente da garantia ofertada pela **CONTRATADA** deverá ser notificado pelo **CONTRATANTE** quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

6.17 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela **CONTRATANTE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à **CONTRATADA**.

6.18 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

6.19 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança, título da dívida pública ou autorização para a liberação da caução em dinheiro, atualizada monetariamente, acompanhada de declaração do **CONTRATANTE**, mediante termo circunstanciado, de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do contrato.

6.20 A garantia somente será liberada ou restituída, caso as seguintes condições sejam observadas:

- a) Após a fiel execução do Contrato ou pela sua extinção, por culpa exclusiva da Administração, ou quando assim convenionado, em se tratando de extinção consensual da contratação; e
- b) Ante a comprovação de que a **CONTRATADA** pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

6.21 A **CONTRATADA** autoriza a **CONTRATANTE** a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no edital e neste Contrato.

6.22 A exigência de garantia contratual está no artigo 96 da Lei nº 14.133/2021. A escolha do percentual permitido em lei deve-se ao fato de se tratar de serviços complexos e produtos perecíveis, com potenciais riscos de contaminação e danos à saúde humana, bem como assegurar a administração pública de falhas que possam ocorrer na prestação de serviços e em caso de falência da empresa, uma vez que, sendo necessário a aplicação de sanções, o valor é deduzido da garantia contratual.

7. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

7.1 A empresa prestadora de serviço deverá cumprir os critérios e práticas de sustentabilidade estabelecidos no artigo 6º do Decreto nº 43.629/2012. Estas práticas deverão ser incluídas como obrigações da contratada no Termo de Referência. Além destas, deverá constar duas obrigações adicionais:

- a. na elaboração dos kits, a empresa contratada deverá priorizar as frutas da safra;
- b. na aquisição de alimentos, a contratada deverá adquirir alimentos produzidos pela Agricultura Familiar do Estado do Rio de Janeiro (ERJ).

7.2 O segundo critério contempla os incisos VI, VII e VIII do artigo 2º do Decreto nº 43.629/2012, considerando o fato que a aquisição de alimentos produzidos pela Agricultura Familiar do ERJ contribui para redução da emissão de gás carbônico no meio ambiente, tanto pelo sistema de produção diversificado adotado pelo segmento, quanto pelo encurtamento da distância percorrida para o transporte dos alimentos; além do fato que a utilização de produtos de baixa toxicidade e a utilização de produtos com a origem ambientalmente sustentável comprovada podem ser garantidas pela aquisição de alimentos produzidos em sistema orgânicos ou agroecológicos implementados por organizações da agricultura familiar.

7.3 A escolha deste segundo critério considera que o serviço do Restaurante do Povo é um Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional, que integra a Política de Segurança Alimentar e Nutricional, que tem o fortalecimento da agricultura familiar como uma das diretrizes dos serviços do Programa de Restaurantes Populares, sendo assim, Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional e, portanto, encontra motivações técnicas fundamentadas no artigo 22, incisos XIV e XV da Lei nº 6.412/2018; na Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (inciso XIV do Art. 13. da Lei nº 5.594/2009) e na diretriz 2 do Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Rio de Janeiro.

7.4 Além disso, este critério está de acordo com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional que vêm sendo implementadas em nível nacional, como o Programa de Aquisição de Alimentos (Decreto nº 8.473/ 2015), e estadual, como a Política Estadual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA Familiar, instituído pela Lei Estadual nº 7.923/2018, além de corroborar com as recomendações de organismos internacionais, como os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (objetivo 2), estabelecidos pela Organização das Nações Unidas (ONU).

8. POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Considerando a complexidade do serviço, será admitida a subcontratação das tarefas relacionadas à (i) aquisição e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, com as devidas manutenções preventivas e corretivas dos mesmos; (ii) desinsetização e desratização; (iii) análise microbiológica mensal; (iv) higienização/limpeza do reservatório de água; (v) seguro patrimonial.

Para fins de esclarecimento, a manutenção preventiva é aquela realizada para prevenir a ocorrência de um problema, com o objetivo de evitar falhas e defeitos, através de inspeções sistemáticas, ajustes, conservação e eliminação de defeitos. A manutenção preventiva deve ser programada, com intervalos regulares e pré-determinados pela empresa que fará a manutenção, devendo-se observar o que o fabricante do equipamento, mobiliário ou utensílio recomenda, e conforme a necessidade. Já a manutenção corretiva é realizada quando já ocorreu um problema e o funcionamento do equipamento, por exemplo, está comprometido. O objetivo da manutenção corretiva é reparar um dano no equipamento e restaurá-lo ao seu estado de funcionamento adequado.

Assim, as manutenções preventivas serão programadas e registradas em planilhas de controle das manutenções, que deverão estar disponíveis no restaurante, e as manutenções corretivas serão feitas logo que acionada a empresa responsável, tendo a contratada um prazo de até 24h após a ocorrência para acionar a manutenção, e também deverão ser registradas.

Em suma, todas as manutenções deverão ser registradas em planilha, contendo data de execução, previsão de próxima manutenção e a designação do serviço prestado, independente se foram executadas pela contratada ou por empresa terceirizada. Para filtros e bebedouros, além dos registros em planilha com as informações citadas, deverá haver o registro da troca de filtro anexado ao bebedouro, e que esteja de fácil visualização.

9. POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

9.1 Não será admitida a participação de consórcio para o objeto contratual, por entender-se como não necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, uma vez que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas do ramo alimentício de forma individual.

10. POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVA

10.1 Não será admitida a participação de cooperativa para o objeto contratual, diante da previsão de aglutinação dos serviços para garantir a boa execução do objeto, o que gera a necessidade de uma única coordenação da execução.

11. RESERVA DE COTA OU A EXCLUSIVIDADE DA LICITAÇÃO AOS BENEFICIÁRIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

11.1 Não se enquadram para a presente contratação hipóteses de licitação exclusiva ou reserva de cotas para micro e pequenas empresas, conforme justificado na análise do Estudo Técnico Preliminar.

12. INCIDÊNCIA DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

12.1 Na forma da Lei 7.753/17, o Programa de Integridade é uma condição para que empresas possam celebrar determinado tipo de contrato, consórcio, convênio, concessão ou parceria público-privado com a Administração Pública direta, indireta e fundacional do Estado do Rio de Janeiro.

12.2 Cumpre destacar que competirá ao Gestor do Contrato a fiscalização da implantação do Programa de Integridade, que se dará por meio de declaração e demais provas documentais que serão produzidas e fornecidas pela empresa contratada.

12.3 Não se trata de um requisito de habilitação, mas uma condição contratual. O descumprimento desta exigência por parte das empresas não enseja sua inabilitação, pois, é recomendável e sugerido que essa comprovação deve ser feita nos atos preparatórios para a assinatura do contrato.

12.4 No caso, o seu descumprimento implicará na aplicação de multa diária de 0,02% (dois centésimos por cento) sobre o valor do contrato, limitado a 10% (dez por cento), além da impossibilidade de contratação com o Estado do Rio de Janeiro, até a implementação do programa.

12.5 Da leitura da legislação, observa-se a necessidade de fazer constar que somente será adotado o instituto quando a contratada, cumulativamente, atender os requisitos (subsumindo a norma ao caso concreto) quais são:

- a. celebração de contrato com a Administração Pública Direta, Indireta ou Fundacional;
- b. valores (contratuais) superiores ao da modalidade de licitação do tipo Concorrência (sem discriminação de condições, termos ou natureza); e
- c. prazo do contrato igual ou superior a 180 (cento e oitenta) dias.

12.6 Por fim, é importante destacar que o instituto se aplica às sociedades empresárias e às sociedades simples, personificadas ou não, independentemente da forma de

organização ou modelo societário adotado. Ou seja, a qualquer interessado que deseje contratar com o Estado do Rio de Janeiro.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com o Contrato e seus anexos.

13.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

13.1.3 Notificar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no todo ou em parte, às suas expensas.

13.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pela **CONTRATADA**.

13.1.5 Comunicar à **CONTRATADA** para que emita Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, com vistas à liquidação e pagamento, no caso de divergência acerca do cumprimento das obrigações assumidas, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

13.1.6 Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

13.1.7 Aplicar à **CONTRATADA** sanções motivadas pela inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, na forma prevista na lei e neste Contrato.

13.1.8 Não praticar atos de ingerência na administração da **CONTRATADA**, tais como os descritos no art. 48 da Lei nº 14.133/2021:

- a) indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- b) fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pela **CONTRATADA**;
- c) estabelecer vínculo de subordinação com funcionário da **CONTRATADA**;
- d) definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- e) demandar a funcionário da **CONTRATADA** a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- e) prever exigências que constituam intervenção indevida do contratante na gestão interna da **CONTRATADA**.

13.1.9 Dar ciência à Assessoria Jurídica do órgão ou entidade para as providências junto à Procuradoria Geral do Estado, com vistas à adoção de eventuais medidas judiciais, em caso de descumprimento de obrigações pela **CONTRATADA**.

13.1.10 Emitir decisão fundamentada sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

13.1.10.1 A **CONTRATANTE** terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

13.1.11 Responder aos eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro efetuados pela **CONTRATADA** no prazo máximo de 90 (noventa) dias, admitida a prorrogação motivada, uma única vez, por igual período.

13.1.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, na forma do art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

13.1.13 Garantir aos trabalhadores da **CONTRATADA** as mesmas condições sanitárias, de medidas de proteção à saúde e de segurança no trabalho e de instalações adequadas à prestação do serviço, bem como a utilização do refeitório e atendimento médico e ambulatorial prestado em serviço e durante o serviço, desde que assegurados aos seus servidores.

13.1.14 Expedir ofício à Secretaria da Receita Federal, comunicando a assinatura de contrato de prestação de serviços com cessão de mão de obra, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, caso a **CONTRATADA** não comprove o cumprimento da obrigação no prazo fixado no 13.1.36.1 do item 13, na forma do art. 29, I, da Lei Complementar nº 123/2006.

13.1.15 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13.1.16 O presente Contrato não configura vínculo empregatício entre os trabalhadores, ou sócios da **CONTRATADA** e a **CONTRATANTE**.

13.1.17 Designar Comissão de Gestão e Fiscalização, composta por servidores da Administração Pública Estadual, para as atividades de fiscalização da execução do contrato.

13.1.18 Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio da Fiscalização, através de sistema eletrônico de controle a ser instalado sob as expensas da **CONTRATADA**, que deverá emitir relatórios com a discriminação do quantitativo de refeições comercializadas.

13.1.19 Realizar pesquisa de satisfação para avaliar o serviço prestado pela **CONTRATADA** a cada quatro meses, estabelecendo um índice de aprovação. A pesquisa irá medir a satisfação dos usuários do restaurante em relação ao serviço prestado pela **CONTRATADA** e às refeições servidas por ela, bem como a satisfação da **CONTRATANTE** em relação ao serviço executado, para fins de monitoramento da qualidade. A pesquisa não terá incidência sobre o faturamento mensal.

13.1.20 Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

13.1.21 Solicitar à **CONTRATADA**, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes neste Termo, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho junto ao Técnico responsável por este acompanhamento, no que couber.

13.1.22 Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e de todo o material utilizado, bem como exigir da empresa a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

13.1.23 Pagar somente as refeições efetivamente servidas, contabilizadas pelo sistema de controle de acesso e as eventualmente autorizadas pela Fiscalização, quando houver falhas no sistema, eventos autorizados pela **CONTRATANTE** ou situações supervenientes devidamente justificadas e previamente autorizadas pela **CONTRATANTE**.

13.1.24 Caso a **CONTRATADA** não providencie a manutenção dos equipamentos e instalações, ou deixe de realizar algo determinado pela Fiscalização e constante no Termo de Referência, a **CONTRATANTE** pode realizar tais ações e descontar do valor do faturamento mensal.

13.1.25 As multas e eventuais descontos serão aplicados em razão das ocorrências verificadas pela Fiscalização, conforme constam no presente Termo, diretamente como glosa no faturamento mensal. As multas também podem ser descontadas da garantia contratual.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1 A **CONTRATADA** deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

14.1.1 Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do Contrato.

14.1.1.1 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

14.1.2 Atender às determinações regulares emitidas pelo Fiscal do Contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

14.1.3 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

14.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, de acordo com as peculiaridades do caso concreto, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

14.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela **CONTRATANTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia o valor correspondente aos danos sofridos.

14.1.6 Não contratar, durante a vigência do Contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da **CONTRATANTE** ou de agente público que atue na fiscalização ou na gestão do Contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

14.1.7 Manter a regularidade junto ao SICAF.

14.1.7.1 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do Contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas do domicílio ou sede da **CONTRATADA**, na mesma forma exigida no Edital ou Aviso de Contratação Direta;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

14.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo Contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à **CONTRATANTE** e não poderá onerar o objeto do Contrato.

14.1.9 Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

14.1.10 Prestar esclarecimentos ou informações solicitados pela **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços.

14.1.11 Paralisar, por determinação da **CONTRATANTE**, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

14.1.12 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do Contrato.

14.1.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

14.1.14 Submeter previamente, por escrito, à **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do serviço, de acordo com os documentos anexos a este instrumento.

14.1.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, na forma do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

14.1.16 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação.

14.1.17 Cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133/2021).

14.1.17.1 Na forma da Lei estadual nº 7.258/2016, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados a este Contrato está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

- | | |
|-------------------------------|-----|
| I - até 200 empregados..... | 2%; |
| II - de 201 a 500..... | 3%; |
| III - de 501 a 1.000..... | 4%; |
| IV - de 1.001 em diante. | 5%. |

14.1.17.2 Comprovar a reserva de cargos a que se refere o item acima, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021).

14.1.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.

14.1.19 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja suficiente para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

- 14.1.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da **CONTRATANTE**.
- 14.1.21 Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho.
- 14.1.22 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado.
- 14.1.23 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 14.1.24 Disponibilizar à **CONTRATANTE** os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.
- 14.1.25 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes.
- 14.1.26 Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.
- 14.27 Autorizar a **CONTRATANTE**, no momento da assinatura do Contrato, a fazer o desconto na Nota Fiscal ou Fatura, quando não demonstrar o cumprimento tempestivo e regular das obrigações trabalhistas, previdenciárias e do FGTS, sem prejuízo das sanções cabíveis, na forma do art. 29, I, § 1º do Decreto nº 48.871/2023.
- 14.1.28 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.
- 14.1.29 Atender às solicitações da **CONTRATANTE** quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço.
- 14.1.30 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 14.1.31 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a **CONTRATADA** relatar à **CONTRATANTE** toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 14.1.32 Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:
- Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita Federal do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
 - Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
 - Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.
- 14.1.33 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 14.1.33.1 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art. 30, §1º, II, e do art. 31, II, todos da Lei Complementar nº 123/2006, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 do mesmo diploma legal.
- 14.1.33.2 Para efeito de comprovação da comunicação, a **CONTRATADA** deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.
- 14.1.34 Observar o disposto no art. 5º da Lei nº 6.019/1974, que determina que o empregado que for demitido não poderá prestar serviços para esta mesma empresa, na qualidade de empregado de empresa prestadora de serviços antes do decurso de dezoito meses, contados a partir da demissão do empregado.
- 14.1.35 Caso o valor do Contrato se enquadre no limite previsto no art. 1º da Lei estadual nº 7.753, de 17 de outubro de 2017, manter Programa de Integridade nos termos da referida Lei e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.
- 14.1.35.1 Caso a **CONTRATADA** ainda não tenha programa de integridade instituído, compromete-se a implantar o Programa de Integridade no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do presente Contrato, na forma da Lei nº 7.753/2017
- 14.1.36 Adquirir no mínimo 30% de Alimentos da Agricultura familiar em cumprimento a Lei nº 7.923, de 20/03/2018, sendo necessário o envio do extrato DAP junto a Nota Fiscal de prestação de serviços.
- 14.1.37 Fornecer todos os equipamentos, mobiliário, utensílios, gêneros alimentícios e mão-de-obra necessários à completa execução e operacionalização dos serviços contratados.
- 14.1.38 Manter todas as instalações em perfeito funcionamento e em bom estado de conservação. Substituir os equipamentos, móveis e utensílios que estiverem em mau estado de conservação, danificados e ou apresentarem qualquer tipo de avaria que comprometa seu uso.
- 14.1.39 Responsabilizar-se pela substituição, manutenção preventiva e corretiva necessárias de equipamentos, móveis e utensílios, bem como pela manutenção das instalações físicas do imóvel.
- 14.1.40 A **CONTRATADA** se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas como pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carpetas, telas, vedações, higienização/limpeza do reservatório de água, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, ventiladores, banheiros, lavatórios, vestiários entre outros, devendo respeitar a garantia e o manual de uso de cada equipamento. As manutenções preventivas deverão ser definidas pela empresa que as executará, de acordo com as determinações dos fabricantes/fornecedores dos equipamentos e mobiliários. As manutenções corretivas serão feitas logo que acionado o ou a responsável, tendo a contratada um prazo de até 24h após a ocorrência para acionar a manutenção, como disposto no item 8.1 deste termo.
- 14.1.40.1 A higienização/limpeza do reservatório de água, bem como a manutenção dos equipamentos e mobiliários, caso seja feita por empresa terceirizada, deverá ser comprovada através de Certificado de realização do serviço ou outro documento que comprove a execução do serviço, com data de realização e data de validade. Quando for

realizada pela própria contratada, a atividade deve ser devidamente registrada em planilha de controle de higienização e manutenção.

14.1.40.2 Todas as manutenções deverão ser registradas em planilha, contendo data de execução, previsão de próxima manutenção e a designação do serviço prestado, independente se foram executadas pela contratada ou por empresa terceirizada. Para filtros e bebedouros, além dos registros em planilha com as informações citadas, deverá haver o registro da troca de filtro anexado ao bebedouro e que esteja de fácil visualização.

14.1.41 Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados com a identidade visual do programa.

14.1.42 Manter permanentemente em serviço e em número suficiente, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior e pessoal qualificado de forma a garantir o atendimento aos usuários, sendo todos devidamente registrados pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária. Os funcionários deverão ser exclusivos do Restaurante o Povo.

14.1.43 Apresentar à CONTRATANTE uma relação com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e de trabalho, endereço e foto) de todos os seus funcionários envolvidos na execução do objeto, **antes do início da execução dos serviços**. No caso de alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas imediatamente e enviadas à CONTRATANTE.

14.1.44 Destinar, à aquisição de gêneros alimentícios *in natura*, pelo menos 30% (trinta por cento) do valor à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, conforme determina a Lei Estadual nº 7.923/2018. A comprovação desta aquisição se dará através de cópias das notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios, bem como das Declarações de Aptidão ao PRONAF (DAP) dos agricultores familiares, que deverão ser entregues semestralmente à CONTRATANTE.

14.1.45 A verificação do cumprimento desta determinação legal será realizada mensalmente pela Equipe Técnica, e o descumprimento irá necessariamente acarretar a aplicação de glosa.

14.1.46 Manter um preposto, nutricionista, legalmente habilitado como Responsável Técnico, com poderes para deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da Fiscalização, quanto a assuntos relacionados à execução dos serviços contratados.

14.1.47 Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

14.1.48 Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços.

14.1.49 Responder por danos causados à CONTRATANTE e à terceiros, direta e indiretamente, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos.

14.1.50 Assumir total ciência sobre os cumprimentos do Decreto Estadual nº 43.629/2012, assumindo a responsabilidade de executar as atividades de manuseio e acondicionamento de resíduos, uso da água tratada, energia elétrica e observância de critérios socioambientais sustentáveis.

14.1.51 Remover, no mínimo 01 (uma) vez ao dia, os resíduos sólidos das áreas do Serviço de Alimentação e Nutrição, assim como outros resíduos sólidos recicláveis (papelões, garrafas, latas vazias, entre outras). O lixo orgânico das diversas dependências do restaurante deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada que permanecerá em recipientes próprios, mantidos vedados e em local refrigerado para sua conservação até o horário da coleta do dia.

14.1.52 Manter o local do restaurante diariamente limpo, bem como se responsabilizar pelo manejo e transporte de todo o resíduo sólido e reciclável produzido e em seu entorno; e separar os resíduos orgânicos e recicláveis, comprometendo-se, quando possível, a doar para grupos de agricultores urbanos e espaços de compostagem apoiados pela CONTRATANTE.

14.1.53 Apresentar, sempre que solicitado pela equipe técnica da CONTRATANTE, amostra de qualquer material e ou gênero a ser empregado nos serviços.

14.1.54 Fornecer equipamento de proteção individual - EPI aos seus funcionários em cumprimento à NR 6 do MTE.

14.1.55 Fornecer todo material descartável previsto neste Termo de Referência.

14.1.56 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza todas as áreas de trabalho, instalações prediais e utensílios utilizados no serviço, diariamente, empregando-se produtos químicos apropriados, de acordo com o registro no Ministério da Saúde, para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros.

14.1.57 Fazer análise microbiológica mensal, incluindo todas as preparações de um dia de cardápio (arroz, feijão, proteínas, guarnição, saladas e sobremesas), uma bebida, swab de mãos de dois funcionários, swab de dois utensílios/equipamentos, e um ponto de água.

14.1.58 Coletar diariamente amostras das preparações do café da manhã, almoço e jantar e armazená-las em local apropriado, de acordo com o tempo e a temperatura determinados em legislação vigente.

14.1.59 Manter o controle de pragas e vetores urbanos, impedindo seu acesso, abrigo, atração e proliferação no restaurante (itens relacionados: 14.1.84 e 14.1.85).

14.1.60 Manter permanentemente um número mínimo de funcionários qualificados em serviço, conforme previsto neste Termo, para garantir a execução dos serviços de acordo com as necessidades do restaurante e o cumprimento do objeto acordado. Os funcionários deverão estar devidamente registrados pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes empregados, embora sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde o serviço está sendo prestado. Na ausência de empregado, decorrente de férias, faltas ou afastamento, a CONTRATADA obrigará-se a realizar substituição, a fim de não prejudicar a execução dos serviços.

14.1.61 Elaborar cardápios especiais em datas comemorativas e sempre que solicitado, com antecedência, pela equipe técnica do Estado, assim como ambientar o restaurante para estas ocasiões, conforme item deste Termo. Os cardápios deverão ser enviados à CONTRATANTE para aprovação, com, no mínimo, 30 dias de antecedência.

14.1.62 Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo sua imediata substituição.

14.1.63 Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, mantendo uma programação anual de treinamentos e ou quando identificada essa necessidade pelo CONTRATANTE, assim como realizar desde os três primeiros meses de contrato, programa interno de treinamento de seus funcionários para a redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, conforme determina o Decreto Estadual nº 43.629/2012.

14.1.64 Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos de acordo com a NR 7 do MTE.

14.1.65 Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a legislação, deverá ser apresentado à fiscalização.

14.1.66 Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários para sua segurança pessoal.

14.1.67 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

14.1.68 Instalar filtros industriais para água, dimensionados de acordo com as necessidades, nas áreas de preparo e pré-preparo das refeições e no corredor de circulação interna, assim como a descrição do manual técnico de alguns equipamentos de produção, quando necessário, responsabilizando-se pela sua manutenção.

- 14.1.69 Solicitar por escrito, quando necessário e com antecedência de pelo menos 24 horas, à CONTRATANTE, autorização para modificar os cardápios. As modificações decorrentes de eventos emergenciais deverão ser comunicadas e justificadas, com devida comprovação, imediatamente à CONTRATANTE.
- 14.1.70 Responsabilizar-se por danos à saúde dos usuários tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares, diagnosticadas de acordo com a Resolução RDC Nº 12, 02/01/01, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral.
- 14.1.71 Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus funcionários ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à CONTRATANTE as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato.
- 14.1.72 Responsabilizar-se a fornecer funcionários necessários ao perfeito atendimento do objeto do presente Termo, bem como pela alimentação, transporte, atendimento médico, indenizações ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor.
- 14.1.73 Responsabilizar-se pelo fornecimento e reposição de papeis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico) e sabonete líquido para mãos no refeitório, sanitários e vestiários, sempre que necessário.
- 14.1.74 Diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário do restaurante, visitantes, empregados e demais contratados, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente.
- 14.1.75 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo devido fornecimento e abastecimento dos serviços de água, esgoto, energia, gás, e os demais serviços essenciais para o pleno funcionamento do Restaurante do Povo, bem como, responsabilizar-se pelas taxas/tarifas decorrentes de tais serviços.
- 14.1.76 A CONTRATADA deverá enviar à CONTRATANTE o cardápio mensal a ser praticado, com 30 dias de antecedência.
- 14.1.76.1 A CONTRATADA deverá seguir fielmente as especificações dos cardápios dispostas neste Termo de Referência.
- 14.1.76.2 Para as pessoas com necessidades alimentares especiais, a contratada deverá solicitar que a pessoa apresente um laudo médico que comprove a necessidade e, mediante a comprovação, deverá providenciar os alimentos necessários. Será considerado necessidade alimentar especial: alergias e intolerâncias alimentares. A contratada deverá deixar com a contratante uma cópia de cada laudo médico e, ao final do mês, apresentar as notas fiscais de aquisição dos gêneros comprados, juntamente com o restante da documentação descrita no Plano de Fiscalização do Restaurante do Povo (Apêndice 13).
- 14.1.77 Durante a vigência do contrato, a CONTRATADA deverá consertar ou substituir, às suas expensas, todos os materiais, utensílios e equipamentos que apresentarem defeitos em função de sua utilização;
- 14.1.78 A CONTRATADA deverá disponibilizar o mobiliário e equipamentos (computadores, impressora, entre outros) necessários à administração da empresa no restaurante (sala da administração, sala do nutricionista, vestiário, estoque, depósito de lixo e demais áreas que forem necessárias).
- 14.1.89 A CONTRATADA deverá disponibilizar, com a ciência da CONTRATANTE, outros equipamentos que julgar necessários para execução do cardápio proposto para as refeições (café da manhã, almoço e jantar), além de substituir equipamentos, móveis e ou utensílios que estiverem em manutenção, preventiva ou corretiva, a fim de não interferir na produtividade e no funcionamento do serviço. A CONTRATADA poderá receber advertência e ou penalidade em caso de prejuízo no preparo, fornecimento e distribuição das refeições por falta de equipamento, móvel e ou utensílio, em decorrência de manutenção.
- 14.1.80 A CONTRATADA deverá, no prazo de 30 dias do início da prestação dos serviços, apresentar Inventário de Equipamentos e Utensílios, que será conferido por responsável da CONTRATANTE.
- 14.1.80.1 A manutenção corretiva deverá ocorrer em um prazo de até cinco dias úteis após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento ou mobiliário avariado não ocorrer no prazo estipulado, a contratada deverá substituir prontamente o equipamento.
- 14.1.81 A CONTRATADA deverá elaborar e manter, no local de serviço, um Livro de Ocorrências no qual serão lançadas anotações de irregularidades e ocorrências encontradas e de todos os fatos referentes à execução do contrato, além de disponibilizar um Livro de Críticas e Sugestões na saída do restaurante para que os usuários e Fiscalização da CONTRATANTE tenham acesso. A Fiscalização da CONTRATANTE poderá ter acesso ao livro de ocorrências e ao livro de críticas a qualquer momento que se faça necessário.
- 14.1.82 A CONTRATADA deverá realizar, acompanhada e orientada pela CONTRATANTE, uma pesquisa de satisfação com os usuários a cada 6 (seis) meses, a fim de avaliar a qualidade do serviço, e deverá apresentar o resultado.
- 14.1.83 Elaborar e apresentar à CONTRATANTE, no prazo de até 90 dias após o início do serviço, o Manual de Boas Práticas – MBP e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da CONTRATANTE e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade. Havendo alterações em qualquer um desses documentos, os mesmos deverão ser enviados à CONTRATANTE.
- 14.1.84 A CONTRATADA deverá realizar, no início do contrato e mensalmente às suas expensas, o tratamento químico de pragas nas dependências do restaurante, assim como nas galerias de fiação, dos painéis elétricos, na casa de máquinas, na rede de esgoto, nas caixas de gordura, nas fossas, na câmara de lixo, no depósito de resíduo e no entorno do restaurante.
- 14.1.85 Caso a desinsetização e desratização sejam feitas por empresa terceirizada, a operação deverá ser comprovada através de Certificado de realização do serviço ou outro documento que comprove a execução do serviço, com data de realização e data de validade. A CONTRATADA deverá manter os registros originais da operação e documentação pertinentes, arquivados no restaurante.
- 14.1.85.1 Quando a própria contratada adotar medidas preventivas ao aparecimento de pragas e vetores, tais medidas deverão ser devidamente registradas em planilha(s) de controle.
- 14.1.85.2 Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências internas do restaurante, o tratamento químico, feito por empresa terceirizada, deverá ser imediatamente realizado como medida corretiva. No caso de ineficiência de quaisquer procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a CONTRATANTE.
- 14.1.86 A CONTRATADA deverá comunicar à Fiscalização da CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, a realização desses procedimentos.
- 14.1.87 A CONTRATADA deverá elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido à Fiscalização da CONTRATANTE, expondo todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual.
- 14.1.88 A CONTRATADA deverá enviar relatório emitido pelo sistema de vendas em conjunto com a Nota fiscal, documentos de regularidade fiscal e relatório citados no item acima.
- 14.1.89 A CONTRATADA se responsabilizará por eventuais reparos na estrutura predial decorrentes da operacionalização do serviço, de modo a garantir a não interrupção do serviço de acordo com este Termo de Referência.

14.1.90 É vedada a entrega de quaisquer refeições (ou parte) em embalagens fornecidas pelos usuários.

14.1.91 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela segurança e guarda da edificação e dos equipamentos, bens e utensílios, durante toda a duração do contrato, devendo responsabilizar-se pelo custeio de funcionário ou empresa para realizar a segurança patrimonial do restaurante, sendo permitida a subcontratação do serviço.

14.1.92 A CONTRATADA deverá proporcionar acesso irrestrito, total e integral dos materiais filmados na Unidade, conforme solicitação da CONTRATANTE, devendo guardar os registros por, no mínimo, 30 (trinta) dias.

14.1.93 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela limpeza, asseio e higienização do ambiente interno e externo do restaurante, mantendo à suas expensas a equipe de funcionários qualificados para cumprimento da exigência. Em hipótese alguma, funcionários de limpeza poderão exercer atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa.

15. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

15.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

15.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

15.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

15.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONTRATADA.

15.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

15.6 É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

15.7 A CONTRATADA deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

15.8 A CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

15.9 A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pela CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

15.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

15.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

15.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

15.12 Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

16. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO

16.1 A CONTRATADA deverá providenciar todos os equipamentos, utensílios e mobiliário necessários ao preparo, fornecimento e distribuição das refeições, em cumprimento ao objeto contratual.

16.2 Para estabelecer os equipamentos, mobiliários e utensílios indispensáveis à estruturação da cozinha industrial e ao bom desempenho dos serviços, foi levado em consideração o número de refeições diárias a serem comercializadas (café da manhã, almoço e jantar), os inventários do Restaurante de Campos, feitos pelo setor de Patrimônio da Secretaria (serão anexados nos autos do processo), a relação de bens móveis que consta no anexo V do Termo de Referência (SEI 27588317) do ano de 2021, a estrutura física do imóvel (planta baixa SEI 73084391), a modalidade do serviço (preparação in loco), o horário de funcionamento e a quantidade de funcionários do restaurante.

16.3 Optou-se por trabalhar com talheres descartáveis devido às ocorrências de brigas e furtos nos restaurantes em funcionamento, em que os usuários brigam entre si e ameaçam uns aos outros com a faca usada para fazer sua refeição e onde, constantemente, os talheres em inox precisam ser repostos/comprados por furtos.

Abaixo segue a lista de equipamentos, mobiliários e utensílios mínimos obrigatórios:

- Equipamentos e mobiliários:

Quadro 12: Equipamentos e mobiliários que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

Especificação dos equipamentos e mobiliários	Quantidade mínima estimada	Observações
MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: MESA COM 02 (DUAS) CUBAS - DIMENSAO: 2100 X 700 X 850MM (L X P X A), COM 02 CUBAS DE 500 X 400 X 300 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX 304 AISI LIGA 18.8, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	2	O cálculo de duas cubas/ setor foi ajustado de acordo com a demanda prevista por porte para as áreas de lavagem de panelas e louças.

MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: MESA COM 1 CUBA, 1200 X 700 X 850 MM (L X P X A), MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, MATERIAL ARMACAO: PES TUBULARES E ESTRUTURA INFERIOR EM ACO INOXIDAVEL, SAPATAS NIVELADORAS REGULÁVEIS, PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	3	Quantitativo ajustado para as áreas de preparo (grande cocção) e pré-preparo (açougue e hortifruiti) de acordo com a demanda prevista por porte.
MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: MESA DE PAREDE DIMENSÕES DE 1600 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, TANQUE COM SOBREFUNDO PERFURADO MEDINDO 750 X 500 X 400 MM, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	Quantitativo ajustado para as áreas de higienização de hortifruiti de acordo com a demanda prevista por porte.
MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR LISA, MATERIAL TAMPO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, MEDINDO 1000 X 500 X 850 MM, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX DE 1.1/2MM, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA	3	Quantitativo ajustado para as áreas de montagem e corte (grande cocção, açougue e montagem de salada) de acordo com a demanda prevista por porte.
MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: LISA, MEDINDO 1000 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, COM TANQUE MEDINDO 800 X 500 X 400 MM, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, FRONTISPÍCIO DE 150 MM, PRATELEIRA: SEM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	Quantitativo ajustado para as áreas de higienização de hortifruiti de acordo com a demanda prevista por porte.
MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR - 2000X700X850MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX AISI 304, PRATELEIRA: N/A -	3	Quantitativo ajustado para as áreas de montagem e corte (setor de massas, açougue e montagem de salada) de acordo com a demanda prevista por porte.
MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR - 2400 X 800 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA E COM DOIS FUROS PARA SELEÇÃO DE CEREAIS	2	Quantitativo ajustado para as áreas de seleção de cereais e lavagem de talheres de acordo com a demanda prevista por porte.
MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: LISA DE 2400 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX 304 AISI LIGA 18.8, MATERIAL ARMAÇÃO: AÇO INOX 304 AISI LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	2	Quantitativo ajustado para as áreas de montagem e corte (setor de massas, e grande cocção) de acordo com a demanda prevista por porte.
CHAPA GRELHAR - FUNCIONAMENTO: GÁS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSÃO: N/A, POTÊNCIA: N/A, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORÇADA E INTEIRÇA, ACESSÓRIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	2	Cada superfície da chapa comporta, por vez, em torno de 8kg de proteína sem osso. Para atender 2.000 bifês de 120g pronto será necessário em torno de 400kg (dependendo da composição e perda na cocção de cada proteína) - uso em média de 12x cada uma das 02 chapas. Este quantitativo foi previsto para agir em conjunto com os demais instrumentos de cocção, como fornos combinados).
TRAY REST (PRATELEIRA TUBULAR) - FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, LIGA 18.8, AISI 304, BITOLA # 18, ESPESSURA TUBOS 25 MM; FIXADOS POR MEIO DE MÃOS FRANCESAS FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Especificação complementar: CAPACIDADE NO MÍNIMO 06 E MÁXIMO 08 GAVETAS/ RACK DE LAVADORA, QUE MEDEM 500X500MM	1	Uma prateleira Tray rest foi quantificada para acondicionar as grades para passagem e espera das louças para lavadora de louças para a demanda de cada unidade por porte.

<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: ACO INOX 304 18.8 , MODELO: GRADEADA, DIMENSÕES (L X P X A): 900 X 500 X 1800 MM, QUANTIDADE DIVISÕES: 4 PLANOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	<p>10</p>	<p>Foram quantificados 04 modelos, entre eles modelos gradeados e modelos com planos lisos.</p>
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: ACO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS GRADEADOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM - UNIDADE</p>	<p>6</p>	<p>As estantes gradeadas facilitam a circulação de ar, sendo importantes para estoques secos, câmaras frigoríficas, área para acondicionar grandes utensílios para secagem como panelas, cubas de inox, entre outros. Já as estantes de plano liso são importantes para o suporte de utensílios como louças, para que possam ser acondicionadas com segurança.</p>
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8, BASE: 04 NÍVEIS COM SAPATAS REGULÁVEIS, ALTURA: 1800 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1000 MM</p>	<p>2</p>	<p>O quantitativo dos itens foram ajustados aos portes dos restaurantes e para adequar aos espaços (estoque seco, câmaras frigoríficas, copa de lavagem de panelas e copa de lavagem de louças).</p>
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS LISOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM</p>	<p>8</p>	<p>O quantitativo dos itens foram ajustados aos portes dos restaurantes e para adequar aos espaços (estoque seco, câmaras frigoríficas, copa de lavagem de panelas e copa de lavagem de louças).</p>
<p>MAQUINA LAVADORA LOUÇA - MODELO: CARGA FRONTAL, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE: 150 GAVETAS/HORA, CONSUMO ÁGUA/CICLO: ATÉ 500 LITROS/HORA, POTÊNCIA BOMBA LAVAGEM: 2,0 CV, POTÊNCIA ENXAGUE: 0,5 CV, POTÊNCIA TOTAL: 3,0 CV, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V, DIMENSÕES (L X P X A): 1100 X 805 X 1380 MM COMPLEMENTO: MESAS MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR, PARA (01)UMA PARA ENTRADA E (01) UMA PARA SAÍDA DE LAVADORA DE LOUÇA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, BORDA EM 3 LADOS E ENCAIXE PARA APOIO, MATERIAL ARMAÇÃO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM, FORMA FORNECIMENTO: 02 UNIDADES QUE ACOBLEM À MÁQUINA LAVADORA</p> <p>Especificação complementar:</p> <p>BOILLER QUE MANTENHA A TEMPERATURA DA AGUA LAVAGEM: 55 ~ 65°C, E A TEMPERATURA DA AGUA ENXAGUE: 80 ~ 90°C</p>	<p>1</p>	<p>Foi quantificada com capacidade 150 gavetas/hora e com dimensionamento compacto para aumentar o espaço de circulação de funcionários e otimizando a área para circulação de ar.</p> <p>As mesas com molduras para entrada e saída fazem parte da composição deste item para que ocorra o acoplamento das mesas adequadas com a máquina, evitando assim o risco ergonômico e risco de acidentes.</p> <p>Quantitativos estipulados para a demanda de cada unidade por porte.</p>
<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL, COZINHA - MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AMERICANA, CAPACIDADE: 300L, AQUECIMENTO: GÁS (GLP E GÁS NATURAL) - VAPOR, TENSÃO: 220 V, ENTRADA D'ÁGUA: 1/2, ENTRADA VAPOR: 1/2, ESCOAMENTO: 1.1/4, SAÍDA CONDENSADOR: 3/4</p> <p>ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTO ANTICORROSIVO.</p> <p>Especificação complementar: EQUIPADO COM: VÁLVULAS, MANÔMETRO E DRENO DE CONDENSADO PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL 1.1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA</p>	<p>2</p>	<p>Tendo em vista a versatilidade de utilização dos caldeirões para preparo de arroz, feijão, molhos, guarnições e carnes de panela, o quantitativo vai variar de acordo com o cardápio planejado.</p> <p>O quantitativo calculado é proporcional ao número de refeições ofertadas em cada porte.</p>
<p>ESGUICHO PRÉ LAVAGEM ALIMENTOS - MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIÂMETRO: 1/2", MODELO: COM MISTURADOR, FIXAÇÃO: PAREDE</p>	<p>1</p>	<p>Será utilizado para lavagem de hortifrutí, principalmente na etapa de remoção de sujidades.</p>

<p>FORNO COMBINADO (SECO E VAPOR): - FORNO COZINHA INDUSTRIAL – VOLUME 200L MODELO, CAPACIDADE PARA 20 CUBAS PADRÃO GN (GASTRONORM) 1/1 X 65MM (530X325MM) DIGITAL, ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA, QUEIMADOR:N/D ISOLAMENTO: LÃ DE VIDRO, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNÇÕES: ILUMINAÇÃO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, DRENO, MODO AUTOMÁTICO (TIPOS DE FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDIÇÃO DA SONDA – TERMÔMETRO), RESFRIAMENTO E FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA, TENSÃO: 220 V.</p> <p>DIMENSÃO EXTERNA: 1782 X 879 X 791 MM (AXLXP) DIMENSÃO INTERNA: N/D FORNECIMENTO-UNIDADE.</p> <p>Especificação complementar: RACK OU GAIOLA COM GRADES E RODÍZIOS/ RODAS QUE ESTEJAM DE ACORDO COM CAPACIDADE INTERNA DE 200L DO FORNO ADQUIRIDO PARA ACONDICIONAR 20 GNs CUBAS MODELO GASTRONORM 1/1 X 65MM) E HASTE DE INOX ACOPLÁVEL “TIPO GUIDON”</p>	2	<p>Tendo em vista a versatilidade de utilização dos fornos, com funções como: cocção através do vapor, ar seco, combinado, banho-maria e regeneração. Utilizado desde produtos de panificação, cocção de hortaliças, preparo de carnes com controle interno da temperatura programada.</p> <p>Pelo manual de alguns fabricantes 1 forno combinado atende em média 700 refeições. O quantitativo foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte, levando em consideração os quantitativos previstos em outros equipamentos de cocção (caldeirões, chapas e fogões).</p>
<p>FOGÃO INDUSTRIAL - QUANTIDADE BOCA: 08 BOCAS, AÇO INOX, TUBULAÇÃO NOS DOIS LADOS, LARGURA: 1000 ~ 1200 MM, QUEIMADOR: 06 DUPLOS E 02 SIMPLES, 300 X 300 MM COM GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO, ALTURA: 800 ~ 900 MM, FORNO: SEM, PROFUNDIDADE: 800 ~ 900 MM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	1	<p>O quantitativo de fogões de 06 bocas foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte, levando em consideração o número de refeições ofertadas e os quantitativos previstos em outros equipamentos de cocção (caldeirões, chapas e fornos).</p>
<p>CAFETEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL 20L - SENDO 2 BOJOS DE 10L CADA. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 41x37x84cm, 220V.</p>	2	<p>Equipamento para atender a demanda do café da manhã. Deverá ficar disponível na área de pré-preparo de pequenas refeições.</p>
<p>BEBEDOURO - TIPO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 200L, TENSÃO: 110 / 220V, GABINETE: AÇO INOX, TORNEIRA: 4 TORNEIRAS FRONTAIS , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TORNEIRAS EM LATÃO CROMADO, CONTROLE AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA DA ÁGUA, APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA DE AÇO INOX, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	1	<p>O quantitativo foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte, levando em consideração a capacidade do equipamento, volume servido (pessoa/hora) e horário de distribuição. Em média a capacidade de refrigeração é em torno de 180 litros/hora, para que haja tempo hábil de refrigerar e armazenar para servir na temperatura adequada.</p>
<p>BEBEDOURO - TIPO: ELÉTRICO, CAPACIDADE: 20 L, TENSÃO: 127 / 220V, GABINETE: AÇO INOX, TORNEIRA: 1 GELADA E 1 NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	2	<p>Este bebedouro ficará localizado na área operacional para atendimento e estímulo do consumo de água dos funcionários.</p>
<p>PIA COZINHA - MODELO TAMPO: SOB MEDIDA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18/8, ACABAMENTO TAMPO: ESCOVADO, COR TAMPO: N/A, DIMENSÃO TAMPO (L X P): 500 X 400 MM, ESPESSURA TAMPO: 18.8 MM, QUANTIDADE CUBA: 1, MATERIAL CUBA: AÇO INOX AISI 304, DIMENSÃO CUBA (L X P X H): 400 X 340 X 180 MM, ACCESORIO: VÁLVULA AMERICANA 3 1/2 X 1 1/2, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	3	<p>O quantitativo foi estipulado para atender a demanda da estrutura da unidade. Deverão estar posicionadas na área operacional, abrangendo as áreas de cocção e pré-preparo.</p>
<p>TORNEIRA LAVATÓRIO / PIA - MODELO BICA: MÓVEL, FIXAÇÃO: BANCADA, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: CROMADO, DIAMETRO CONEXAO: 1/2 ”, ACIONAMENTO: PRESSÃO COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO, ALTURA BICA: 122 MM, AREJADOR: MOVEL, COR: CROMADO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	3	<p>O quantitativo foi estipulado para atender a demanda da estrutura da unidade. Deverão estar de acordo com o previsto para pias, tendo seu fechamento automático para atendimento dos requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos.</p>

<p>BALCÃO AQUECIDO PARA DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA A SECO, TERMOSTATO ELETROMECÂNICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO TUBO DE SUPORTE PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA 330MM, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V,</p> <p>DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS “CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 5 CUBAS GNS = 2000MM DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 DE 1/1 X 150MM</p>	2	O quantitativo de balcão aquecido e refrigerado foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte para área de expedição de apoio à distribuição de cada refeitório para atendimento da manutenção de temperatura adequada do alimento a ser servido, atendendo a Resolução 216/2004.
<p>BALCÃO REFRIGERADO: DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL INCLUSIVE DO ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA, REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE COMPRESSOR E SERPENTINAS, TERMOSTATO ELETROMECÂNICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR DE SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V,</p> <p>DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS “CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 4 CUBAS GNS = 1600MM. DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 65 MM</p>	2	
<p>PASS-THROUGH (FRIO) - MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: REFRIGERADO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 04, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: RACK PARA; 34 RECIPIENTES 1/1 X 65 MM COM ALÇAS E TAMPAS</p>	3	O quantitativo de PASS-THROUGH, quente e frio, foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte entre as áreas de finalização de alimentos
<p>PASS-THROUGH (QUENTE)- MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 04, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: GRADES; 35 RECIPIENTES</p>	4	quentes e refrigerados e a área de expedição de apoio à distribuição de cada refeitório.
<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL - SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL RESOLUÇÃO: 50 G, CAPACIDADE: 300KG, DISPLAY: LCD COM BACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES, MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA 500MM X 500MM; ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM</p>	1	01 unidade para triagem (área de recepção e conferência de matéria prima) para atender as demandas de cada unidade por porte.
<p>CARRINHO DE CARGA PLATAFORMA - PLATAFORMA DE AÇO COM 1 ABA, ALTURA DA ABA: 650 MM; RODÍZIOS DE POLIPROPILENO DE 5"; 200X600X1200 MM (AXLXC); CAPACIDADE: 400Kg</p>	2	Equipamento para transporte de mercadorias e materiais. Devem ficar disponíveis no estoque/área de carga e descarga.
<p>MÁQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR; CAPACIDADE: 200 KG/HORA; MATERIAL: AÇO INOX; POTÊNCIA: 0,5CV; TENSÃO: 110/220V</p>	1	01 unidade para área de pré-preparo de hortaliças para atender as demandas de cada unidade por porte.
<p>BATEDEIRA INDUSTRIAL; MATERIAL: AÇO INOX; ACABAMENTO: AÇO INOX; MATERIAL TACHO: AÇO INOX; CAPACIDADE: 20L; POTÊNCIA MOTOR: 0,5 CV; TENSÃO: 220V; BATEDOR: 1 BATEDOR; ACESSÓRIOS: BATEDOR ESPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTEÇÃO.</p>	1	Alocadas no setor de massas e sobremesas para atender as demandas de cada unidade por porte.
<p>MESA INOX DE APOIO COM RODÍZIOS E PRATELEIRA INFERIOR - MEDINDO: 1500 X 700 X 850MM; (LxPxA); EM AÇO INOXIDÁVEL, AISI 304, LIGA 18.8, AS PERNAS COM TUBOS INOXIDÁVEIS 1.1/2", PROVIDO DE 04 (QUATRO) RODÍZIOS DE 5" EXTRA SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS - REFORÇADOS COM REVESTIMENTOS EM BORRACHA CINZA; CONTRAVENTO INFERIOR COM TUBOS INOXIDÁVEIS DE 1" DE ESPESSURA A ALTURA DE 25 CM DO PISO.</p> <p>Especificação complementa: 04 RODÍZIOS SENDO 02 FIXOS E DOIS GIRATÓRIOS COM REVESTIMENTO DE BORRACHA</p>	3	Este tipo de mesa com rodízios giratórios é importante para a ergonomia e auxilia na adequação de procedimentos operacionais em diferentes setores. Os quantitativos foram ajustados de acordo com a demanda prevista por porte e com a estrutura do imóvel.
<p>AQUECEDOR A GÁS 22,5 A 23 LITROS (BOILER) DE MATERIAL INOX OU POLIURETANO - GÁS DE PASSAGEM, 22,5 A 23 LITROS POR MINUTO, EXAUSTÃO FORÇADA TIPO GLP/GN CONTROLE DIGITAL- PAINEL DIGITAL: SIM; EXAUSTÃO FORÇADA: SIM- TERMOSTATO NA SAÍDA DE ÁGUA- TIPO DE GÁS: GLP - VAZÃO DE ÁGUA (L/MIN.): 23- TENSÃO/VOLTAGEM: 127/220-FORNECIMENTO- UNIDADE</p>	1	Quantitativo de 01 (um) para aquecer a água na copa de lavagem de painéis.

CATRACA ELETRÔNICA COM CONTADOR DIGITAL, COM SOFTWARE QUE GERE RELATÓRIO DE OPERAÇÃO.	2	Para controle de acesso dos usuários ao restaurante. Uma deverá ser usada para acesso das pessoas com benefício da gratuidade.
REFRESQUEIRA REFRIGERADA - DISPENSER DE SUCO POR GRAVIDADE; SERPENTINA EM AÇO INOX 304; CAPACIDADE: 100L; AGITAÇÃO POR PÁS.	2	Para acondicionar a bebida do almoço e jantar, proporcional à quantidade de refeições a serem servidas.

Quadro 13: Mobiliários de refeitório e de escritório a serem disponibilizados pela contratada

Especificação dos mobiliários	Quantidade mínima estimada	Observações
Mesa refeitório. para 4 lugares; material tampo: mdp; Revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão; Cor: branco; Formato: retangular; Dimensão aproximada (c x l x a): 1,20m x 0,80m x 0,75m Material estrutura: tubular em aço; Revestimento estrutura: pintura epóxi; Cor estrutura: preto; Fornecimento: unidade. (revestimento melamínico de alta pressão na superfície superior, inferior e laterais da mesa)	60	Para a área de distribuição das refeições (refeitório). O número de mesas e cadeiras foi calculado de acordo com giros em torno de 20min, atendendo até 4 horas de distribuição para contemplar a demanda de cada porte de restaurante.
Cadeira para refeitório empilhável, assento e encosto em polipropileno. Estrutura em aço carbono tubular. Cor do encosto/assento da cadeira: laranja. Cor da estrutura da cadeira: preto	240	Para a área de distribuição das refeições (refeitório).
Armário escritório - material: aço carbono, revestimento: aço 22, cor: branco, material puxador: metalico nao ferroso, dimensão (a/axlxp): 1600mm x 900mm x 450mm, prateleira: 3 prateleiras removíveis e ajustáveis em cada compartimento, características adicionais: duas portas dividido verticalmente e compartimentos independentes.	01	Para a sala administrativa onde ficará o gerente e os nutricionistas.
Cadeira - tipo: secretária, base: giratória - rodízio, ajuste altura assento: gás, reclinção: ajustável com desbloqueio, material estrutura: aço carbono e polipropileno, braço: regulável, encosto: ajuste inclinação, revestimento assento-encosto: tecido, cor: preto, porta livro: sem, prancheta: sem.	06	Para sala administrativa, estoque e bilheteria/caixa. Para 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista, 02 caixas e 01 servidor (fiscal).
Mesa escritório - material: mdp, revestimento: laminado melamínico brilhante alta pressão, material estrutura: aço, revestimento estrutura: pintura epoxi, dimensões: 140 x 74 x 60 cm, modelo: mesa reta	04	Para sala administrativa e estoque. Para 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista e 01 servidor (fiscal).
Cadeiras para pessoas obesas (2% das cadeiras disponíveis - DECRETO N° 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) com capacidade para até 250 kg, largura do assento equivalente a dois assentos comuns, desde que superior a 0,75 m; apoios de braços, com altura entre 0,23 m e 0,27 m em relação ao assento; profundidade do assento mínima de 0,47m e máxima de 0,51m, medida entre sua parte frontal e o ponto mais frontal do encosto tomado no eixo de simetria; altura do assento mínima de 0,41 m e máxima de 0,45 m, medida na sua parte mais alta e frontal; ângulo de inclinação do assento em relação ao plano horizontal, de 2° a 5°; ângulo entre assento e encosto de 100° a 105°. cor branca ou ovo.	04	Para a área de distribuição das refeições (refeitório).
Mesa refeitório cadeirante (2% das mesas disponíveis - DECRETO N° 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) material tampo: madeira, revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão, cor: branco, formato: retangular, dimensões (c x l x h): 2,40 x 0,80 m x 0,80 (altura para encaixar a cadeira de rodas) material estrutura: tubular em aço, revestimento estrutura: pintura epóxi-pó, cor estrutura: preto, altura entre 0,75 m e 0,85 m do piso com altura livre inferior para encaixe de cadeira de rodas e de obesos no mínimo 0,73m do piso, possuindo um módulo de referência posicionado para a aproximação frontal, possibilitando avançar sob as mesas até no máximo 0,50 m	04	Para a área de distribuição das refeições (refeitório).

Armário em aço para vestiário - com 12 portas.	04	Para os vestiários - 02 para o feminino e 02 para o masculino
Computador de mesa	06	Para sala administrativa, estoque e caixa. Para 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista, 01 servidor (fiscal) e 02 caixas.
Impressora Multifuncional	01	Para sala administrativa, uso coletivo.
Impressora Térmica para cupom fiscal	02	Para a bilheteria/caixa. Controle de acesso dos usuários.

• **Utensílios:**

Considerando que os utensílios são instrumentos de uso intenso e cotidiano na operacionalização do serviço, devendo a sua reposição ser tempestiva para não comprometer a continuidade dos serviços, optou-se por incluí-los como obrigatoriedade da empresa, especializada e habilitada para executar o serviço.

Quadro 14: Lista de itens obrigatórios que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

Especificação dos utensílios	Quantidade mínima estimada	Observações
Bandejas lisas na cor laranja resistentes a alta temperatura	720	Utensílios para a distribuição das refeições.
Pratos de louça na cor branca (diâmetro de 27 cm)	720	
Monoblocos de cor clara com capacidade de 100L	1 monobloco para cada 100 unidades de pães ou frutas	Para armazenar pães e frutas higienizadas.
Estrados/paletes	1 unidade para cada 80Kg	Utensílios disponíveis no estoque e nas câmaras frigoríficas para apoio dos monoblocos e mercadorias estocadas.
Recipientes térmicos para bebida quente com capacidade de 9L	06 unidades de cor vermelha para café; 06 unidades de cor azul para leite	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafés da manhã a serem vendidos.

<p>Cubas GNs 1/1 de inox tamanhos e volumes diversos a serem usadas para a distribuição das refeições do almoço e do jantar</p>	<p>65mm de profundidade: 50 unidades 100mm de profundidade: 100 unidades 150mm de profundidade: 50 unidades 200mm de profundidade: 10 unidades</p>	<p>Para uso na distribuição, considerando o quantitativo de refeições, as reposições das preparações nos balcões térmicos e o tempo de duração do almoço e do jantar. As cubas de 65 e 100mm de profundidade são utilizadas geralmente para distribuição de saladas, proteínas e guarnições. Enquanto as de 150 e 200mm para arroz e feijão.</p>
<p>Tábuas de polietileno c/ 40 cm x 30 x 2 de 6 cores diferentes: azul (pescado), amarelo (aves), vermelho (carnes), verde (hortifrutis), branco (laticínios e frios), bege (carne assada)</p>	<p>2 unidades de cada cor</p>	<p>Tábuas de cores específicas para cada gênero alimentício, a fim de evitar a contaminação cruzada. Considerando o volume de refeições a serem oferecidas.</p>
<p>Termômetro para controle de temperatura dos alimentos/preparações</p>	<p>02 termômetros de espeto; 01 termômetro infravermelho</p>	<p>Termômetros de espeto para aferição da temperatura das preparações e termômetro infravermelho para aferição da temperatura dos equipamentos e mercadorias.</p>
<p>Pegador para saladas, colher de servir para arroz e guarnição, concha para feijão, concha para molho</p>	<p>Pegador para saladas: 08 unidades Colher de servir para arroz: 04 unidades Colher de servir para guarnição: 04 unidades Concha para feijão: 04 unidades Concha para molho: 04 unidades</p>	<p>Utensílios usados na distribuição das refeições, considerando as preparações que compõem o almoço e o jantar, o uso de 02 balcões para distribuição e utensílios reservas.</p>
<p>Lixeiras com tampa e acionamento por pedal</p>	<p>4 unid. de 200 L para o refeitório 1 unid. de 20 L em cada cabine sanitária e 1 unid. de 200 L fora das cabines, nos vestiários e sanitários 1 unid. de 40 L em cada sala administrativa 4 unid. de 240 L e cor clara para o depósito temporário de resíduos 10 unid. de 200 L para área de produção (preparo, pré-preparo, sobremesa, etc)</p>	<p>De acordo com o número de refeições a serem servidas e a estrutura física do imóvel.</p>

Dispenser de sabão líquido.	13 unidades	Junto às pias de lavagem de mãos, na área de distribuição das refeições (refeitório), nos vestiários, nos sanitários, na área de recepção/descarga de materiais.
Dispenser de álcool em gel.	08 unidades	Junto às pias de lavagem de mãos, na área de distribuição das refeições (refeitório), nos vestiários, nos sanitários, na área de recepção/descarga de materiais.
Dispenser de papel para secagem das mãos.	13 unidades	Junto às pias de lavagem de mãos, na área de distribuição das refeições (refeitório), nos vestiários, nos sanitários, na área de recepção/descarga de materiais.
Dispenser de papel higiênico	15 unidades	Para cada cabine sanitária.

A CONTRATADA ficará responsável pela substituição, manutenção preventiva e corretiva que se fizerem necessárias dos equipamentos, móveis e utensílios.

Vale ressaltar que os equipamentos, móveis e utensílios descritos neste Termo são de uso obrigatório e indispensável ao serviço de alimentação, sendo necessária a manutenção do quantitativo mínimo de utensílios, visando a continuidade do serviço.

Descartáveis

Quadro 15: Lista de itens descartáveis obrigatórios que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

Especificação dos utensílios	Quantidade mínima diária estimada	Observações
Copos descartáveis 240ml	3.300	Utensílios para a distribuição das refeições.
Mexedor descartável	3.300	
Faca de mesa descartável	3.300	
Garfo de mesa descartável	3.300	
Colher de sobremesa descartável	3.300	

17. DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

17.1 É fundamental que a mão-de-obra do restaurante popular seja capacitada para o desempenho das operações. O tamanho da equipe envolvida nas atividades dependerá do número de refeições comercializadas. A qualificação dessa mão-de-obra é um elemento decisivo para imprimir eficiência em todo o funcionamento do restaurante popular (Manual Programa Restaurante Popular, MDS 2004).

17.2 A CONTRATADA deverá dispor de quantitativo mínimo e exclusivo de funcionários no Restaurante do Povo para boa operacionalização do mesmo, considerados o número total diário de refeições a serem servidas, a complexidade do cardápio, logística e estrutura do local, turnos de trabalho, modalidade do serviço e aspectos como férias, turnos, folgas e taxa de absenteísmo.

17.3 Assim, entende-se que a estrutura de pessoal fixa e exclusiva necessária para o funcionamento do restaurante deve ser composta conforme quadro abaixo.

Quadro 16: Dimensionamento de pessoal fixo e exclusivo que deverá trabalhar no restaurante

SETOR	FUNÇÃO/ CARGO	Porte I - até 2.999 refeições/dia
Administração	Auxiliar administrativo CBO: 4110-05	01

Gerência/Serviço de Nutrição	Nutricionista (Responsável Técnico) - Gerente de Restaurante Popular CBO: 2237-10	01
	Nutricionista (Quadro Técnico) CBO: 2237-10	02
Estoque de produtos	Estoquista CBO: 4141-25	01
	Auxiliar de estoque CBO: 4141-25	02
Açougue	Magarefe CBO: 8485-20	01
	Auxiliar de Magarefe CBO: 8485-20	01
Pré-preparo	Copeiro (a) CBO: 5134-25	04
Preparo/Cocção	Cozinheiro líder CBO: 5132-15	01
	Cozinheiro (a) CBO: 5132-15	02
	Ajudante de cozinha CBO: 5135-05	04
Distribuição de refeições	Copeiro (a) CBO: 5134-25	10
Higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários e estrutura física de todas as áreas internas e externas do Restaurante do Povo	Auxiliar de limpeza CBO: 5143-20	10
Caixa, controle de acesso	Caixa CBO: 4211-25	02
Recepção dos usuários ao refeitório e organização de filas	Recepcionista CBO: 4221-05	04
Total	-----	46

17.4 A organização de filas deverá ser observada com atenção para que não haja tumultos. As filas deverão estar organizadas, ter um fluxo contínuo, respeitando sempre a ordem de prioridade.

17.5 Em caso de férias, a empresa deverá fazer a reposição do funcionário por outro da mesma função e carga horária.

17.6 Importante ressaltar que a contratada deverá dispor de mão de obra residente, ou seja, empregados da empresa contratada alocados com exclusividade na execução do contrato, tendo em vista o regime de execução do serviço contratado, que prevê atividades de preparo, transporte e distribuição de refeições, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do restaurante popular.

17.7 Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, com os EPIs adequados (touca, máscara, luva descartável, sapato antiderrapante, etc.) e treinados para o serviço, inclusive cientes das condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente.

18. UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

18.1 A contratada deverá disponibilizar no mínimo 02 kits de uniforme completo, com trocas semestrais (no mínimo), contendo:

- 1. Blusa branca com a logo do Restaurante do Povo
- 1. Calça
- 2. Sapato antiderrapante
- 1. Touca
- 2. Avental de frente

18.2 Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, com os EPIs adequados e treinados para o serviço, inclusive cientes das condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente.

19. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

19.1 Qualificação Técnica

19.1.1 Declaração de Vistoria, atestando que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento do objeto da licitação. A Declaração de Vistoria justifica-se para que o interessado em participar da licitação conheça onde e como serão cumpridas as futuras obrigações contratuais, em momento anterior à apresentação de sua proposta no certame.

19.1.2 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação. O responsável técnico deverá assinar, visto que é o profissional que irá responder pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.

19.1.3 Registro da empresa na entidade profissional competente CRN (Conselho Regional de Nutrição), em plena validade, seguindo o determinado no artigo 3º, inciso II, da Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021:

Art. 3º São pessoas jurídicas obrigadas ao registro no CRN:

[...] II. as que produzem refeições para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição;

19.1.4 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil. A exigência justifica-se, igualmente ao item anterior, para atendimento do determinado pela Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021, artigo 3º, inciso II.

19.1.5 Apresentação do licenciamento sanitário ou prova de atendimento aos requisitos pertinentes ao licenciamento sanitário, previstos na Resolução SES-RJ nº 2.191/2020. Cabe dizer que o licenciamento sanitário compõe etapa do processo de registro e legalização, eletrônica ou presencial, o qual atesta que o estabelecimento possui condições operativas, físico-estruturais e sanitárias, concedendo o direito ao estabelecimento de desenvolver atividade econômica de interesse à saúde.

Conforme determina a Vigilância Sanitária Municipal da Prefeitura de Campos de Goytacazes, de acordo com a Resolução SES-RJ nº 2.191/2020, a fabricação de alimentos e pratos prontos (Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE 1096-1/00) é uma atividade de alto risco, que requer licenciamento sanitário e fiscalização por parte da Vigilância Sanitária. Portanto, a apresentação do licenciamento sanitário ou prova de atendimento aos requisitos para o licenciamento sanitário, justifica-se por se tratar da contratação de empresa cuja atividade é classificada como de “alto risco” pela Resolução SES-RJ nº 2.191/2020 e pela VISA Municipal. O processo de licenciamento está descrito na página da VISA do município: <https://visa.campos.rj.gov.br/processo-de-licenciamento/>

19.1.6 As exigências deste item justificam-se, ainda, pela rigorosa necessidade de comprovação de qualidade técnica da empresa para a execução de serviços que envolvam alimentos, visto que são matérias-primas perecíveis e sensíveis a fatores ambientais, como atmosfera de exposição e temperatura, e que demandam regras e boas práticas em sua manipulação. É preciso que os alimentos produzidos e servidos ao público no Restaurante do Povo estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana, pois tanto os alimentos, como a água utilizada na produção desses alimentos, podem ser veículos de transmissão de microrganismos danosos para a saúde humana, em alguns casos, podendo levar à morte.

19.2 Qualificação Técnico-Operacional

19.2.1 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso. A apresentação de certidões ou atestados justifica-se para atendimento do inciso II do artigo 67 da Lei 14.133/2021. A apresentação de certidões ou atestados justifica-se para atendimento do inciso II do artigo 67 da Lei 14.133/2021.

19.2.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

19.2.2.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos. O tempo de experiência é importante considerando tratar-se de um serviço complexo de alimentação, em que serão produzidas e distribuídas mais de 1.000 (mil) refeições/dia, e considerando que o serviço envolve matérias-primas perecíveis e sensíveis a fatores ambientais, como atmosfera de exposição e temperatura, e que demandam regras e boas práticas em sua manipulação

19.2.2.2 Comprovação que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de refeições e postos de trabalho a serem contratados. A exigência se justifica pela complexidade do serviço, considerando tratar-se de um serviço de alimentação, em que serão produzidas e distribuídas mais de 1.000 (mil) refeições/dia, em que, além de envolver matérias-primas perecíveis e sensíveis a fatores ambientais, que demandam regras e boas práticas em sua manipulação, é necessária a qualificação técnica da mão de obra para sua execução. Conforme determina o item 4.6.7 da RDC 216/2004, “Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos”. O item 4.12.2. traz ainda que “O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas”. Fora isso, a empresa precisa dispor e ter afinidade com os equipamentos industriais utilizados na produção das refeições.

19.2.2.3 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

19.2.2.4 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

19.2.2.5 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

19.2.2.6 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal especificada no contrato social vigente, visto que a atividade principal deve ser o fornecimento de refeições, conforme objeto do presente Termo de Referência

19.2.3 Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório em local (cidade/município) previamente definido pela Administração, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato. A exigência faz-se necessária em razão do contato contínuo que a contratada deverá estabelecer com a contratante e pela necessidade de acompanhamento dos serviços prestados no Restaurante do Povo, por parte da contratada.

19.2.4 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora, conforme §4 do inciso VI, artigo 67 da Lei 14.133/2021

19.2.5 A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

19.2.6 As exigências deste item justificam-se, ainda, pela rigorosa necessidade de comprovação de qualidade técnica da empresa para a execução de serviços que envolvam alimentos. É preciso que os alimentos produzidos e servidos ao público no Restaurante do Povo estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana, pois tanto os alimentos, como a água utilizada na produção desses alimentos, podem ser veículos de transmissão de microrganismos danosos para a saúde humana, em alguns casos, podendo levar à morte.

19.3 Qualificação Técnico-Profissional

19.3.1 Apresentar profissional, abaixo indicado, devidamente registrado no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado:

19.3.1.1 Para o Nutricionista Responsável Técnico - A responsabilidade técnica é a atribuição legal dada ao nutricionista habilitado, após análise do Conselho Regional de Nutricionistas, para o profissional que responde pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.

19.3.1.2 A exigência de um profissional Nutricionista Responsável Técnico entende-se como necessária devido a complexidade do serviço, considerando que trata-se de um serviço de alimentação, onde serão produzidas e distribuídas mais de 1.000 (mil) refeições/dia. De acordo com o Anexo III da Resolução CFN nº 600/2018, é necessário “nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições [...]” e “Em caso de serviço descentralizado, ter também nutricionista responsável pela supervisão da distribuição das refeições na unidade/cliente, conforme os parâmetros numéricos de referência estabelecidos em norma

própria do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)”.

19.3.2 O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

19.3.3 Indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, conforme lista de cargos apresentado no item 17 (Dimensionamento de pessoal), conforme inciso III do artigo 67 da Lei 14.133/2021.

19.3.4 Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei 14.133/2021](#) em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade, conforme §12 do artigo 67 da Lei 14.133/2021

19.3.5 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

19.3.6 As exigências deste item justificam-se, ainda, pela rigorosa necessidade de comprovação de qualidade técnica da empresa para a execução de serviços que envolvam alimentos, visto que são matérias-primas perecíveis e sensíveis a fatores ambientais, como atmosfera de exposição e temperatura, e que demandam regras e boas práticas em sua manipulação. É preciso que os alimentos produzidos e servidos ao público no Restaurante do Povo estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana, pois tanto os alimentos, como a água utilizada na produção desses alimentos, podem ser veículos de transmissão de microrganismos danosos para a saúde humana, em alguns casos, podendo levar à morte.

20. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

20.1 Habilitação Jurídica

20.1.1 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

20.1.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.;

20.1.3 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.;

20.1.4 Sociedade Limitada Unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresas Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021;

20.2.1.5 Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020 ou norma posterior que regule a matéria;

20.2.1.6 Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

20.2.1.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

20.2.1.8 Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

20.2.1.9 Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

20.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

20.2.2.0 Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

20.2.2.1 Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;

20.2.2.2 Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

20.2.2.3 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

20.2.2.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

20.2.2.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/distrital ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

20.2.2.6 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos;

20.2.2.7 Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, mediante a apresentação de: 17.2.2.7.0 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

20.2.2.7.1 Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do estado;

20.2.2.8 Regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação, conforme o caso, de:

20.2.2.8.0 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações;

20.2.2.8.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS;

20.2.2.9 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

20.2.2.10 Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2016, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame;

20.2.2.11 Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2016;

20.2.2.12 Não se enquadram para a presente contratação hipóteses de licitação exclusiva para micro e pequenas empresas, pois a média do valor estimado da contratação ultrapassa os limites estabelecidos no artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (inciso I);

20.2.2.13 Não se enquadram para a presente contratação cota reserva para micro e pequenas empresas, pois o serviço a ser contratado é de caráter indivisível, e portanto não se enquadra nas hipóteses do inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006;

20.2.2.14 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública; 17.2.2.15 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do art. 42, da Lei Complementar nº 123/2016, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Aviso.

20.3 Habilitação econômico-financeira

20.2.3.0 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples;

20.2.3.1 Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial;

20.2.3.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

20.2.3.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

20.2.3.4 Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

20.2.3.4.0 Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social;

20.2.3.4.1 Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital;

20.2.3.5 Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

20.2.3.5.0 Caso seja apresentado resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá ser comprovado capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente;

20.2.3.5.1 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor;

20.2.3.6 A empresa deverá apresentar, ainda, declaração contendo a relação de compromissos por ela assumidos, caso necessário, que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados.

20.4 Habilitação técnica

20.2.4.0 As exigências de qualificação técnica estão descritas nos itens 19.1, 19.2 e 19.3 deste Termo de Referência, observando o art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

21. VISITA TÉCNICA

21.1 É facultado ao licitante comparecer fisicamente ao local da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-lo em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, material utilizado, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação.

21.2 O licitante, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, devendo o representante legal da licitante assiná-lo, reconhecendo firma, e solicitar a assinatura do servidor do órgão licitante responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

21.3 A opção pela visita física para a realização de vistoria técnica constitui direito e ônus do licitante, com vistas à elaboração precisa e técnica de sua proposta, mas não ostenta caráter eliminatório do certame para fins de exame de habilitação. Se, facultativamente, o licitante resolver não vistoriar os locais onde serão prestados os serviços objeto da licitação, caso vitorioso no certame, não poderá alegar desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual. Nessa hipótese, como alternativa possível, admite-se a apresentação de declaração do licitante no

sentido de que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução. Essa Declaração de Conhecimento das Condições de Execução do Objeto Contratual deverá ser elaborada de acordo com o Anexo, devendo o representante legal da licitante assiná-lo, reconhecendo firma, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

21.4 O agendamento de visita técnica poderá ser feito com o seguinte órgão: Coordenadoria de Programas de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do telefone (21)3231-3668 ou correspondência eletrônica no endereço supsan@sedsdh.rj.gov.br, em dias úteis nos horários de 10h00 às 16h00. As visitas técnicas deverão ser agendadas pelo órgão da Administração, isoladamente, em datas e horários distintos, de forma a impedir a reunião dos diversos interessados em participar da licitação.

22. AUTORIZAÇÕES E LICENÇAS NECESSÁRIAS PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO

22.1 A **CONTRATADA** deverá executar o objeto deste Termo de Referência segundo normas sanitárias legais vigentes e regulamentações das Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, como também, normas e recomendações das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito Estadual e Municipal, sob a fiscalização da **CONTRATANTE**;

22.2 A **CONTRATADA** não poderá alegar desconhecimento da legislação de Vigilância Sanitária e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

22.3 A inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação, objeto deste termo de referência, não desobriga a **CONTRATADA** de adotá-las, nem impedirá penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou violação de normas técnicas e legais vigentes e emanadas de órgãos oficiais distritais ou federais;

22.4 As legislações sanitárias usadas como base para a elaboração deste Termo podem ser consultadas nas Referências Bibliográficas;

22.5 Os produtos saneantes utilizados nas instalações e serviços devem estar devidamente identificados e regularizados pela ANVISA, utilizados conforme instruções do fabricante e armazenados em local apropriado, identificados e sem contato com os alimentos e utensílios de manipulação.

23. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

23.1 Agentes que participarão da gestão do contrato

23.1.1 Em conformidade com o Decreto nº 48.817/2023, serão designados 05 (cinco) servidores para compor a Comissão de Gestão e Fiscalização do contrato que será firmado, sendo 01 (um) gestor, 01 (um) fiscal técnico, 01 (um) fiscal administrativo, 01 (um) suplente para o gestor e 01 (um) suplente para os dois fiscais.

23.1.2 Todos os fiscais deverão obedecer ao Plano de Fiscalização do Programa Restaurante do Povo e ao Termo de Referência da contratação, elaborados pela equipe técnica da Coordenadoria dos Programas de Segurança Alimentar e Nutricional da SUPSAN, e serão submetidos a treinamentos, aplicados também pela equipe técnica da coordenação, para que estejam aptos a exercer suas funções. O Plano de Fiscalização será um documento anexo do Termo de Referência, na forma de apêndice.

23.2 Mecanismos de comunicação a serem estabelecidos

O regime de execução contratual, o modelo de gestão e fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega e recebimento se submetem ao disposto neste Termo de Referência, na forma do Decreto nº 48.817 de 2023. A comunicação entre a contratada e o contratante deverá ser feita através do email faturamentosupsan@gmail.com

23.3 Critérios de medição por Acordo de Nível de Serviço

A **CONTRATANTE** estabelecerá Acordo de Nível de Serviço (ANS) com a **CONTRATADA**, para avaliação do desempenho e qualidade do serviço prestado, conforme critérios e parâmetros estabelecidos no Apêndice deste Termo de Referência referente ao ANS e no Contrato.

23.4 Fiscalização da execução do serviço

23.4.1 A Gestão e fiscalização do Contrato será exercida por uma comissão específica, em conformidade com o Decreto nº 48.817/2023, composta por representantes da Administração Pública Estadual, ao qual competirá controlar, fiscalizar e atestar os serviços mensalmente e apresentar relatório sobre a qualidade e a regularidade do serviço, em observância ao instrumento contratual, indicando caso necessário a aplicação de glosa no faturamento mensal da **CONTRATADA**, em razão de desconformidades na execução do serviço, conforme descrito neste termo.

23.4.2 A **CONTRATANTE** anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou pendências observadas, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

23.4.3 À Comissão de Gestão e Fiscalização, que será capacitada pela equipe da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional da SEDSODH, competirá:

a) controlar e fiscalizar os serviços;

b) apresentar, ao gestor do contrato, registro da quantidade de refeições servidas diariamente na unidade do Restaurante do Povo, contemplando as refeições vendidas e gratuitas;

c) apresentar, ao gestor do contrato, checklist de avaliação das Boas Práticas, onde será analisada a qualidade e a regularidade do serviço, em observância ao instrumento contratual e à legislação sanitária vigente. A checklist deverá ser aplicada no Restaurante do Povo;

d) fazer uso devido do Acordo de Nível de Serviço, devendo o documento preenchido estar no processo eletrônico de pagamento;

e) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, e determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

f) fazer a análise mensal do serviço prestado, bem como análise das documentações enviadas para pagamento, através da emissão de um Relatório de Fiscalização, que será incluído no processo eletrônico de pagamento. Os documentos que deverão ser enviados pela contratada para análise da Comissão de Fiscalização estarão descritos no Plano de Fiscalização do Programa Restaurante do Povo.

23.5 Fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas

A contratada deverá enviar mensalmente os documentos descritos no tópico relativo ao pagamento, para fins de comprovação das obrigações trabalhistas.

23.6 Recebimento provisório do objeto

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133; Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022; capítulo III, seção II do Decreto 48.817/2023). O prazo será contado a partir do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

- o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

- o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Assim, o fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico e o fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

23.7 Recebimento definitivo do objeto

Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento provisório, pelos fiscais ou pela comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

- Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (artigo 22, inciso XXI, Decreto 48.817/2023);
- Realização de análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- Emissão de Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;
- Comunicação à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização;
- Envio da documentação pertinente ao setor financeiro para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

24. PAGAMENTO

24.1 O pagamento à **CONTRATADA** será referente ao quantitativo de refeições **EFETIVAMENTE** servidas (vendidas + gratuitas), no mês competência conforme atestado pela COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO, após o recebimento definitivo do serviço, que se dará por meio da comprovação do adimplemento das obrigações contratuais com a prestação do serviço mensal através da apresentação da nota fiscal de prestação de serviços da **CONTRATANTE**. Sendo o valor mensal efetuado diretamente na conta corrente de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro.

24.1.1 Para aceite dos serviços prestados, os servidores estaduais designados para a fiscalização, deverão fazer (i) o acompanhamento diário da execução do serviço desenvolvido nas etapas de preparo, fornecimento e distribuição das refeições, com aplicação de checklist de Boas Práticas de manipulação de alimentos (anexo do Plano de Fiscalização), (ii) registro do quantitativo de refeições servidas, contemplando as refeições vendidas e gratuitas (Apêndice 2 deste Termo de referência e anexo do Plano de Fiscalização), (iii) aplicação do Acordo de Nível de Serviço (ANS - apêndice deste Termo de Referência), para avaliação do desempenho e qualidade do serviço prestado, conforme critérios e parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e no Contrato, e (iv) análise de documentações a serem enviadas mensalmente, ou conforme prazo de validade, por parte da empresa contratada pelo Estado (listadas no Plano de Fiscalização).

Assim, quando a contratada não cumprir com suas obrigações, descritas no Termo de Referência e no Contrato, estará submetida a sanções e condições que podem levar a rescisão contratual.

A checklist que será utilizada terá como base a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC 216/2004), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação, e o Termo de Referência, instrumento contratual usado no certame para contratação do serviço de alimentação.

24.2 No caso de a **CONTRATADA** estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro ou, caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de a **CONTRATADA**, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**.

24.3 A emissão da Nota Fiscal ou Fatura de prestação de serviços será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no artigo 140, II, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021 e nos arts. 20 e 22, XXIII, do Decreto nº 48.817/2023.

24.4 Quando houver glosa parcial do objeto, a **CONTRATANTE** deverá comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

24.5 A **CONTRATADA** deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura de prestação de serviços para pagamento para o endereço eletrônico faturamentosupsan@gmail.com, acompanhada, em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, na forma do art. 50 c/c o art. 121, § 3º, II, da Lei nº 14.133/2021, e do art. 28, I a VII, §§ 2º e 3º, do Decreto nº 48.817/2023:

- a) do registro de ponto;
- b) da comprovação de que está pagando as verbas salariais, incluídos adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado, décimo terceiro salário e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas ou retiradas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;
- c) da comprovação de que está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação, na forma prevista na norma coletiva;
- d) da anotação das Carteiras de Trabalho e Previdência Social;
- e) do recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
- f) do recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data de extinção do contrato;
- g) comprovante de depósito do FGTS; e
- h) cópia da folha de pagamento analítica do mês da prestação de serviços.

24.5.1 Recebidos os documentos mencionados no item acima, o órgão competente deverá realizar consulta ao SICAF para verificar:

- a) a manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;
- b) se a **CONTRATADA** foi penalizada com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o poder público, observadas as abrangências de aplicação; e
- c) eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

24.6 Constatando-se a situação de irregularidade da **CONTRATADA**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique as provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da **CONTRATANTE**.

24.7 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a **CONTRATANTE** deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da **CONTRATADA**, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

24.8 Persistindo a irregularidade, a **CONTRATANTE** deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à **CONTRATADA** a ampla defesa.

24.9 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do Contrato, caso a **CONTRATADA** não regularize sua situação, ressalvado o disposto no art. 121, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, no art. 29, I, do Decreto nº 48.817/2023 e no Termo de Referência.

24.10 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contado do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura de prestação de serviços.

24.11 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

24.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

24.13 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

24.14 A **CONTRATADA** regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele Regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar nº 123/2006.

24.15 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo IPCA-E, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado *pro rata die*.

24.16 A **CONTRATADA** deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas a, b, c, d e e, do §1º, do art. 2º da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

24.17 Caso a **CONTRATADA** não esteja aplicando o regime de cotas, na forma da Lei estadual nº 7.258, de 12 de abril de 2016, suspender-se-á o pagamento devido, até que seja sanada a irregularidade apontada pelo órgão de fiscalização do Contrato.

24.18 Caso o Edital admita a subcontratação, os pagamentos aos subcontratados serão realizados diretamente pela **CONTRATADA**, ficando vedada a emissão de empenho da **CONTRATANTE** diretamente aos subcontratados, ressalvada a hipótese dos arts. 48 e 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

24.19 A subcontratação porventura realizada será integralmente custeada pela **CONTRATADA**.

24.20 O usuário pagará R\$0,50 por cada café da manhã, R\$1,00 por cada almoço e R\$1,00 por cada jantar e a **CONTRATANTE** pagará pela diferença entre o custo total de cada refeição e o valor pago pelo usuário.

24.21 No caso de atendimento à Lei nº 8.504/2019, que prevê a gratuidade para idosos e pessoas com deficiência, a **CONTRATANTE** custeará o valor do custo total por refeição servida.

25. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIOS DE PREÇOS

25.1 O regime de execução será o de empreitada por preço unitário, devendo os interessados cotar um preço certo pré-definido e correspondente ao valor do serviço, contempladas todas as etapas e especificações constantes no Termo de Referência para a sua prestação, especificado em unidade de medida: refeição distribuída.

25.1.1 A PROPONENTE deverá apresentar a proposta conforme o modelo constante no Apêndice I, no qual o preço unitário cotado para cada tipo de refeição já deverá conter a dedução do valor pago pelo usuário (R\$ 1,00 para o almoço, R\$ 1,00 para o jantar e R\$ 0,50 para o café da manhã).

25.2 A **CONTRATADA** deverá apresentar, juntamente com a Proposta Comercial, planilha da composição do preço, incluindo todos os impostos e taxas aplicáveis, preenchida conforme o modelo apresentado no Apêndice, em papel timbrado da empresa, de acordo com os quantitativos a serem fornecidos no período.

25.3 A Planilha de Componentes do Custo por Refeição visa identificar os elementos componentes da proposta de preço global da empresa, possibilitando a verificação da exequibilidade da proposta;

25.4 A planilha de Componentes do Custo por Refeição, constante do apêndice, deverá ser preenchida e encaminhada juntamente com Planilhas Detalhadas e/ou documentos que apontem, item por item, como se compuseram os valores informados na planilha Componentes do Custo por Refeição, bem como as Memórias de cálculo de todos os valores informados.

25.5 A **CONTRATADA** deverá encaminhar declaração de proposta independente, conforme Apêndice.

25.6 Em razão do objeto e pelas características comuns e usuais de mercado, a contratação será realizada pela modalidade de pregão eletrônico, sendo julgada pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**, em modo de disputa **ABERTO** e **FECHADO**, que assegura preços exequíveis a essa contratação em sua robustez, com vantajosidade econômica para a administração.

25.5 As propostas deverão ter prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, e implicar obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição;

25.5 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei;
- c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

25.5.1 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

26. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o Relatório Analítico da Pesquisa de Preços (index 82676289), o valor estimado de contratação é de R\$24.991.348,80 (vinte e quatro milhões, novecentos e noventa e um mil trezentos e quarenta e oito reais e cinco centavos).

27. GERENCIAMENTO DE RISCOS

Em cumprimento ao inciso XXII do art. 6º da Lei nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso X do art. 17, alínea “c” do Decreto nº 48.816/2023, a matriz de gerenciamento de riscos da contratação encontra-se no Apêndice 12.

28. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Elaborador do Termo de Referência
Nome: Suellen Toscano de Barros
Cargo: Coordenadora de Programas
ID Funcional: 5132639-6
Autenticado via SEI

Elaborador do Termo de Referência
Nome: Liliane dos Passos
Cargo: Assessora Técnica
ID Funcional: 5152023-0
Autenticado via SEI

Elaborador do Termo de Referência
Nome: Beatriz Gabrielli Guimarães
Cargo: Assessora Técnica
ID Funcional: 5152863-0

Horário início: _____

Horário Término: _____

Quantidade vendida: _____

Valor Total de venda: R\$ _____

Nº de idosos da gratuidade: _____

Nº de deficientes da gratuidade: _____

Nº total de gratuidades: _____

Quantidade total de refeições servidas: _____

(venda + gratuidade)

OBSERVAÇÕES:

Horário início: _____

Horário Término: _____

Quantidade vendida: _____

Valor Total de venda: R\$ _____

Nº de idosos da gratuidade: _____

Nº de deficientes da gratuidade: _____

Nº total de gratuidades: _____

Quantidade total de refeições servidas: _____

(venda + gratuidade)

OBSERVAÇÕES:

Ass. representante da equipe de fiscalização estadual

Ass. representante da Contratada

APÊNDICE 3

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA PARA ATENDIMENTO AO DECRETO ESTADUAL Nº 43.150, de 24.08.11 (EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À/Ao Pregoeiro

Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos Ref. (... Concorrência ou pregão ou edital ...) nº xx/20xx (Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a), inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;

- d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do CONTRATANTE antes da abertura oficial das propostas e;
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

ENTIDADE (nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is) CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

APÊNDICE 4
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)..... portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF.....DECLARA, para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e do inciso V do art. 10 do Decreto Estadual nº 31.864, de 16 de setembro de 2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital.

(Local), de de 202__.

(Nome e Assinatura do representante legal)

APÊNDICE 5
FICHA DE DECLARAÇÃO PARA CRÉDITO EM CONTA

NOME:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	CIDADE:
CEP:	ESTADO:
TELEFONE:	CNPJ:
INSC. ESTADUAL:	INSC. MUNICIPAL:
BANCO:	
CONTA:	AGÊNCIA:
O abaixo assinado declara-se titular da conta bancária com as características acima, onde deverão ser creditadas as importâncias que lhe são devidas por este órgão. Declara outrossim, estar ciente das disposições do Art. 2º do Decreto nº 999, de 17/11/76, com as quais está de pleno acordo.	
LOCAL E DATA:	

Assinatura do responsável

VISTO DA AGÊNCIA BANCÁRIA

APÊNDICE 6
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Ref. Processo SEI-310001/001444/2024

Local e data

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, DECLARA ter designado (profissional(is) designado(s) pela empresa) _____, inscrito(os) no CPF sob o nº _____, portador(es) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, como responsável(is) técnico(s) pela prestação de serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições.

_____, _____ de _____ de 2024.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is) CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

APÊNDICE 7
DECLARAÇÃO DE APARELHAMENTO TÉCNICO E EQUIPE TÉCNICA

Ref. Processo SEI-310001/001444/2024

A _____, CNPJ _____, por intermédio de seu representante legal, o Sr. _____, identidade n. _____ e CPF _____, DECLARA para os fins previstos no edital e em atendimento ao item _____, que possui aparelhamento técnico e equipe técnica devidamente treinada, adequada e disponível para realização do serviço, conforme estipula a Lei nº 14.133/2021.

Local das instalações / Central de Produção:

Lista de Aparelhamento Técnico:

Relação da Equipe Técnica:

Data ____/____/____

Assinatura

Obs: esta declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa e deverá ser assinada pelo seu representante legal.

APÊNDICE 8
DECLARAÇÃO DE VISTORIA (FACULTATIVA)

Ref. Processo SEI-310001/001444/2024

O Sr., portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, ter sido designado pela Empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, para realizar vistoria nas dependências do imóvel com o objetivo de conhecer o local da execução da prestação do serviço, objeto do presente processo, previsto nesta licitação, nos termos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

A Empresa....., inscrita no CNPJ sob o nº, sediada, neste ato representada pelo seu representante legal, Sr., portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA** que por meio da vistoria realizada pela pessoa acima indicada, conheceu o local, e que tem plena ciência das condições relacionados à contratação, tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

_____, ____ de _____ de 2024.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is) CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

APÊNDICE 9

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Ref. Processo SEI-310001/001444/2024

Local e data:

Ao Pregoeiro

(Entidade) , inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) , neste ato representada pelo seu representante legal, o Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2024.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is) CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

APÊNDICE 10

MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

ORDEM DE SERVIÇO Nº _____

Referente à execução do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições de refeições na unidade do Restaurante do Povo Romilton Bárbara, situado no Município de Campos dos Goytacazes.

1. REFERÊNCIA:

1. Processo Licitatório nº _____
2. Pregão Eletrônico nº _____
3. Contrato nº _____
4. Valor do Contrato: R\$ _____ (valor por extenso)
5. Contratada: _____
6. Prazo Contratual: _____ meses
7. Data de início da execução: _____
8. Fiscal/Gestor do Contrato: _____

Pela presente Ordem de Serviço, autorizamos a Contratada a iniciar na data de _____ de _____ de 20__ os serviços, objeto do contrato acima epigrafado, celebrado entre a Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSODH e a empresa acima.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2024.

Secretário(a) de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos

Rio de Janeiro, 04 outubro de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Gabrielli Guimarães, Assessora Técnica**, em 04/10/2024, às 17:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Suellen Toscano de Barros, Coordenadora**, em 04/10/2024, às 17:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Liliane dos Passos, Assessor Técnico**, em 04/10/2024, às 18:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **84748235** e o código CRC **01513D26**.

Referência: Processo nº SEI-310001/001444/2024

SEI nº 84748235

Av Erasmo braga, 118, 5º andar - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20.020-000
Telefone: - <http://www.rj.gov.br/web/sedsodh>