



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, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR), INCLUINDO O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À IMPLEMENTAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EXCLUSIVA, AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA A IMPLANTAÇÃO DA UNIDADE DO PROGRAMA RJ ALIMENTA NO MUNICÍPIO DE TANGUÁ (RJ).

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 balanceada, produzidas em processos seguros e adequados, e distribuídas à população;

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, sais 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;

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 Rio de Janeiro.

1.1. Justificativa da contratação

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. Desde o ano de 2016, o Estado do Rio de Janeiro vem enfrentando grandes dificuldades para garantir a proteção social e o direito à alimentação, agravadas pelos efeitos das medidas de recuperação fiscal que impactam diretamente os mais vulneráveis.

Apesar da alimentação ser um direito constitucional garantido pelo art. 6º da CFB, mais de 57% da população do estado passa por algum nível de insegurança alimentar e nutricional. Ao longo dos últimos anos, a população vem empobrecendo progressivamente e enfrentando as consequências da precarização das políticas públicas e da crise econômica.

Este cenário demanda a implantação de programas, projetos e equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional voltados, sobretudo, à parcela mais vulnerável da população. Nesse sentido, o Governo do Estado vem empenhando esforços para garantir e promover o direito à alimentação, tão essencial e urgente.

Após o período de pandemia e seus impactos na continuidade das políticas públicas, considerando a urgência da situação de vulnerabilidade de parte da população desprovida de alimentação saudável e equilibrada e o tempo necessário para a reabertura dos restaurantes populares - que eram até então os equipamentos que supriam a demanda por acesso à alimentação, o Governo do Estado decidiu implantar Unidades Emergenciais de Assistência Alimentar – RJ Alimenta para fornecer refeições gratuitas à população, com o objetivo de reduzir a fome e a insegurança alimentar e nutricional, prestando assistência alimentar de forma emergencial aos segmentos mais vulneráveis da população e visando assegurar-lhes melhores condições de saúde, a fim de contribuir no enfrentamento da pandemia provocada pela Covid-19.

As ações são articuladas, também, no que se refere à capacidade de suprir as distintas necessidades da população, considerando os diferentes níveis de insegurança alimentar em que os indivíduos se encontram. Nesse sentido, é interessante observar que as ações desenvolvidas pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos têm diferentes direcionamentos de acordo com os níveis de insegurança alimentar, sendo o projeto RJ Alimenta voltado para a demanda estadual de fome moderada e grave considerando seu público alvo.

Mesmo com o fim da emergência no combate à covid-19, convivemos com os impactos causados na saúde pública e no âmbito socioeconômico. Portanto, diante da urgência em apresentar respostas ao contexto da fome, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos 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).

Assim, a Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional, com base no Estudo Técnico Preliminar que corresponde a esse processo, define as soluções a serem contratadas para a manutenção do Projeto, a partir do entendimento de que sua interrupção deixará milhares de pessoas vulneráveis sem acesso a alimentação, uma vez que os restaurantes populares por si só não são suficientes para atender a demanda de combate à fome e à insegurança alimentar e nutricional no Estado.

O Projeto RJ Alimenta se fundamenta no inciso II, do Art. 6º da Lei 4.179/2003, que institui o Programa Estadual de Acesso à Alimentação (PEAA), com o objetivo de agregar as diversas iniciativas em curso e outras ações que venham a ser implantadas, dirigidas ao combate à fome e à promoção de segurança alimentar e nutricional, e atualmente contempla os Municípios do Rio de Janeiro, Magé e Nova Iguaçu.

O projeto compõe a gama de ações governamentais articuladas pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos para responder ao contexto de insegurança alimentar no Estado do Rio de Janeiro, que têm diferentes direcionamentos de acordo com os níveis de insegurança alimentar, sendo o projeto RJ Alimenta voltado para a demanda de fome moderada e grave considerando seu público alvo (população em situação de rua, trabalhadores informais e pessoas sem acesso a equipamentos públicos de segurança alimentar, majoritariamente).

Tanguá, município da Região Metropolitana II do Estado do Rio de Janeiro (leste metropolitano) com cerca de 31.086 habitantes segundo o censo de 2020 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, enfrenta altos índices de pobreza e desigualdade social. Em 2021, a Fundação Getúlio Vargas (FGV) publicou uma pesquisa que aponta Tanguá como o segundo município mais pobre do Estado do Rio de Janeiro, com renda média mensal de R\$ 292,57 por morador; o valor é a soma de tudo que é produzido no município, dividido pelo número de habitantes.

Esses fatores, junto à falta de infraestrutura (considerando os desafios socioeconômicos locais como renda baixa, saneamento municipal deficiente - 51,7% de abastecimento de água por rede, esgotamento precário) e oportunidades de emprego, agravam a vulnerabilidade social. A falta de mercados populares e feiras limita o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade.

Além disso, o município de Tanguá não se enquadra nos critérios para receber um Restaurante do Povo, programa estadual que beneficia municípios com mais de 250.000 habitantes, conforme o Decreto nº 46.705/2019, art. 1º. Isso torna ainda mais urgente a criação de projetos de segurança alimentar locais para atender à demanda da população vulnerável e reduzir a dependência de programas assistenciais.

Assim, a contratação abordada neste Termo de Referência se justifica por ser a forma de efetivar

medidas que pretendem assegurar às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional o Direito Humano à Alimentação Adequada, através do acesso a uma alimentação adequada e saudável a baixo custo, bem como o fornecimento de outros serviços que contribuirão para a inclusão social e produtiva do público beneficiário e que fazem parte da política emancipatória que é a política de segurança alimentar e nutricional.

Quanto a metodologia utilizada para estimar o quantitativo dos objetos a serem adquiridos e dos serviços a serem contratados, tomaram-se como base os registros administrativos referentes a outras contratações do Projeto RJ Alimenta, além da análise técnica sobre as inovações na legislação pertinente e nas formas de operação do serviço que vem sendo praticadas em outros estados e municípios, através de pesquisa realizada nos sites dos governos municipais e estaduais.

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 da presente contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de

Unidade orçamentária (UO):

Programa de Trabalho (PT):

Fonte de Recursos (FR):

Natureza da Despesa (ND):

2. DO OBJETO

2.1. Definição sucinta do Objeto

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, transporte e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar), incluindo a disponibilização dos utensílios necessários para a distribuição das refeições na unidade de assistência alimentar do Projeto RJ Alimenta no município de Tanguá (RJ). O serviço engloba as etapas de produção em Unidade de Alimentação e Nutrição, transporte em veículo apropriado e licenciado e distribuição no local da unidade.

2.2. Identificação dos itens, quantidades e unidades

Localização: A unidade de assistência alimentar da qual trata este Termo de Referência será implementada no imóvel situado na Rua dos Girassóis, lotes 14 e 15, s/n, bairro de Duques, Tanguá/RJ. Está em tramitação a cessão do imóvel, que é de posse do município de Japeri, para a execução do objeto pela empresa contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, no processo SEI 310001/003271/2025.

O espaço destinado à implantação da unidade do RJ Alimenta de Tanguá conta com toda a estrutura adequada para o funcionamento da unidade - espaço amplo para a distribuição das refeições, com sanitário, mesa, cadeira e ar condicionado para os funcionários da empresa contratada e do município/secretaria do Estado que ficam na unidade no horário de seu funcionamento, bem como cobertura nas áreas de distribuição e fila. Serão distribuídas, diariamente, até 1.500 refeições por dia (500 cafés da manhã, 500

almoços e 500 jantares) durante os 24 meses de duração do contrato, podendo esta duração ser prorrogada, conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar.

Considerando que a execução dos serviços do objeto a ser contratado requer a necessidade de combinar de forma sincrônica inúmeras tarefas necessárias ao preparo, transporte e distribuição das refeições (aquisição de gêneros alimentícios, elaboração de cardápios, contratação e gestão de pessoas para o serviço, manutenção de equipamentos e utensílios, transporte das refeições, dentre outros), devendo todas elas ficarem a cargo de uma mesma empresa, o objeto a ser contratado não será dividido em lotes ou parcelas, conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar.

2.3. **Definição da natureza do serviço**

Os bens e o serviço que se pretende contratar podem ser considerados comuns, posto que, seus padrões de desempenho e de qualidade podem ser objetivamente definidos pelo ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado, independentemente de sua complexidade.

2.4. **Possibilidade de parcelamento do objeto**

Conforme analisado no Estudo Técnico Preliminar, optou-se por não permitir o parcelamento do objeto, considerando que a execução do serviço exige a integração de diversas atividades cuja realização de forma sincrônica é essencial para garantir o fornecimento regular e adequado. Destaca-se, ainda, que o parcelamento poderia comprometer a eficiência, a eficácia e a efetividade da política pública, além de dificultar a fiscalização e a gestão contratual, e fragmentar a responsabilidade técnica pela execução, aumentando o risco de falhas no serviço.

2.5. **IDs SIGA**

Descrição: SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS -
DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES EMBALADAS TIPO ALMOCO (ARROZ, FEIJAO, 1 PROTEINA, DUAS GUARNICOES (UMA EM SUBSTITUIÇÃO A SALADA CRUA), COPO DE AGUA E UMA FRUTA)

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 671 - Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Artigo: 1 - Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Código do Item: 0671.001.0048

ID SIGA: 194681

Descrição: SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS -
DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEICOES EMBALADAS TIPO JANTAR (ARROZ, FEIJAO, 1 PROTEINA, DUAS GUARNICOES (UMA EM SUBSTITUIÇÃO A SALADA CRUA), COPO DE AGUA E UMA FRUTA)

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 671 - Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Artigo: 1 - Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Código do Item: 0671.001.0049

ID SIGA: 194682

Descrição: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS -
DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE PREPARO,
FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES EMBALADAS TIPO CAFÉ DA MANHÃ (CAFÉ
COM OU SEM LEITE, PÃO COM MANTEIGA, FRUTA)

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 671 - Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Artigo: 1 - Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Código do Item: 0671.001.0047

ID SIGA: 194680

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Modelo de execução do objeto

3.1.1. Trata-se do serviço contínuo de distribuição diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar) na unidade de assistência alimentar do município de Tanguá (RJ).

3.1.2. 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.

3.1.3. Para o início dos serviços, a empresa deverá ter enviado o cardápio do mês com 30 (trinta) dias de antecedência, para aprovação;

3.1.4. A Superintendência de Segurança Alimentar e nutricional do Estado do Rio de Janeiro poderá realizar visita prévia na Unidade de alimentação e Nutrição do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar; Toda a execução dos serviços deve levar em consideração as características do seu público-alvo, de forma a garantir que os beneficiários do Projeto recebam as refeições com segurança, tranquilidade e dignidade;

3.1.5. Para a boa execução dos serviços devem ser disponibilizados os recursos humanos devidamente treinados, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas neste Termo de Referência;

3.1.6. A contratada deverá dispor de 01 (um) veículo para transporte de alimentos, para a distribuição, ou subcontratar tal serviço, conforme item 13 deste Termo, em conformidade com as legislações sanitárias;

3.1.7. Os cardápios deverão ser montados de acordo com as especificações deste Termo de Referência, assinados pela nutricionista responsável técnica e enviados para aprovação da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional com 30 dias de antecedência, seguindo os padrões, variedades e frequências de insumos para a sua composição especificados neste Termo de Referência;

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

3.1.9. As refeições deverão ser produzidas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da CONTRATADA, transportadas prontas para consumo em quentinhas de isopor.

3.1.10. As refeições devem ser distribuídas nos horários determinados, assegurando a eficiência e pontualidade na entrega;

3.1.11. As refeições serão distribuídas gratuitamente, sendo vedada a venda das mesmas;

3.1.12. As refeições deverão ser distribuídas em quentinhas de isopor redondas sem divisória e que possuem o volume padrão de 750 ml;

3.1.13. Os talheres distribuídos com as refeições devem ser de boa qualidade e material reforçado;

3.1.14. Diariamente, durante a distribuição do almoço e do jantar, deve ser realizada a pesagem de 1 (uma) amostra de quentinha e registrada no Registro de Refeições Distribuídas - Apêndice 2 deste Termo de Referência.

3.1.15. Todas as etapas de produção e distribuição das refeições deverão obedecer, rigorosamente, a

RDC ANVISA Nº 216/2004, a RDC nº 275/2002 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- 3.1.16. O cardápio do jantar deve ser diferente do praticado no almoço;
- 3.1.17. O planejamento das refeições deve prover qualidade sensorial satisfatória das mesmas (aroma, sabor, textura) considerando o perfil do público atendido.
- 3.1.18. O planejamento das refeições deve considerar o clima previsto para o período da execução do cardápio quanto à digestibilidade;
- 3.1.19. A CONTRATADA deverá, em cada refeição, realizar a aferição de temperatura e a coleta de amostra, devendo anotar em registro próprio as informações. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em temperatura adequada, por 72 horas, conforme descrito no Manual de Boas Práticas elaborado para o serviço;
- 3.1.20. 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 as adaptações necessárias. 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 RJ Alimenta.
- 3.1.21. A contratada deve dispor de mão de obra residente com o número mínimo de funcionários, descrito neste Termo, durante toda a vigência do contrato.
- 3.1.22. 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.
- 3.1.23. Fica a CONTRATADA obrigada a disponibilizar todas as informações que a CONTRATANTE julgar necessárias para a fiscalização, bem como franquear, de maneira irrestrita, a visita dos fiscais do contrato e de servidores do Estado às dependências da unidade.
- 3.1.24. Conforme detalhado no item 3.8. deste Termo, relativo ao transporte das refeições, as refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas hotbox e as bebidas mantidas em recipientes térmicos que garantam a temperatura de segurança de acordo com a legislação vigente, por meio de veículos licenciados, isotérmicos ou refrigerados, dotados de cobertura para proteção da carga, adequados para transporte de refeições prontas para consumo, não devendo transportar outras cargas que não sejam alimentos, sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária. As caixas e os recipientes térmicos não devem ser transportados em contato direto com o piso do veículo, devendo estar acondicionados em prateleiras, estrados ou paletes;
- 3.1.25. A produção, o transporte e a distribuição devem ocorrer em condições de tempo e temperatura adequados à legislação vigente e que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante todas as etapas, conforme as legislações vigentes;
- 3.1.26. O tempo entre o final da cocção das preparações e o final da distribuição não poderá ultrapassar o total de 6 (seis) horas.
- 3.1.27. 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 11 deste Termo);
- 3.1.28. 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;
- 3.1.29. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão atender obrigatoriamente ao padrão de identidade e qualidade legal, estar em perfeitas condições sanitárias e dentro do prazo de validade;
- 3.1.30. 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;

3.2. **Do funcionamento do serviço:**

- 3.2.1. O RJ Alimenta foi projetado para funcionar de domingo a domingo, nos horários abaixo:

- 3.2.2. Café da manhã - 7h00 às 9h00, ou até serem distribuídas todas as refeições.
- 3.2.3. Almoço - 12h00 às 14h00, ou até serem distribuídas todas as refeições.
- 3.2.4. Jantar - 17h00 às 19h00, ou até serem distribuídas todas as refeições.

3.3. **Do quantitativo das refeições:**

3.3.1. O quantitativo de refeições a serem distribuídas na unidade do RJ Alimenta do município de Tanguá levará em consideração o quantitativo distribuído atualmente nas unidades do RJ Alimenta em funcionamento, vide o Estudo Técnico Preliminar.

Quadro 1: Quantidade de refeições diárias a serem servidas na unidade do RJ Alimenta de Tanguá

RJ Alimenta - Unidade Tanguá		
Café da manhã	Almoço	Jantar
até 500	até 500	até 500
TOTAL: até 1.500 refeições/dia		

3.4. **Composição dos Cardápios**

3.4.1. Cardápio do café da manhã

3.4.1.1. O cardápio deverá ser constituído obrigatoriamente de bebida quente não adoçada (café com leite, apenas café ou apenas leite, de acordo com necessidades dietéticas), pão com manteiga e fruta para cada usuário, conforme especificação abaixo:

3.4.1.2. Café com leite: conteúdo líquido de 200 ml, devendo ser:

- a) 100 ml de leite e 100 ml de café; ou
- b) 200 ml de leite puro; ou
- c) 200 ml de café puro.

3.4.1.3. Em complementação ao cardápio, deverão ser oferecidos, pelo funcionário da empresa, a cada café da manhã distribuído: 01 (um) invólucro de guardanapo de papel de boa absorção, 01 (um) mexedor descartável, 01 (um) sachê de adoçante ou 01 (um) sachê de açúcar, à escolha do usuário, para uso na bebida quente;

3.4.1.4. É obrigatório o uso de leite de vaca integral UHT. É vedada a utilização de leite em pó integral ou desnatado, de composto lácteo e de bebida láctea;

3.4.1.5. Deverão ser utilizados edulcorantes a base de stévia e/ou sucralose, sendo vedado o uso de edulcorantes a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio;

3.4.1.6. A bebida quente deve ser distribuída em copo de isopor de 300 ml com tampa e mexedor descartável;

3.4.1.7. Pão do tipo massa fina com manteiga: pão de 50g com 10g de manteiga com sal, embalado individualmente, com data de fabricação e validade;

3.4.1.8. É vedado o uso de margarina;

3.4.1.9. Fruta da estação distribuída higienizada e devidamente embalada: média de 120g por unidade.

3.4.1.10. As frutas não poderão ser repetidas, no prazo mínimo de 03 (três) dias. Exemplos de frutas a serem distribuídas: banana prata, maçã, laranja, tangerina e frutas regionais, respeitando a sazonalidade.

3.4.2. Cardápio do almoço e jantar:

3.4.2.1. O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de **arroz, feijão, prato principal proteico, duas guarnições variadas, fruta** e água mineral individual em copos lacrados de 200 ml;

3.4.2.2. As refeições deverão ser distribuídas em quentinhas (750ml) de isopor redondas sem divisória.

3.4.2.3. Em complementação ao cardápio, deverão ser oferecidos, pelo funcionário da empresa, a cada

almoço distribuído: 01 (um) conjunto de talher (garfo, faca e colher); 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;

3.4.2.4. Os talheres deverão ser descartáveis e resistentes (garfo, faca e colher) nas dimensões similares do talher de mesa, acondicionados em invólucros próprios;

3.4.2.5. A quantidade de entrega por pessoa será de uma refeição, salvo os casos em que for apresentada identidade de um segundo beneficiário (idosos, crianças e beneficiários que estejam impossibilitados de chegar fisicamente à área de distribuição), devendo a empresa contratada manter um controle sobre este limite;

3.4.2.6. É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração 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 ser usados nas preparações os condimentos naturais;

3.4.2.7. As refeições em desconformidade com o cardápio definido previamente não serão consideradas para fins de pagamento, e as glosas serão realizadas conforme indicado no Acordo de Nível de Serviço;

3.4.2.8. Em caso de falta do vegetal previsto para o cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituí-lo por equivalente do mesmo grupo de vegetais e deverá comunicar ao CONTRATANTE em até 24h;

3.4.2.9. **Prato principal:**

3.4.2.10. O prato principal deverá ser constituído por alimento fonte de proteína de origem bovina, suína, pescados, aves, vísceras e carnes salgadas. As preparações deverão ser cozidas na forma de grelhados, assados ou cozidos, segundo as diversas variações da cozinha nacional. Frituras não serão permitidas;

3.4.2.11. 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 compôr as refeições, podendo, por exemplo, as aparas serem utilizadas na preparação de molhos;

3.4.2.12. Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;

3.4.2.13. O prato principal poderá ser preparado com vegetais nas proporções definidas, refogados ou cozidos, respeitando-se o per capita estabelecido;

3.4.2.14. O quadro abaixo estabelece especificação do tipo de carne, porção e frequência a ser servida de prato principal, que deverão ser distribuídas tanto no almoço quanto no jantar:

Quadro 2: Tipo, especificação, porção e frequência de prato principal

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PÓS COCÇÃO	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Boniva sem osso	Chã de dentro ou patinho	120 gramas	06 vezes no mês
	Músculo, lagarto (assado/cozido)	120 gramas	07 vezes no mês
Ave sem osso	Filé de peito de frango	120 gramas	11 vezes no mês
Ave com osso	Sobrecoxa de frango com pele	180 gramas	07 vezes no mês
Suína sem osso	Copa lombo	120 gramas	02 vezes no mês
Suína sem osso	Lombo	120 gramas	04 vezes no mês
Suína com osso	Carré	180 gramas	04 vezes no mês
Peixe	Filé	120 gramas	02 vezes no mês
Víscera bovina	Fígado	120 gramas	02 vezes no mês
Bovino salgado	Carne seca	120 gramas	01 vezes no mês

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

Quadro 3: Tipo, especificação, porção e frequência de pratos compostos

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PÓS COCÇÃO	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Omelete de forno	com ou sem hortaliças A ou B, sem adição de farinhas	170g	01 vezes ao mês
Feijoada	Carne seca (40g); Linguiça de paio (40g); Lombo Salgado (40g)	Feijão Preto e caldo (120 g) + carnes (120 g) = 240g	01 vezes ao mês
Dobradinha	Bucho bovino (80g); Linguiça Calabresa (40g)	Feijão branco e caldo (120 g) + carnes (120 g) = 240 g	02 vezes ao mês
Churrasco misto	Chã de dentro (40g); Linguiça calabresa (40g); Filé de Frango (40g).	120 gramas	02 vezes ao mês
Cozido à brasileira	Lombo suíno salgado (40g); linguiça calabresa (40g); Peito bovino (40g);	Proteínas (120g) + batata inglesa, abóbora e couve manteiga (60g) = 180 gramas	02 vezes ao mês
Almôndega de carne	Carne moída acém	120 g	04 vezes ao mês
Escondidinho de carne	Carne moída acém	120g	02 vezes ao mês

3.4.2.16. **Guarnições:**

3.4.2.17. O quadro abaixo especifica os vegetais (refogados ou cozidos), cereais, tubérculos, massas e farináceos a serem utilizados na preparação das duas guarnições, além da porção e a frequência que deverão ser oferecidos mensalmente:

Quadro 4: Tipo, especificação, porção e frequência das guarnições

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPTA	FREQUÊNCIA
Vegetal	Vegetal do tipo A (agrião, chicória, acelga, pepino, tomate, bortalha, brócolis, etc.)	100 gramas	64 vezes no mês
	Vegetal do tipo B (cenoura, beterraba, abóbora, abobrinha, berinjela, quiabo, etc.)	100 gramas	24 vezes no mês
	Vegetal do tipo C	100 gramas	16 vezes no mês
Farinha de mandioca	Farinha de mandioca crua + ingredientes (para a farofa); fubá de milho (polenta)	70 gramas	11 vezes no mês

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPTA	FREQUÊNCIA
Macarrão	Espaguete, talharim, penne ou fusilli	150 gramas	05 vezes no mês

3.4.2.18. Quanto às especificações dos vegetais:

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

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

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

3.4.2.22. Para maior equilíbrio o cardápio deverá ser composto por duas guarnições de vegetais diferentes, podendo ser substituído, um deles, por outros tipos de guarnições, como farofa, macarrão, polenta, etc., conforme quadro de frequências;

3.4.2.23. Variações na guarnição de vegetais poderão ser realizadas com preparações assadas, cozidas, refogadas, temperadas com azeite e ervas;

3.4.2.24. As hortaliças folhosas deverão ser servidas cozidas ou refogadas.

3.4.2.25. **Arroz:**

3.4.2.26. O quadro abaixo discrimina a preparação do arroz, que deverá ser servido diariamente, e a frequência no cardápio mensal:

Quadro 5: Tipo, especificação, porção e frequência do arroz

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Arroz parborizado tipo 1	Simple	200g	Diária

3.4.2.27. **Feijão:**

3.4.2.28. O quadro abaixo distingue os tipos de feijão a serem servidos diariamente e a frequência no cardápio mensal:

3.4.2.29. É permitido somente o uso do feijão "Tipo 1" para as refeições, com o grão inteiro, sendo vedado o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo.

Quadro 6: Tipo, especificação, porção e frequência do feijão

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Feijão preto (Tipo 1);	Simple	150g	42 vezes no mês
Feijão carioca, mulatinho ou vermelho (Tipo 1)	Simple	150 g	16 vezes no mês
Feijão branco (Tipo 1) (Dobradinha)	Simple	120g	02 vezes no mês

3.4.2.30. **Fruta:**

3.4.2.31. É vedada a repetição da mesma fruta nas diferentes refeições do dia, devendo ser ofertadas variedades distintas no desjejum, almoço e jantar.

3.4.2.32. Exemplos de frutas a serem distribuídas: banana prata, maçã, laranja, goiaba, tangerina e frutas regionais;

3.4.2.33. Devem ser servidas frutas inteiras, embaladas e bem acondicionadas;

3.4.2.34. A fruta distribuída no café da manhã deverá ser diferente da fruta distribuída no almoço/jantar de um mesmo dia. Será permitido que a fruta do almoço e do jantar sejam as mesmas, devendo a fruta do café da manhã ser diferente dessas duas refeições.

3.4.2.35. **Bebida:**

3.4.2.36. Diariamente deverá ser distribuída água mineral natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada contendo 200 ml;

3.4.3. **Do preparo das refeições:**

3.4.3.1. As preparações deverão ser cozidas na forma de grelhados, assados ou cozidos, segundo as diversas variações da cozinha nacional, sendo vedada a preparação e/ou distribuição de alimentos fritos;

3.4.3.2. É vedada a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, nem a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne “sangria”;

3.4.3.3. É vedada a utilização de embutidos como prato principal, exceto nas preparações determinadas neste Termo de Referência em que os embutidos compõe o prato;

3.4.3.4. Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;

3.4.3.5. Em caso de falta do vegetal previsto para cardápio do dia, a empresa contratada poderá substituir o mesmo, por equivalente do mesmo grupo e notificar a substituição à Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional;

3.4.3.6. É permitido somente o uso do feijão "Tipo 1" para as refeições, com o grão inteiro, não sendo permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo;

3.4.3.7. 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;

3.4.3.8. Todas as carnes e produtos lácteos 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;

3.4.3.9. Todas as preparações do cardápio deverão ser cuidadosamente porcionadas, mantendo as qualidades sensoriais dos alimentos, nos recipientes descartáveis e bem vedados para manter o alimento seguro no deslocamento, com monitoramento de tempo e temperatura;

3.4.3.10. Não será permitido reaproveitar os alimentos preparados que foram dispostos nas quentinhas, porém não utilizados.

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

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

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

3.4.3.14. 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;

3.4.3.15. Este item justifica-se no cumprimento às exigências do inciso V do art. 71 do Decreto Estadual

nº 48.816/2023, que versa sobre a necessidade de indicações ou vedações de marcas, modelos e produtos na execução do serviço desta contratação.

3.5. Dimensionamento de pessoal

3.5.1. A empresa contratada deverá dispor de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e veículo adequado ao deslocamento seguro de refeições, conforme legislação relacionada, além dos equipamentos, utensílios e quantitativo mínimo e exclusivo de funcionários (que ficarão na área da unidade do RJ Aliementa de Tanguá), indicados nos quadros abaixo, conforme definições do Estudo Técnico Preliminar:

Quadro 7: Distribuição de funcionários para a unidade

SETOR	FUNÇÃO/CARGO	QUANTITATIVO MÍN. DE FUNCIONÁRIOS
Serviço de Nutrição	Nutricionista (responsável técnico)	01
Serviço de Nutrição	Nutricionista (quadro técnico)	01
Distribuição	Copeiro	04
Higienização	Auxiliar de serviços gerais	02
Transporte	Motorista	02
	Auxiliar de motorista	02
TOTAL		12

3.5.2. 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 a distribuição diária de refeições em três horários (café da manhã, almoço e jantar), sete dias por semana, além das atividades preparatórias (produção e transporte das refeições) e de organização anterior e posterior dos espaços (limpeza, higienização e recolhimento dos utensílios e resíduos).

3.5.3. 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.

3.5.4. Conforme art. 55, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, visando garantir a execução contínua do contrato e a proteção do interesse público em ofertar o serviço, o motorista deve ser imediatamente substituído em casos de ausência pela empresa contratada, afim de minimizar os prejuízos da tal imprevisto no transporte e, portanto, na distribuição das refeições e na execução do serviço de forma geral.

3.6. Do fornecimento de materiais, utensílios e equipamentos

3.6.1. Considerando que os utensílios, materiais e equipamentos são instrumentos de uso cotidiano e de especificidades na operacionalização do serviço, listados nos quadros abaixo, devendo a sua reposição ser tempestiva para não comprometer a continuidade do serviço, entende-se que a obrigatoriedade dos mesmos ficará a cargo da empresa contratada. Além disso, fica como responsabilidade da empresa a disponibilizar os materiais não previstos em contrato, em caso necessário à prestação de serviços, sem ônus para o contratante (ex: panelas, conchas, escumadeiras, etc; outros EPIs não previstos anteriormente, etc), considerando possíveis necessidades relacionadas às metodologias selecionadas pela contratada para o transporte e a distribuição segura dos alimentos e refeições.

Quadro 8: Materiais de uso diário para a distribuição, a serem disponibilizados pela empresa contratada




Materiais	Quantidade diária (considerando o quantitativo de refeição a ser distribuído + 10% de margem de segurança)
Quentinhas de isopor redondas sem divisória de 750ml para a distribuição do almoço e do jantar	1.100 quentinhas (550 para o almoço e 550 para o jantar)
Talheres de acrílico reforçado (1 garfo e 1 faca para cada quentinha de almoço e de jantar)	1.100 garfos (550 para o almoço e 550 para o jantar) 1.100 colheres (550 para o almoço e 550 para o jantar) 1.100 facas (550 para o almoço e 550 para o jantar)
2 copos de água mineral natural de 200 ml por refeição (1 para cada almoço e 1 para cada jantar)	1.000 copos de água mineral natural 200ml (500 para o almoço e 500 para o jantar)
1 guardanapo de papel embalado para cada refeição	1.650 guardanapos de papel embalados (550 para o café da manhã, 1.100 para o almoço e 550 para o jantar)
1 sachê de azeite de oliva extra-virgem para cada almoço e cada jantar	1.000 azeites de oliva extra-virgem (550 para o almoço e 550 para o jantar)
1 sachê de sal para cada almoço e cada jantar	1.100 sachês de sal (550 para o almoço e 550 para o jantar)
Sacola plástica branca com alça 25x35cm para o usuário levar as refeições	1.650 sacolas brancas com alça 25x35cm
Copo de isopor de 300 ml com tampa (para as bebidas do café da manhã)	550 copos
Mexedor descartável de 11cm (para as bebidas do café da manhã)	550 mexedores
Sachê de açúcar (2 por café da manhã)	1.100 sachês
Sachê de adoçante (2 por café da manhã)	1.100 sachês
Embalagem para o pão do café da manhã (saco plástico para pão hot dog de 50g)**	550 embalagens


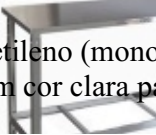




*O percentual de 10% como margem de segurança foi estipulado considerando tratar-se de materiais descartáveis, que podem cair e danificar.

**Caso o pão seja produzido/comprado já embalado individualmente, este item não será necessário.

Quadro 9: Utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela empresa contratada

--

Utensílios e Equipamentos	Quantidade a ser disponibilizada
Caixas térmicas "isobox" para transportar quentinhas	Quantidade a ser disponibilizada
<p>Caixas térmicas "isobox" para transportar quentinhas</p>  <p>2160065-Hot-Box-Caixa-Termica-para-30-Marmitex-N8-e-N9*</p> <p>Fonte: https://www.caixasplasticascuritiba.com.br/p-2160065-Hot-Box-Caixa-Termica-para-30-Marmitex-N8-e-N9</p>	<p>20 caixas "isobox" com tampa para o transporte total de 600 quentinhas</p> <p>20 caixas "isobox" com tampa para o transporte total de 600 quentinhas</p>
<p>Caixas de polietileno (monoblocos) com tampa de 100kg em cor clara para frutas e pães</p> <p>Caixas de polietileno (monoblocos) com tampa de 100kg em cor clara para frutas e pães</p> 	<p>12 caixas de polietileno (monoblocos) com tampa para transportar/distribuir frutas e pães</p> <p>12 caixas de polietileno (monoblocos) com tampa para transportar/distribuir frutas e pães</p>
<p>Estrados</p> 	<p>10 estrados (01 estrado para cada duas caixas "isobox" empilhadas)</p> <p>10 estrados (01 estrado para cada duas caixas "isobox" empilhadas)</p>
<p>Recipiente térmico de 9L para a bebida quente</p> 	<p>11 recipientes térmicos (6 na cor VERMELHA para o café e 5 na cor AZUL para o leite)</p> <p>11 recipientes térmicos (6 na cor VERMELHA para o café e 5 na cor AZUL para o leite)</p>

Lixeiras com pedal de 240 litros	
Utensílios e Equipamentos	Quantidade a ser disponibilizada
Caixas térmicas "isobox" para transportar quentinhas 	02 lixeiras para toda a unidade alimentar, incluindo o local de distribuição 20 caixas "isobox" com tampa para o transporte total de 600 quentinhas
Mesas em inox (para distribuição) no tamanho de 1,20m de comprimento e 0,60m de largura https://www.casasplasticas.com.br/2160065-Hot-Box-de-comprimento-para-30-Marmitex-N8-e-N9 *	
Caixas de polietileno (monoblocos) com tampa de 100kg em cor clara para frutas e pães 	02 mesas, no local de distribuição 12 caixas de polietileno (monoblocos) com tampa para transportar/distribuir frutas e pães
Termôn 	02 para toda a unidade alimentar (a ser usado no local de produção e no local de distribuição das refeições)
Estrados 	10 estrados (01 estrado para cada duas caixas "isobox" empilhadas) reservado aos funcionários da área de distribuição
P 	"
Recipiente térmico de 9L para a bebida quente BALANÇA DE MESA CAPACIDADE 20 KG	01 para pesagem das quentinhas (amostras)
Disp 	02 para a área de distribuição
Dispe ênico	01 para o banheiro de uso dos funcionários na área de distribuição
Dispenser de papel para secagem das mãos	02 para a área de distribuição
Dispenser de sabão líquido	02 para a área de distribuição

3.7. Uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI)

3.7.1. A contratada deverá disponibilizar no mínimo 02 kits de uniforme completo (por funcionário), contendo:

- Blusa com a logo do Programa RJ Alimenta e o brasão do Governo do Estado do Rio de Janeiro;
- Calça
- Sapato fechado antiderrapante
- Touca descartável
- Avental para distribuição

3.7.2. Os funcionários responsáveis pelo preparo e distribuição deverão estar devidamente uniformizados, com os EPIs adequados (touca, luva descartável e sapato antiderrapante) e treinados para o serviço, inclusive cientes das condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente.

3.7.3. Os demais EPIs devem ser disponibilizados conforme determinam as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego e definidos no programa de gerenciamento de riscos elaborado pela contratada.

3.8. Do transporte das refeições

3.8.1. Conforme analisado no Estudo Técnico Preliminar, a contratada deverá realizar o transporte das refeições em veículos próprios ou terceirizados, devidamente autorizados e licenciados pela Vigilância Sanitária, equipados com compartimentos isotérmicos, refrigerados e/ou aquecidos, de acordo com a necessidade de manutenção da temperatura dos alimentos (quentes $\geq 60^{\circ}\text{C}$ e frios $\leq 5^{\circ}\text{C}$), conforme legislação vigente (RDC nº 275/2002, Portaria CVS 5/2013, e suas atualizações). É obrigatório que os veículos possuam:

- Superfícies internas lisas, laváveis e resistentes;
- Termômetro calibrado, de fácil visualização, para monitoramento da temperatura interna;
- Registros de temperatura durante todo o percurso, com apresentação periódica à contratante;
- Registros de horários de saída e chegada ao local de destino;
- Plano de higienização dos veículos, com registro de procedimentos realizados;
- As refeições deverão ser devidamente acondicionadas nas caixas térmicas higienizadas, devidamente fechadas, identificadas com data, horário e número de lote e organizadas por tipo de refeição e turno.

- Em caso de falha no transporte que comprometa a segurança dos alimentos (temperatura inadequada, avaria, atraso superior a 30 minutos), a contratada deverá substituir imediatamente os alimentos comprometidos, sem ônus para a contratante.

3.8.2. O transporte é considerado etapa crítica do controle de qualidade no serviço de alimentação coletiva. Dessa forma, a contratada deve apresentar, no ato da assinatura do contrato e sempre que solicitado, os documentos dos veículos utilizados (mesmo que o serviço de transporte tenha sido subcontratado, como permitido neste Estudo Técnico Preliminar à luz da Lei federal 14.133/2021), incluindo:

- Licença sanitária vigente;
- Certificados de manutenção preventiva;
- Laudos de higienização dos compartimentos de transporte;
- Plano de controle de pragas para os veículos.

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.

4.2. O prazo do contrato, considerando eventuais prorrogações, é de até 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.3. O prazo de início do contrato deverá se dar somente após a finalização da implantação de todo o mobiliário e utensílios necessários à distribuição no local da unidade, bem como a contratação da mão de obra, sendo o prazo máximo de 30 (trinta) dias - uma vez que tal empresa já terá ciência do que será necessário adquirir e instalar para iniciar o serviço desde o certame, necessitando apenas de tempo ábil para realizar a instalação dos equipamentos, contados a partir da data de assinatura do contrato.

4.4. Em caso de finalização do contrato ou rescisão, a empresa a ser contratada deverá retirar seus equipamentos e utensílios imediatamente, de forma a garantir que não haja prejuízo para o funcionamento do serviço público.

4.5. O prazo de início do contrato se dará somente após a data da formalização das parcerias, necessárias à execução do serviço, mencionadas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

4.6. Uma vez que a qualidade do serviço será avaliada de forma contínua durante a execução contratual, por meio da fiscalização técnica, não é necessária a exigência de amostra, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

5. PAGAMENTO

5.1. O pagamento à CONTRATADA será referente ao quantitativo de refeições EFETIVAMENTE distribuídas, efetuado por competência mensal em, no mínimo, 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do recebimento definitivo do objeto desta contratação, 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 do 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;

5.2. 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**;

5.3. 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. Quando houver glosa parcial do objeto, o **CONTRATANTE** deverá comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal ou Fatura de prestação de serviços com o valor exato dimensionado;

5.4. 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.

5.5. Recebidos os documentos mencionados no item anterior, 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 penalizado 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.

5.6. 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 do **CONTRATANTE**;

5.7. 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;

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

5.9. 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;

5.10. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura de prestação de serviços, 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 o **CONTRATANTE**;

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

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

5.13. 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;

5.14. 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*;

5.15. 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 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;

5.16. 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;

5.17. 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;

5.18. 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;

5.19. A subcontratação porventura realizada será integralmente custeada pela **CONTRATADA**;

5.20. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) fiscal(s) de contrato(s);

5.21. A fiscalização do contrato terá o prazo de até 15 (quinze) dias para atestar a nota fiscal e encaminhá-la para pagamento;

5.22. Em caso de erro, a fatura será devolvida à **CONTRATADA**, e o prazo referido no subitem anterior retornará à contagem inicial;

5.23. Os pagamentos devidos à **CONTRATADA** não excederão os valores apresentados em sua proposta comercial;

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

6. REPACTUAÇÃO

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

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

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

1. 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;
2. para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta;
3. 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.

6.2. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno 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.

6.2.1. 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.

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. Na repactuação, o 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.

6.7. 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.

6.8. 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.

6.9. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o 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).

6.10. 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.

6.11. 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 vie (em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.12. 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.

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

6.14. 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.

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

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

6.15.2. Os efeitos financeiros do pedido da repactuação serão contados:

1. 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;
2. 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.

6.16. 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 ao 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.

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

6.18. O 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.

6.19. 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 pelo CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

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

6.21. 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.

7. GARANTIA

7.1. 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 total.

7.2. A CONTRATADA poderá optar pelas seguintes modalidades de garantia:

1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
2. seguro-garantia; e III - fiança bancária.

7.3. Qualquer que seja a modalidade escolhida pela CONTRATADA, a garantia assegurará o pagamento de:

7.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações neste previstas;

7.3.2. multas moratórias, compensatórias e administrativas aplicadas pela Administração a CONTRATADA; e

7.3.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, assim como as obrigações de regularidade perante o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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 do CONTRATANTE, contado da assinatura do Contrato, o comprovante de prestação de garantia, na forma do item 7.2.

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

7.7.1. a apólice permanecerá em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas;

7.7.2. a apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

7.7.3. 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

7.7.4. a apólice somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no contrato, observada a legislação que rege a matéria.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. Caso a opção seja por garantia em dinheiro, deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, através de pagamento de Guia de Recolhimento do Estado - GRE, cujo valor será corrigido monetariamente e restituído ao contratado;

7.11. 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 nesta cláusula.

7.12. 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.

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

7.13. O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

7.13.1. 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.

7.14. 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.

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

7.15. 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 aplicáveis ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

7.16. 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.

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

1. Após a fiel execução do Contrato ou pela sua extinção, por culpa exclusiva da Administração, ou quando assim convencionado, em se tratando de extinção consensual da contratação; e
2. 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.

7.18. A CONTRATADA autoriza o CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no edital e neste Termo.

7.19. 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.

8. BOAS PRÁTICAS E SUSTENTABILIDADE

Informações relevantes para Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

De acordo com a RDC 216 (ANVISA), para fortalecer os procedimentos de Segurança do Alimento, a contratada deverá elaborar e fornecer Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados, aos seguintes itens:

- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
- Higiene e saúde dos manipuladores.
- Manutenção preventiva e calibração dos equipamentos;
- Manejo dos resíduos;
- Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens
- Programa de recolhimento de alimentos.
- Plano de Rastreabilidade das preparações transportadas.

Com a finalidade de prevenir surto por doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) bem como preservar a saúde dos trabalhadores, serão descritas no Termo de Referência a legislação sanitária nacional, assim como a responsabilidade da empresa contratada em:

1 - Elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação e todos os procedimentos operacionais padronizados descritos e seu monitoramento, onde a empresa prestadora de serviço deverá apresentar documentação e o controle da garantia da qualidade de todo o processo produtivo na central de produção, transporte e nos pontos de distribuição;

2 - Apresentar a documentação de qualificação do laboratório com o contrato de serviço firmado entre as partes para realização da coleta e análise mensal das amostras de alimentos.

3 - Elaborar o Programa de Gerenciamento de Riscos (NR-1) para identificação e classificação dos riscos ocupacionais presentes no processo de execução do objeto.

4 - Elaborar o PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - NR-7) que descreva os possíveis agravos à saúde relacionados aos riscos ocupacionais contemplando os riscos determinados nos Anexos da Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho pertinentes ao trabalho em cozinhas industriais;

5 - Planejar os exames médicos clínicos e complementares que avaliem a condição de saúde dos trabalhadores da contratada antes do início da atividade, semestralmente e em toda mudança de função conforme o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) e o PCMSO.

6 - Entregar à CONTRATANTE em até 30 dias antes do início da execução do objeto, o PGR, o PCMSO e o planejamento dos exames médicos ocupacionais.

7- Manter e atualizar os Atestados de Saúde Ocupacional admissionais, periódicos e de mudança de função disponíveis à comissão de fiscalização no próprio local de trabalho (UAN) onde o serviço ocorre e enviar mensalmente junto com a documentação mensal de pagamento;

8 - Apresentar plano de contingência em caso de surto por DTHA conforme orientações contidas

neste Termo de Referência

Critérios e práticas de sustentabilidade

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:

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

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 Estado do Rio de Janeiro 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.

A escolha deste segundo critério considera o fato do serviço da unidade de assistência alimentar do RJ Alimenta ser 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 dos 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.

Além disso, este critério está de acordo com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional que vêm sendo implementadas a 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).

Além dos critérios já elencados, a Constituição Federal, em seu art. 225 prevê a todos o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações. Dessa forma, são consideradas práticas sustentáveis:

- Baixo impacto sobre os recursos naturais como: flora, fauna, ar, solo e água;
- Maior eficiência na utilização de recursos naturais como: água e energia.

A Segurança Alimentar e Nutricional é um direito constitucional 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, conforme dispõe a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Diante do exposto, cabe salientar que os serviços prestados pela empresa deverão ser embasados

no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental e respeito a política de logística reversa de resíduos produzidos em vigor.

Nesta contratação, as refeições transportadas geram menor custo e redução de resíduos, apresentando maior economicidade para o Estado. Assim sendo, culmina na interação dos critérios e objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU, especificamente no que tange combater a fome e alcançar a segurança alimentar e nutricional (ODS 2) e assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar de todas as idades pelo seu acesso livre (ODS 3), de forma articulada às práticas sustentáveis definidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, publicado pela Advocacia Geral da União em 2023. como baixo impacto de recursos naturais e geração de empregos com mão de obra preferencialmente local.

O maior impacto na distribuição de refeições é gerado por resíduos sólidos descartáveis, como a quentinha, copos de água mineral, plásticos que envolvem as frutas e guardanapos. Para mitigar tamanho impacto são colocados contêineres (indicados na lista de utensílios do Termo e Referência) ao redor do ambiente de distribuição para armazenamento correto dos resíduos gerados. A coleta é urbana de responsabilidade do município.

Além disso, serão realizados treinamentos específicos para o quadro de funcionários que estarão presentes junto aos usuários do RJ Alimenta para seguir as orientações indicadas no Termo de Referência, evitar o desperdício de água tratada, a redução de consumo de energia elétrica e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

Possíveis impactos ambientais e ações mitigadoras

A empresa contratada deverá cumprir com as práticas elencadas neste Estudo no item acima “Critérios e Práticas de Sustentabilidade” a fim de evitar impactos negativos no meio ambiente.

9. INCIDÊNCIA DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. Não se trata de um requisito de habilitação, mas, sim, de 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.

9.4. 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.

9.5. 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:

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

9.6. 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.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o Contrato e seus anexos/apêndices;
- 10.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência ou Projeto Básico
- 10.3. 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;
- 10.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- 10.5. 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;
- 10.6. Efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato;
- 10.7. Aplicar à CONTRATADA sanções motivadas pela inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, na forma prevista na lei e no Contrato;
- 10.8. 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, inferir 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;
 - f) Prever exigências que constituam intervenção indevida do contratante na gestão interna da **CONTRATADA**;
- 10.9. 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.
- 10.10. Emitir decisão fundamentada sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 10.11. O 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;
- 10.12. 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;
- 10.13. 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;

- 10.14. Este Termo de Referência não configura vínculo empregatício entre os trabalhadores, ou sócios da CONTRATADA e o CONTRATANTE;
- 10.15. Designar Comissão de Gestão e Fiscalização, composta por servidores da Administração Pública Estadual, para as atividades de fiscalização da execução do contrato.
- 10.16. Controlar o número de refeições distribuídas diariamente, com a discriminação do quantitativo de refeições distribuídas, através de sistema controle disponibilizado no Plano de Fiscalização;
- 10.17. Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- 10.18. 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;
- 10.19. Caso a CONTRATADA deixe de realizar algo determinado pela Fiscalização e constante no Termo de Referência, o CONTRATANTE pode realizar tais ações e descontar do valor do faturamento mensal, conforme Acordo de Nível de Serviço (ANS);
- 10.20. 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.
- 10.21. Atesta-se que as obrigações da administração pública, na forma da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos do Rio de Janeiro, estão suficientemente claras.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. A CONTRATADA deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Termo e em seus anexos/apêndices, 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:
- 11.2. Manter preposto, aceito pela Administração, no local do serviço para representá-lo na execução do Contrato, sendo este nutricionista legalmente habilitado como Responsável Técnico, com poderes para deliberar e ou atender a qualquer solicitação da Fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.
- 11.3. 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;
- 11.4. 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;
- 11.5. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do 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;
- 11.6. 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;
- 11.7. 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 pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia o valor correspondente aos danos sofridos;
- 11.8. Não contratar, durante a vigência do Contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do 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;
- 11.9. Manter a regularidade junto ao SICAF;
- 11.10. 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:

- prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 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;
- Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

11.11. 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 ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do Contrato;

11.12. 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;

11.13. Prestar esclarecimentos ou informações solicitados pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

11.14. Paralisar, por determinação do 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;

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

11.16. 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;

11.17. Submeter previamente, por escrito, ao 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;

11.18. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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;

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

11.20. 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);

11.21. Na forma da Lei estadual nº 7.258/2016, empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados no Contrato será obrigada a preencher 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho a 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%.

11.22. 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);

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

11.24. 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;

11.25. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE.;

11.26. 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;

11.27. 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;

11.28. 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;

11.29. Disponibilizar ao CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

11.30. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes;

11.31. Autorizar o 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;

11.32. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

11.33. Atender às solicitações do 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;

11.34. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

11.35. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

11.36. 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:

11.36.1. 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;

11.36.2. 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;

11.36.3. 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;

11.37. Observar o disposto no art. 5º-D 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;

11.38. 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.

- 11.39. 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 Contrato, na forma da Lei nº 7.753/2017;
- 11.40. Na forma do Decreto estadual nº 49.233, de 06 de agosto de 2024, caso haja um número mínimo de vinte e cinco colaboradores alocados no Contrato, o **CONTRATADO** se obriga a destinar no mínimo 5% (cinco por cento) das vagas exclusivamente para mulheres vítimas de violência doméstica e familiar;
- 11.41. O percentual de reserva de vagas para mulheres vítimas de violência doméstica e familiar deverá ser mantido durante toda a execução contratual, devendo o **CONTRATADO** providenciar nova seleção de pessoal sempre que necessário;
- 11.42. Em caso de dispensa de mulher vítima de violência, o **CONTRATADO** deverá comunicar ao fiscal do Contrato em até 5 (cinco) dias corridos;
- 11.43. Após a dispensa ou outro fato que impeça o cumprimento do percentual da contratação de mulher vítima de violência doméstica e familiar, o **CONTRATADO** deverá, em até 30 (trinta) dias corridos, providenciar o preenchimento da vaga em aberto para fins de regularização;
- 11.44. A indisponibilidade de mão de obra com a qualificação necessária para atendimento do objeto contratual não caracteriza descumprimento ao percentual de reserva de vagas, desde que devidamente justificado e comprovado pelo **CONTRATADO**.
- 11.45. Fornecer todos os equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios e mão-de-obra necessários à completa execução e operacionalização dos serviços contratados;
- 11.46. Manter todas as instalações em perfeito funcionamento e em bom estado de conservação;
- 11.47. 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.
- 11.48. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados com a identidade visual do programa (logo do Projeto RJ Alimenta o e o brasão do Governo do Estado do Rio de Janeiro);
- 11.49. Manter permanentemente em serviço e em número adequado, 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.
- 11.50. Apresentar ao CONTRATANTE uma relação com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e de trabalho, endereço e retrato) de todos os seus funcionários envolvidos na execução do objeto, indicando cada cargo/função de cada um, 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 ao CONTRATANTE;
- 11.51. Destinar do valor total investido mensalmente na aquisição de gêneros alimentícios in natura, pelo menos, 30% (trinta por cento) 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 de todas as notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios, bem como o extrato CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) instituído pelo Decreto Nº 9.064, de 2017, que regulamenta a Lei nº 11.326/2006, os quais deverão ser entregues mensalmente ao CONTRATANTE;
- 11.51.1. A verificação do cumprimento desta determinação legal será realizada mensalmente pela Equipe Técnica, e o descumprimento irá necessariamente acarretar a aplicação de glosa;
- 11.52. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância às legislações vigentes;
- 11.53. Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços;
- 11.54. Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, direta ou indiretamente, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;
- 11.55.
- 11.56. Fornecer equipamento de proteção individual - EPI aos seus funcionários em cumprimento à NR 6 do MTE;

- 11.57. Fornecer todo material descartável necessário a perfeita execução do objeto previsto neste Termo de Referência;
- 11.58. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza todas as áreas de trabalho e distribuição, e utensílios utilizados no serviço, diariamente, empregando-se produtos químicos apropriados, de acordo com o registro no Ministério da Saúde, para os diversos manuseios;
- 11.59. Coletar diariamente amostras das preparações do café da manhã, almoço e jantar e armazená-las em local apropriado por 72 horas;
- 11.60. Diariamente, durante a distribuição do almoço e do jantar, deve ser realizada a pesagem de 1 (uma) amostra de quentinha, e o peso deve ser registrado no Registro de Refeições Distribuídas (Apêndice 2 deste Termo);
- 11.61. 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 enviando laudo mensalmente à CONTRATANTE;
- 11.62. Apresentar, sempre que solicitado pela equipe técnica da CONTRATANTE, amostra de qualquer material e ou gênero a ser empregado nos serviços.
- 11.63. Manter o controle de pragas e vetores urbanos, impedindo seu acesso, abrigo, atração e proliferação na unidade.
- 11.63.1. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a CONTRATANTE.
- 11.64. 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 da unidade e o cumprimento do objeto acordado.
- 11.65. Na ausência de empregado, decorrente de férias, faltas ou afastamento, a CONTRATADA obrigar-se-á a suprir a falta do mesmo, a fim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.
- 11.66. A CONTRATADA deverá enviar ao CONTRATANTE o cardápio mensal a ser praticado, com 30 dias de antecedência;
- 11.67. Afastar do serviço, imediatamente, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do Contrato, promovendo sua imediata substituição;
- 11.68. 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 e a legislação sanitária vigente;
- 11.69. Conforme determina a portaria 326/1997, os trabalhadores da contratada alocados no contrato devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais, após o início das mesmas e periodicamente. Os exames médicos e laboratoriais dos manipuladores devem ser exigidos também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas;
- 11.69.1. O planejamento de exames médicos clínicos e complementares que avaliem a condição de saúde dos trabalhadores da contratada antes do início da atividade e periodicamente, deve ser elaborado conforme os riscos ocupacionais identificados e classificados no Programa de Gerenciamento de Riscos (NR-1), que deve ser entregue a CONTRATANTE em até 30 dias antes do início da execução do objeto. A contratada deve garantir a elaboração de um PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - NR-7) que descreva os possíveis agravos à saúde relacionados aos riscos ocupacionais contemplando os riscos determinados nos Anexos das Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho pertinentes ao trabalho em cozinhas industriais;
- 11.69.2. Os Atestados de Saúde Ocupacional admissionais e periódicos devem estar disponíveis à comissão de fiscalização no próprio local de trabalho (UAN) onde o serviço ocorre e ser enviados junto com a documentação mensal de pagamento;
- 11.70. Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a legislação, deverá ser apresentado à fiscalização;

- 11.71. 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;
- 11.72. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;
- 11.73. Responsabilizar-se por danos à saúde dos usuários tais como surto de doenças de transmissão hídrica e alimentar como infecção, toxinfecção e/ou intoxicação alimentar oferecendo suporte e retratação moral. A contratada deverá apresentar um plano de contingência para ocorrência de surto de doença de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) elaborado com base no "Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos do Ministério da Saúde" (disponível em <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/doencas-diarreicas-agudas/manual-integrado-de-vigilancia-e-controle-de-doencas-transmitidas-por-alimentos.pdf/view>) sempre em sua versão mais atualizada e com base na legislação que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação: RDC Nº 724, DE 1º de julho de 2022, IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022 e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 313, de 4 de setembro de 2024.
- 11.74. 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 ao CONTRATANTE as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste Termo;
- 11.75. Responsabilizar-se a disponibilizar 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;
- 11.76. Responsabilizar-se pelo fornecimento e reposição de papéis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico) e sabonete líquido para mãos no e sanitário para os funcionários, sempre que necessário.
- 11.77. Diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário do projeto, visitantes, empregados e demais contratados, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente.
- 11.78. A CONTRATADA deverá seguir fielmente as especificações dos cardápios dispostas neste Termo de Referência.
- 11.79. 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 as adequações necessárias. 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 e as alterações realizadas no cardápio, juntamente com o restante da documentação descrita no Plano de Fiscalização do RJ Alimenta.
- 11.80. 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.
- 11.81. A CONTRATADA deverá disponibilizar, com a ciência da CONTRATANTE, outros equipamentos, utensílios e descartáveis 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.
- 11.81.1. A CONTRATADA poderá receber advertência e ou penalidade em caso de prejuízo no preparo, fornecimento, distribuição e transporte das refeições por falta de equipamento, móvel e/ou utensílio, em decorrência de manutenção.
- 11.82. 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 execução do objeto contratual;
- 11.83. A CONTRATADA deverá enviar relatório emitido pelo sistema de controle de distribuição em conjunto com a Nota fiscal, documentos de regularidade fiscal e relatório citados no item acima;
- 11.84. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela limpeza, asseio e higienização do ambiente interno

e externo da unidade, 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;

11.85. Disponibilizar veículo de transporte de refeições em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. De acordo com a análise comparativa realizada no Estudo Técnico Preliminar, conforme o art. 18, inciso VI do § 1º da Lei nº 14.133/21 combinado ao art. 7º, inciso V, e art. 29, incisos I e II do Decreto Estadual nº 48.816/2023, o valor estimado para a contratação é de **R\$ 14.937.040,68 (quatorze milhões, novecentos e trinta e sete mil quarenta reais e sessenta e oito centavos)**.

13. POSSIBILIDADES DE SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Considerando a complexidade do serviço, conforme analisado no Estudo Técnico Preliminar, será admitida a subcontratação das tarefas relacionadas à análise microbiológica mensal e ao transporte das refeições.

13.2. Análise microbiológica:

13.2.1. As análises microbiológicas devem ser realizadas por empresas que possuam equipamentos qualificados e calibrados, e metodologias oficiais e referenciadas, por esse motivo, será permitido a subcontratação de tal serviço;

13.2.2. As análises devem ser mensais, a fim garantir que os alimentos produzidos e distribuídos aos usuários do RJ Alimenta estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana, pois os alimentos, bem como a água utilizada na produção dos alimentos, podem ser veículos de transmissão de microrganismos danosos para a saúde humana, em alguns casos, podendo levar à morte. Ou seja, a análise microbiológica é uma garantia da qualidade do alimento servido;

13.2.3. Independente do serviço ser terceirizado ou não, todos os eventos deverão ser registradas em planilha contendo data de execução, previsão do próximo serviço e a designação do serviço prestado.

13.3. Transporte das refeições:

13.3.1. Considerando que o serviço de transporte pode não estar dentro do escopo da empresa prestadora do serviço de alimentação, que demanda veículo apropriados para transporte de alimentos prontos para consumo, os quais devem atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local, será permitida a subcontratação de empresa especializada para a realização do transporte das refeições, da unidade de preparo à unidade de distribuição.

13.3.2. A subcontratação deverá ser previamente autorizada pela Administração Contratante, mediante solicitação formal da Contratada, acompanhada dos seguintes documentos relativos à empresa subcontratada:

13.3.3. - Comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 63 da Lei nº 14.133/2021;

13.3.4. - Documentação relativa à habilitação jurídica, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, quando aplicável;

13.3.5. - Contrato ou minuta de contrato de subcontratação;

13.3.6. - Declaração expressa de que a subcontratada não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública.

13.3.7. A Contratada deverá observar o percentual máximo permitido para subcontratação, não devendo atingir o limite de 28% do valor global da contratação.

13.3.8. A subcontratação não exime a Contratada de suas responsabilidades perante a Administração, inclusive quanto à qualidade, aos prazos de entrega e à observância das normas técnicas e legais aplicáveis;

13.3.9. A autorização da subcontratação pela Administração somente será concedida após análise e aprovação da documentação apresentada, sendo vedada a execução do objeto subcontratado antes da devida autorização formal.

13.3.10.

13.3.11. Considerando que na estimativa de custos nenhum dos serviços subcontratados extrapolaram o limite legal previsto no art. 67 da Lei nº 14.133/2021, não serão exigidos documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional e atestados de capacidade técnica.

13.3.12. Caso a empresa contratada opte pela subcontratação de quaisquer atividades relativas à execução dos serviços previstos, deverá apresentar declaração formal de subcontratação, conforme modelo constante no Apêndice 13 do Termo de Referência, informando os serviços a serem subcontratados.

14. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

14.1. Agentes que participarão da gestão do contrato

14.1.1. 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;

14.1.2. Todos os fiscais deverão obedecer ao Plano de Fiscalização e ao Termo de Referência da contratação, elaborados pela equipe técnica da Coordenadoria dos Programas de Segurança Alimentar e Nutricional da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional, 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.

14.2. Mecanismos de comunicação a serem estabelecidos

14.2.1. 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.

14.3. Critérios de medição por Acordo de Nível de Serviço

14.3.1. 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 11 deste Termo de Referência referente ao ANS e no Contrato.

14.4. Fiscalização da execução do serviço

14.4.1. 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.

14.4.2. A CONTRATANTE anotarà 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;

14.4.3. À Comissão de Gestão e Fiscalização, que será capacitada pela equipe da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional (SUPSA/SEDSODH), competirá:

14.4.3.1. controlar e fiscalizar os serviços;

14.4.3.2. apresentar, ao gestor do contrato, registro da quantidade de refeições distribuídas na unidade;

14.4.3.3. 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 na unidade de distribuição;

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

14.4.3.5. 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;

14.4.3.6. 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.

14.4.3.7. A fiscalização exercida por ente parceiro, não exime o Estado de sua obrigação de fiscalizar os serviços contratados por ele.

14.5. Fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas

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

14.6. Recebimento provisório do objeto

14.6.1. 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.

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

14.6.2.1. 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;

14.6.2.2. 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.

14.6.3. 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 contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

14.6.4. 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.

14.6.5. 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.

14.6.6. 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).

14.6.7. 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.

14.7. **Recebimento definitivo do objeto**

14.7.1. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento provisório, 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.

14.7.2. 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.

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

14.7.4. 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.

15. **OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LGPD**

15.1. As partes deverão cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) - nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, 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 Lei 13.709/2018;

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 sub-operação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONTRATADA;

15.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da Lei nº 13.709/2018, é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16, 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 Lei Geral de Proteção de Dados;

- 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. O 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 pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados, 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 Lei nº 13.709/2018;
- 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 Lei Geral de Proteção de Dados;
- 15.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da Lei nº 13.709/2018 deverão ser comunicados à autoridade nacional.

16. AUTORIZAÇÕES E LICENÇAS NECESSÁRIAS PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO

- 16.1. 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.
- 16.2. A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento da legislação de Vigilância Sanitária e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- 16.3. 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.
- 16.4. As legislações sanitárias usadas como base para a elaboração deste Termo podem ser consultadas nas Referências Bibliográficas.
- 16.5. Em relação à distribuição, a empresa deverá transportar e manter as preparações em equipamentos térmicos vedados (caixas isobox) que garantam a temperatura de segurança de acordo com legislação vigente para o transporte e a distribuição de alimentos e refeições, e de acordo com o tempo adequado até ser consumido.
- 16.6. Os equipamentos térmicos (caixas isobox e recipientes para líquidos) utilizados na distribuição de alimentos devem ser devidamente dimensionados e estar em bom estado de higiene e conservação, devendo a temperatura dos alimentos mantidos nesses equipamentos ser monitorada.
- 16.7. Os alimentos preparados devem ser transportados em veículos apropriados e licenciados para transporte de alimentos prontos para consumo, devendo o veículo estar limpo, ser dotado de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 16.8. As caixas isobox não devem ser transportadas em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separadas e protegidas sobre paletes, e devem possuir identificação (denominação do produto, data de preparo e validade além da temperatura ideal de conservação).
- 16.9. Os veículos devem atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local. Caso as preparações sejam transportadas de forma inadequada não devem ser recebidas nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das refeições de modo a não comprometer a sua distribuição, evitando-se, assim, a aplicação da glosa prevista.

16.10. 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.

17. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIOS DE PREÇOS

17.1. 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 servida;

17.2. 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;

17.3. 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;

17.4. 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;

17.5. A CONTRATADA deverá encaminhar declaração de proposta independente, conforme indicado nos apêndices deste Termo;

17.6. 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, com vantajosidade econômica para a administração.

17.7. 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;

17.8. 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.

17.9. 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.

17.10. Considerando o valor estimado da contratação, **R\$ 14.937.040,68 (quatorze milhões, novecentos e trinta e sete mil quarenta reais e sessenta e oito centavos)**, e a natureza do objeto — prestação de serviço contínuo de preparo e distribuição de refeições transportadas (café da manhã, almoço e jantar), incluindo todas as atividades de implantação, gerenciamento, manutenção e operação da unidade do Projeto RJ Alimenta em Tanguá (RJ), estabelece-se um intervalo mínimo de diferença entre os lances de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), correspondente a aproximadamente 0,6694% do valor global estimado, para fins de aplicação dos critérios de desempate entre propostas.

17.11. A adoção desse intervalo mínimo visa evitar lances simbólicos ou irrisórios, que comprometeriam a efetividade da disputa e não representariam economia significativa para a Administração Pública.

17.12. A definição de um intervalo percentual mínimo busca promover uma concorrência mais racional e eficiente, garantindo que cada lance ofertado represente uma real vantagem econômica, preservando a viabilidade da execução contratual.

17.13. O valor definido está alinhado com práticas de mercado para contratações dessa natureza e complexidade, considerando os custos operacionais envolvidos e o volume significativo de refeições a serem fornecidas ao longo da vigência contratual.

17.14. Por fim, a medida contribui para a celeridade da sessão pública, evitando a dilação excessiva dos lances por diferenças marginais, e está tecnicamente justificada com base nos princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e vantajosidade, que regem a atuação da Administração Pública.

18. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

18.1. Habilitação jurídica

18.1.1. 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;

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

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

18.1.4. 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;

18.1.5. 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;

18.1.6. 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;

18.1.7. 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;

18.1.8. Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações

ou da consolidação respectiva.

18.2. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

18.2.2. 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;

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

18.2.4. 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;

18.2.5. 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;

18.2.6. 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;

18.2.7. 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;

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

18.2.9. 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;

18.2.10. 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:

18.2.10.1. 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;

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

18.2.11. 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;

18.2.12. 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;

18.2.13. 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;

18.2.14. 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);

18.2.15. 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;

18.2.16. O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública;

18.2.17. 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

18.3. **Habilitação econômico-financeira**

18.3.1. 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;

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

18.3.3. 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;

18.3.4. 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;

18.3.5. 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;

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

18.3.7. 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;

18.3.8. 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:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

18.3.9. 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;

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

18.4. **Qualificação Técnica**

18.4.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. A declaração 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;

18.4.1.1. 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;

18.4.2. Registro ou inscrição 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;

18.4.3. 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;

18.4.4. 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.

18.4.5. 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, 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 deve ser realizado junto à sede da Vigilância Sanitária de Tanguá, localizada na Rua Presidente Dutra, 65, Centro, CEP: 24890-000 (contato: vigsauade.tangua@gmail.com).

18.4.6. 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 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.

18.5. **Qualificação Técnica-operacional**

18.5.1. 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 emitido(s) 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;

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

18.5.3. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) anos 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;

18.5.4. 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;

18.5.5. 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;

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

18.5.7. 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;

18.5.8. 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;

18.5.9. 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;

18.5.10. 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;

18.5.11. 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;

18.5.12. As exigências deste item estão restritas aos requisitos estabelecidos pelo 67 da Lei nº 14.133/2021.

18.6. **Qualificação Técnico-Profissional**

18.6.1. 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:

18.6.2. Para o Nutricionista - 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;

18.6.3. 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)”;

18.6.4. 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);

18.6.5. Indicação do pessoal técnico 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 "Dimensionamento de pessoal", conforme inciso III do artigo 67 da Lei 14.133/2021;

18.6.6. 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;

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

18.6.8. O atestado de capacidade técnica da empresa é considerado um documento importante, pois através dele é possível observar e comprovar que a empresa já prestou serviço similar ao que se pretende contratar e possui a aptidão técnica para prestá-lo. Na presente contratação, estamos falando de um serviço complexo e que pode pôr em risco a saúde humana, visto ser um serviço de alimentação transportada pronta para o consumo.

18.6.9. As exigências deste item estão restritas aos requisitos estabelecidos pelo 67 da Lei nº 14.133/2021.

18.7. **Visita técnica**

18.7.1. 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;

18.7.2. 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, 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;

18.7.3. 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 Apêndice disponibilizado, devendo o representante legal da licitante assiná-lo, reconhecendo firma, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação;

18.7.4. O agendamento de visita técnica poderá ser feito com o seguinte órgão: Coordenadoria dos 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 10h às 16h. 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.

19. POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

19.1. Conforme análise do Estudo Técnico Preliminar, não será admitida a participação de consórcios no presente certame, tendo em vista a natureza do objeto contratual, que exige a prestação contínua e integrada de serviços de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições, bem como o gerenciamento de todas as etapas operacionais, incluindo mão de obra, equipamentos e mobiliários. Essa estrutura demanda centralização de responsabilidades, integração de processos e controle direto de desempenho, o que é incompatível com a fragmentação de atribuições inerente à atuação consorciada.

19.2. Ademais, a participação de consórcios pode comprometer a rastreabilidade da execução e dificultar a aplicação de sanções e garantias contratuais, impactando negativamente a gestão e a fiscalização do contrato. A vedação encontra respaldo no art. 33, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, estando devidamente justificada neste Termo de Referência.

20. POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVA

20.1. Conforme análise do Estudo Técnico Preliminar, não será admitida a participação de cooperativas, tendo em vista que a execução do objeto demanda coordenação centralizada, estrutura técnica consolidada e responsabilidade direta e contínua sobre todos os aspectos do serviço, incluindo gestão de pessoal e atendimento a rigorosos padrões sanitários e nutricionais.

20.2. Considerando que a atuação de cooperativas envolve, por sua natureza jurídica, limitações na formalização de vínculo empregatício com os trabalhadores, tal participação se mostra incompatível com as exigências operacionais e legais do contrato. A vedação está amparada no entendimento de que a natureza do objeto, de execução integrada e ininterrupta, não comporta a fragmentação operacional que normalmente acompanha esse modelo jurídico.

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

21.1. 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.

22. MATRIZ DE RISCOS

22.1. A estimativa do valor da contratação demonstra que o objeto deste Termo de Referência, não se enquadra em serviços de grande vulto nos termos do inciso XXII do art. 6º da Lei nº 14.133, de 2021, alterado pelo Decreto nº 11.871, de 2023, combinado ao inciso X do art. 17, alínea “c” do Decreto nº 48.816/2023, justificando a ausência da matriz de gerenciamento de riscos para esta contratação.

23. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

23.1. No caso de a CONTRATADA inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ou tiver alguma conduta delineada no artigo 155 da Lei Federal n.º 14.133/2021 ficará sujeita às sanções previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, conforme as cláusulas contratuais estabelecidas.

23.2. À Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do contrato é reservado o direito de, verificada a ocorrência de infração, segundo a proporcionalidade e a razoabilidade, utilizar outros critérios para a dosimetria da pena.

23.3. Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não excederá o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor anual do contrato.

23.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

23.5. No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

23.6. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas, assegurar-se-á o direito ao contraditório e ampla defesa.

24. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Servidor	ID funcional	Telefone	E-mail
Priscilla Loureiro Martins	5129847-5	(21) 3231- 3668	supsan@sedsdh.rj.gov.br
Beatriz Gabrielli Guimarães	51522863-0		
Romulo Souza	5124977-4		

25. APÊNDICES

1 - Modelo de apresentação de proposta comercial (Em excel, contendo: Planilha de componentes de custo por refeição; Planilha de utensílios, materiais e equipamentos; Planilha Resumo RH; e Planilha de custos de mão de obra)

2 - Registro do quantitativo diário de refeições

3- Modelo de Declaração de elaboração independente de proposta para atendimento ao Decreto Estadual nº 43.150, de 24.08.2011

4 - Modelo de Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação

- 5 - Ficha de declaração de crédito em conta
- 6 - Modelo de Ordem de Serviço
- 7 - Declaração de Responsabilidade Técnica
- 8 - Declaração de instalações, aparelhamento técnico e equipe técnica
- 9 - Declaração de vistoria (facultativa)
- 10 - Declaração de conhecimento das condições de execução do objeto
- 11 - Acordo de Nível de Serviço - ANS
- 12 - Plano de Fiscalização
- 13 - Declaração de Subcontratação

Os apêndices 1, 11, e 12 encontram-se em arquivos separados a este Termo de Referência, por serem documentos extensos.

APÊNDICE 2 - REGISTRO DO QUANTITATIVO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

CONTROLE DIÁRIO DE REFEIÇÕES – RJ ALIMENTA TANGUÁ

Data ____/____/____

CAFÉ DA MANHÃ - de 07h às 09h

Horário início: _____

Horário Término: _____

Quantidade distribuída: _____

OBSERVAÇÕES:

ALMOÇO - de 12h às 14h

Horário início: _____

Horário término: _____

Quantidade distribuída: _____

Peso da quentinha (amostra): _____

OBSERVAÇÕES:

JANTAR - de 17h às 19h

Horário início: _____

Horário Término: _____

Quantidade vendida: _____

Peso da quentinha (amostra): _____

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 24.08.1**

(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)

APÊNDICE 4 - MODELO DE DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPRE

PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ref. SEI - 310003/00 ____/2025

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 20 __.

(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:
<p>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.</p>	
LOCAL E DATA:	

Assinatura do responsável

VISTO DA AGÊNCIA BANCÁRIA

APÊNDICE 6 - MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

Referente à execução do serviço de preparo, transporte e distribuição de quentinhas – Café da manhã, almoço e jantar na(s) unidade(s) de distribuição do RJ ALIMENTA, localizado à _____.

1. REFERÊNCIA:

1.1. Processo Licitatório nº SEI-310001/00_____/2025

1.2. Pregão Eletrônico nº _____

1.3. Contrato nº _____

1.4. Valor do Contrato: R\$ (valor por extenso): _____

1.5. Contratada: _____

1.6. Prazo Contratual: _____

1.7. Data de início da execução: _____

1.8. Data de término da execução: _____

1.9. 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 20__.

Secretário(a) de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos

APÊNDICE 7 - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

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

Ref. Pregão Eletrônico nº ____/2025

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 transportadas.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2025.

(Nome com assinatura do responsável(is) técnico(s))

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) eu(s) representante(s) legal(is))

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com o CNPJ)

APÊNDICE 8 - DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÕES, APARELHAMENTO TÉCNICO E EQUIPE TÉCNICA

Ref. Pregão Eletrônico nº ____/2025

Á Comissão de Pregão Eletrônico

A _____, CNPJ _____,
por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, identidade n.
_____ e CPF _____, DECLARA para os fins previstos no
edital, que possui instalações, aparelhamento técnico e equipe técnica devidamente treinada, adequada e
disponível para realização do serviço de preparo e distribuição de quentinhas.

Local das Instalações:

Lista de Aparelhamento:

Técnico:

Relação da Equipe Técnica:

Veículo para transporte:

Data ____ / ____ / ____

Assinatura

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

representante legal)

APÊNDICE 9 - DECLARAÇÃO DE VISTORIA (FACULTATIVA)

Ref. Pregão Eletrônico nº ____/2025

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 Pregão Eletrônico,
previsto nesta licitação, no 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.

.....
(data)

.....
(representante legal)

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

APÊNDICE 10 - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

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

Ref. Pregão Eletrônico nº ____/2025

Local e data: _____

Ao Pregoeiro,

_____ (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 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 202__.

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 o CNPJ)

APÊNDICE 13 - DECLARAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

Ref.: Processo SEI nº 310001/00 ____/2025

Loca e data:

[RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA], pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ DA EMPRESA], com sede à [ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA], neste ato representada por seu representante legal, [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], portador do CPF nº [CPF] e RG nº [NÚMERO DO RG], vem, por meio desta, declarar para os devidos fins que:

1. Realizará subcontratação(ões) para o(s) seguinte(s) serviço(s): [SERVIÇO A SEREM SUBCONTRATADOS]
2. Compromete-se a fornecer, sempre que solicitado pela Administração, cópia integral dos contratos firmados com as empresas subcontratadas, bem como toda a documentação pertinente à regularidade jurídica, fiscal e trabalhista destas.
3. Declara, ainda, que se responsabiliza integralmente pela execução dos serviços subcontratados, inclusive quanto à observância dos requisitos de qualidade, prazos e condições estabelecidas no Termo de Referência, respondendo solidariamente por quaisquer falhas ou omissões que possam comprometer a boa execução contratual.
4. Esta declaração é firmada para fins de instrução processual e cumprimento dos princípios da legalidade, transparência e controle da Administração Pública.

[Município], [data].

[Nome do representante legal]

[Cargo]

[Razão Social da empresa]

CNPJ: [número]

Rio de Janeiro, *na data da assinatura*



Documento assinado eletronicamente por **Romulo Silva de Souza, Assistente**, em 13/11/2025, às 11:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Gabrielli Guimarães, Assessora Técnica**, em 13/11/2025, às 11:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Priscilla Loureiro Martins, Coordenadora**, em 13/11/2025, às 16:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril 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 **117809128** e o código CRC **968B4E88**.

Referência: Processo nº SEI-310001/003693/2025

SEI nº 117809128

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