



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

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR) IN LOCO, A PREÇO ACESSÍVEL E SUBSIDIADO, INCLUINDO O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À IMPLANTAÇÃO, AO GERENCIAMENTO, À MANUTENÇÃO E À OPERACIONALIZAÇÃO, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA, AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA O REESTABELECIMENTO DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE DO POVO CIDADE DE DEUS, NA ZONA OESTE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO/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 balanceadas, a preços subsidiados, produzidas em processos seguros e adequados, e servidas na unidade do Restaurante do Povo;

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

Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, lipídios, 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;

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

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

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

1.1. Justificativa da contratação

A alimentação foi reconhecida como direito social no Brasil em 2010, por meio da Emenda Constitucional nº 64. No entanto, antes disso, o país já havia criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), com base na Lei nº 11.346/2006, que define segurança alimentar como o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. A insegurança alimentar, por sua vez, é caracterizada pela limitação ou incerteza quanto ao acesso à alimentação adequada, sendo classificada em leve,

moderada ou grave, conforme a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA)

Entre 2014 e 2018, o Brasil saiu do Mapa da Fome da FAO, mas retornou entre 2019 e 2022. Em 2024, saiu novamente do Mapa após reduzir o percentual de pessoas em subalimentação para menos de 2,5%. Ainda assim, em termos absolutos, isso representa cerca de 5,3 milhões de pessoas em fome. O agravamento da insegurança alimentar está relacionado a fatores estruturais, como inflação de alimentos, desigualdade, informalidade no mercado de trabalho e queda de renda. Indicadores como aumento da obesidade e anemia entre mulheres também demonstram que a insegurança alimentar afeta a qualidade da alimentação

O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) do Ministério da Saúde introduziu uma nova classificação dos alimentos e estabeleceu diretrizes para uma alimentação adequada e saudável, com ênfase na redução do consumo de ultraprocessados. A insegurança alimentar é multidimensional e exige políticas públicas intersetoriais que articulem alimentação, saúde, educação, renda, moradia e igualdade racial. A pobreza extrema e a baixa escolaridade dos responsáveis pelos domicílios são fatores fortemente associados à fome, sendo os trabalhadores informais e autônomos os mais vulneráveis.

O CadInSAN, publicado em 2025 pelo Ministério do Desenvolvimento Social, é um indicador preditivo que avalia o risco de insegurança alimentar grave a partir dos dados do Cadastro Único (CadÚnico). Ele identifica, por meio de um modelo estatístico, as famílias mais vulneráveis nos municípios brasileiros, superando a limitação das pesquisas amostrais nacionais. Com base nos dados mais recentes, cerca de 2,66 milhões de famílias estavam em risco de insegurança alimentar grave, reforçando a necessidade de ações públicas específicas e territorializadas.

No Estado do Rio de Janeiro, os indicadores de insegurança alimentar seguem alarmantes. Em 2024, 22,3% dos domicílios estavam em insegurança alimentar, com a capital e diversos municípios da região metropolitana entre os piores do país. O DIEESE apontou que, em agosto de 2025, o custo da cesta básica na cidade do Rio de Janeiro chegou a R\$ 801,34, o que comprometeu mais de 58% do salário mínimo líquido. Esse cenário reforça a importância dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar, como os Restaurantes Populares, que oferecem refeições saudáveis a preços acessíveis, especialmente para as populações mais vulneráveis.

Diante do agravamento da fome e da insegurança alimentar no Estado do Rio de Janeiro, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) tem priorizado ações para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), por meio do fortalecimento de programas existentes e da criação de novas iniciativas. Essa atuação considera os diferentes níveis de insegurança alimentar enfrentados pela população, com foco em estratégias articuladas e inclusivas.

Historicamente, a ideia de restaurantes populares no Brasil remonta a 1939, com a inauguração de um restaurante voltado a trabalhadores formais, sob liderança de Josué de Castro. Após a extinção dessas iniciativas em 1967, o conceito foi retomado nos anos 2000, com a criação dos Restaurantes Populares pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro, que chegou a manter 16 unidades entre 2000 e 2016, fornecendo cerca de 37 mil refeições por dia. No entanto, a crise fiscal de 2016 levou ao fechamento de dez unidades e à transferência de seis para gestão compartilhada com municípios. Em 2023, o Decreto nº 48.540 redesenhou a política, substituindo o Programa Restaurante Cidadão pelo Programa Restaurante do Povo, com o objetivo de combater a fome por meio da oferta de refeições saudáveis, acessíveis e subsidiadas.

Atualmente, o Estado do Rio de Janeiro conta com 12 Restaurantes do Povo em diferentes arranjos de gestão, distribuídos por vários municípios. Além disso, oito novas unidades estão em fase de implementação com previsão de entrega até 2026, visando ampliar a cobertura da política pública. A proposta é que o poder público arque com a diferença entre o custo real das refeições e o valor cobrado ao usuário, garantindo acesso a alimentação adequada para pessoas em situação de vulnerabilidade.

A política estadual de segurança alimentar e nutricional também conta com outros dois programas complementares: Café do Trabalhador e RJ Alimenta, cada um com públicos, formatos e horários específicos, assegurando que não haja sobreposição de serviços. Tais programas, juntos, formam um esforço integrado para enfrentar a fome, respeitando as particularidades regionais e sociais dos beneficiários.

No município do Rio de Janeiro, a situação é especialmente crítica. Dados do CECAD 2.0 indicam que mais da metade das famílias cadastradas no CadÚnico vivem em situação de pobreza. O Inquérito sobre Segurança Alimentar e Nutricional de 2024 revelou que 32,9% das famílias cariocas convivem com algum grau de insegurança alimentar, sendo 7,9% em condição grave, ou seja, em situação de fome. Essa realidade é ainda mais acentuada entre lares chefiados por mulheres, pessoas pretas ou pardas, com baixa escolaridade ou em situação de desemprego. As regiões de planejamento 3 e 5 concentram os maiores índices de fome, com destaque para o bairro do Méier, na zona norte da cidade, que apresenta altos níveis de

vulnerabilidade e insegurança alimentar.]

Assim, a Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional, com base no Estudo Técnico Preliminar que corresponde a este processo, define as soluções a serem contratadas para a manutenção do Restaurante do Povo o Josué de Castro, a partir do entendimento de que sua interrupção deixará milhares de pessoas vulneráveis sem acesso a alimentação no Méier, bairro populoso do município do Estado do Rio de Janeiro.

O Restaurante do Povo da Cidade de Deus, situado na zona oeste do município do Rio de Janeiro (RJ), é atualmente o único Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional na localidade, sendo prioridade da gestão estadual a retomada do seu funcionamento. O Governo do Estado vem somando esforços para a reabertura do aparelho público com vistas à reimplementação do serviço, a fim de garantir o acesso a alimentação de qualidade para a população em situação de vulnerabilidade.

Dados da série histórica da Casa Fluminense revelam que na Cidade de Deus possuía população de 35.494 habitantes em 2019. Assim, o quantitativo de refeições a ser contratado será o definido para unidades de Porte I, conforme sinalizado no quadro abaixo:

Quadro 1: Quantidade de refeições a ser contratada para o Restaurante do Povo

Unidade	Cafés da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Cidade de Deus	até 500	até 1.000	até 500
Total de refeições/dia	até 2.000		

O art. 5º do Decreto nº 58.540/2023, que dispôs sobre a revisão do Restaurante Cidadão, define os portes a partir da capacidade de fornecimento diário de almoços destinados aos municípios, com base na população local, como demonstrado no quadro abaixo. Sendo assim, a referida unidade é caracterizada como Porte I:

Quadro 2: Estimativa da quantidade de refeições a serem servidas nas Unidades do Restaurante do Povo

Porte da unidade	População municipal	Cafés da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
I	Até 500.000	até 500	1.000 a 1.999	até 500
II	501.000 até 1.500.00	até 1.000	2.000 a 2.999	até 1.000
III	Acima de 1.500.000	até em 2.000	a partir de 3.000	até 2.000

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

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

O Programa Restaurante do Povo tem como bases legais: (i) a Lei Complementar nº 101/2000, que dispõe que qualquer subsídio concedido pelo poder público deve ser autorizado por meio de lei específica; (ii) a Lei Estadual nº 4.179/2003, que cria o Programa Estadual de Acesso à Alimentação (PEAA) que, dentre

outras medidas, instituiu os Restaurantes do Povo do Estado do Rio de Janeiro - esta Lei estabelece o fornecimento de refeições subsidiadas, através de restaurantes populares, contemplando portanto, a exigência legal prevista na Lei Complementar nº 101/2000; e (iii) o Decreto Estadual nº 48.540/2023, que dispõe sobre a revisão do Programa Restaurante Popular, passando este a ser denominado Restaurante do Povo - esse Decreto revogou o Decreto nº 45.807/2016 que determinou a extinção dos restaurantes populares, exceto para os casos de gestão compartilhada, a fim de “não haver qualquer ônus econômico para o Estado”.

1.2. **Instrumentos de planejamento**

A presente contratação encontra-se provisionada no Plano de Contratações Anual - PCA e no Plano Plurianual - PPA 2024/2027. As despesas de capital relacionadas à estrutura física se encontram albergadas na Ação Orçamentária 5698 - Implantação de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN e as despesas de custeio do serviço de fornecimento das refeições estão contempladas na Ação Orçamentária 4577 - Gestão de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN do Programa 467 - Segurança Alimentar e Nutricional.

1.3. **Definição da natureza orçamentária**

As despesas com a execução 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 para prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição de até 2.000 refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar), com gestão completa da operação do Restaurante do Povo Cidade de Deus, na zona oeste do município do Rio de Janeiro (RJ), incluindo fornecimento de mão de obra, equipamentos, mobiliários e utensílios.

2.2. **Identificação dos itens, quantidades e unidades**

Localiação: O Restaurante do qual trata este Termo de Referência está situado na Cidade de Deus, bairro sa zona oeste do município do Rio de Janeiro (RJ), na Avenida Marechal Miguel Salazar Mendes de morais, nº 1.667, Cidade de Deus - Rio de Janeiro/RJ - CEP: 22770-333.

O imóvel possui terreno com as seguintes dimensões:

- Frente: 24,14 m
- Fundos: 24,00 m
- Lado direito: 40,55 m
- Lado esquerdo: 38,40 m
- Área total: 978 m²

A edificação está distribuída em dois pavimentos de acordo com o projeto:

- Primeiro Pavimento: concentra todo o funcionamento do restaurante, incluindo refeitório, banheiros e os setores operacionais necessários para a preparação e distribuição das refeições.
- Segundo Pavimento: dispõe de vestiários, salas administrativas, copa e refeitório destinado aos funcionários.

O imóvel encontra-se em fase de obras para sua implantação, visando melhor atender à demanda prevista de 2.000 refeições diárias, com todos os espaços sendo projetados e adequados para pleno funcionamento.

As unidades do Restaurante do Povo são classificadas por porte, em conformidade com o Decreto nº 48.540/2023, e conforme apresetado no item anterior.

De acordo com o previsto no Estudo Técnico Preliminar, o quantitativo de refeições a ser contratado para o Restaurante do Povo Cidade de Deus será conforme demonstrado abaixo:

Quadro 3: Quantidade de refeições a ser contratada para o Restaurante do Povo de Cidade de Deus

População municipal	Cafés da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Porte I - até 500.000 habitantes	até 500	até 1.000	até 500
Total de refeições/dia	até 2.000		

Fonte: COOSAN, 2025.

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. **IDs SIGA**

Descrição: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO TIPO CAFÉ DA MANHÃ

Do grupo de enquadramento:
Tipo: 2- serviços;
Família: 35 - Serviços de Alimentação;
Classe: 672 – Serviços de fornecimento de refeições preparadas, lanches e similares;
Artigo: 2- Serviços de fornecimento de refeições preparadas, lanches e similares;
Código do Item: 0672.002.0139
ID SIGA: 107732

Descrição: SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: SERVICO DE FORNECIMENTO DE REFEICOES TIPO ALMOCO/JANTAR AGUA COM E SEM GAS, DOIS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, CAFE, UM TIPO DE SALADA, TRES TIPOS DE PRATOS QUENTES, OPCOES DE FRUTAS, PARA FORMADORES

Do grupo de enquadramento:
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: 0671.001.0040

ID SIGA: 188821

Descrição: SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS -
DESCRIÇÃO: SERVICO DE FORNECIMENTO DE REFEICOES TIPO ALMOCO/JANTAR AGUA COM
E SEM GAS, DOIS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, CAFE, UM TIPO DE SALADA, TRES TIPOS DE
PRATOS QUENTES, OPCOES DE FRUTAS

Do grupo de enquadramento:

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: 0671.001.0038

ID SIGA: 187745

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Modelo de execução do objeto

3.1.1. O preparo dos alimentos destinados ao café da manhã, ao almoço e ao jantar ocorrerá nas dependências do próprio Restaurante, inexistindo previsão de produção externa.

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

3.1.3. Devem ser plenamente seguidas e cumpridas as normas e orientações dispostas no Regulamento das Unidades do Programa Restaurante do Povo, conforme a Resolução SEDSODH nº 913, de 30 de janeiro de 2025, que consta no final deste Termo de Referência (Apêndice 12);

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

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

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

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

3.1.8. A CONTRATADA será responsável pelo controle das gratuidades no momento da venda das refeições. O sistema eletrônico de vendas deverá conter a opção de venda para gratuidades, conforme estipula a Lei Estadual nº 8.504/2019. Posteriormente, essas informações deverão ser transcritas para o "Relatório de Controle dos Usuários - Quantitativo Diário de Refeições", Apêndice 2 deste Termo de Referência, que deve ser preenchido e assinado de acordo com os procedimentos estabelecidos.

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

3.1.10. Os valores a serem pagos pelos usuários poderão ser alterados a critério da Administração

Pública, sendo vedada qualquer alteração por parte da CONTRATADA.

3.1.11. O preço total da refeição deverá ser constituído considerando sua composição, a qualidade, a variedade e o número de refeições servidas e todos os insumos e serviços necessários à sua produção, fornecimento e distribuição, conforme itens deste Termo de Referência. Para a boa execução dos serviços devem ser disponibilizados todos os itens e os recursos humanos, devidamente treinados, especificados neste Termo de Referência.

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

3.1.13. O cupom fiscal emitido para gratuidades deverá ter discriminado “GRATUIDADE - IDOSO” ou “GRATUIDADE - PCD”;

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

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

3.1.16. Caberá à CONTRATADA a realização dos devidos procedimentos de manutenção preventiva e corretiva das catracas eletrônicas, sempre que estas apresentarem defeito de funcionamento e/ou controle de giros, em até 72 horas;

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

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

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

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

3.1.21. Para o início dos serviços e mensalmente, até o fim do contrato, a empresa deve enviar o cardápio planejado para o mês seguinte com, no máximo, 30 (trinta) dias de antecedência ao início da sua execução para aprovação da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

3.1.22. O cardápio deve ser elaborado de acordo com as especificações contidas neste TR, com base no modelo de cardápio disponibilizado e assinado pela nutricionista responsável técnica do serviço;

3.1.23. O cardápio do dia deverá estar exposto no restaurante na entrada e no balcão de distribuição, de forma que esteja visível e legível para todos. A informação nutricional de todas as preparações devem estar expostas no balcão de distribuição em tamanho legível.

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

3.1.25. O cardápio diário do almoço e do jantar deverá ser constituído obrigatoriamente por opções de

salada, duas opções de proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa, conforme especificação contida neste Termo.

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

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

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

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

3.1.30. Todas as etapas de produção e distribuição das refeições deverão obedecer, rigorosamente, a RDC ANVISA N° 216/04 e a RDC n° 275/2002, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.1.31. Em caso de surto de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) ou crise sanitária, a exemplo da pandemia da COVID-19, o(s) bebedouro(s) deverão ser manipulados por funcionários da empresa contratada;

3.1.32. No café da manhã deverá ser distribuído para cada usuário: máximo de 01 (um) sachê de adoçante ou 01 (um) de açúcar; 01 (um) mexedor e 01 (um) invólucro de guardanapo de papel de boa absorção;

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

3.1.34. Os talheres deverão ser distribuídos na bandeja do usuário;

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

3.1.36. A distribuição/porcionamento das preparações constituintes do cardápio diário do almoço e do jantar deverá ser feita por funcionários da CONTRATADA, devidamente uniformizados e treinados para o serviço, em balcões de distribuição – balcão refrigerado (saladas, sobremesas e, se for o caso e bebidas) e balcão quente (arroz, feijão, proteínas e guarnição);

3.1.37. As bebidas quentes (café e leite) do café da manhã deverão estar acondicionadas em recipientes térmicos e devem ser porcionadas e distribuídas por um funcionário da CONTRATADA, em copos térmicos descartáveis resistentes de 240 ml, acompanhadas de sachê de açúcar e/ou de adoçante, além do mexedor em invólucro próprio;

3.1.38. O cardápio do jantar deve ser diferente do praticado no almoço, com exceção da sobremesa e da bebida;

3.1.39. A CONTRATADA deverá, em cada refeição, realizar a aferição de temperatura, coleta de amostra e análise sensorial, devendo anotar em registro próprio as informações. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas, de acordo com a legislação vigente;

3.1.40. 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 Restaurante do Povo.

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

3.1.42. 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.

- 3.1.43. 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 do restaurante
- 3.1.44. A produção, o fornecimento e a distribuição do alimento preparado, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que garantam a qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante todas as etapas, conforme as legislações vigentes;
- 3.1.45. O tempo entre o término da cocção das preparações e o seu consumo final não poderá ultrapassar o valor total de 6 (seis) horas.
- 3.1.46. 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);
- 3.1.47. A distribuição de todos os itens que compõem o café da manhã, o almoço e o jantar deverá ser feita por funcionários da CONTRATADA, devidamente uniformizados e treinados para o serviço, em balcões de distribuição – balcão refrigerado para saladas e sobremesas e balcão quente para arroz, feijão, proteínas e guarnição.
- 3.1.48. Ao entregar as bebidas do café da manhã, do almoço e do jantar, o funcionário deverá perguntar ao usuário se ele deseja receber açúcar ou adoçante. Deverá ser disponibilizado, no máximo, 01 (um) sachê de adoçante, quando optar por adoçante, ou, no máximo, 01 (um) sachê de açúcar, quando optar pelo açúcar, para uso na bebida quente;
- 3.1.49. O suco, bebida do almoço e do jantar, deverá estar acondicionado em refresqueiras para distribuição, sendo porcionada e distribuída aos usuários por um funcionário da CONTRATADA;
- 3.1.50. No almoço e no jantar, quando as sobremesas forem porcionadas e servidas em recipiente com tampa (fruta picada), deverá ser disponibilizado no conjunto de talheres 01 (uma) colher de sobremesa;
- 3.1.51. Todos os talheres deverão ser de aço inox acondicionados em invólucros próprios; as facas de mesa deverão ter ponta arredondada.
- 3.1.52. 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;
- 3.1.53. 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;
- 3.1.54. 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;
- 3.1.55. O relatório de contabilização das refeições comercializadas, contendo as informações dispostas no Apêndice 2 deste Termo, deverá ser preenchido diariamente e assinado por representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE, e encaminhado mensalmente à Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional - SUPSAN da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSODH, como comprovação junto às faturas;

3.2. **Do funcionamento do serviço**

- 3.2.1. O Restaurante funcionará de segunda a sexta, em dias úteis, nos horários abaixo estipulados:
- Café da manhã - 06h00 às 09h00 ou até que seja atingido o quantitativo total de cafés da manhã contratado;
 - Almoço - 11h00 às 15h00 ou até que seja atingido o quantitativo total de almoço contratado;
 - Jantar - 17h00 às 20h00 ou até que seja atingido o quantitativo total de jantar contratado.
- 3.2.2. O horário poderá ser ajustado, desde que em comum acordo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE;

3.3. **Composição dos Cardápios**

3.3.1. Cardápio do café da manhã

3.3.1.1. 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 recheio de manteiga e fruta para cada usuário, conforme especificação abaixo:

3.3.1.2. 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.

3.3.1.3. Deverá ser fornecido mexedor, açúcar e adoçante em sachês, à escolha do usuário, para uso na bebida, devendo-se disponibilizar edulcorantes a base de stévia e/ou sucralose e sendo vedado o uso de edulcorantes a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio;

3.3.1.4. É obrigatório o uso de leite de vaca integral UHT, sendo vedada a utilização de leite de vaca em pó, composto lácteo e de bebida láctea.

3.3.1.5. A bebida quente deve ser distribuída em copo de isopor de 240 ml com tampa e mexedor descartável;

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

3.3.1.7. As frutas fracionadas deverão ser servidas em recipiente descartável com tampa, com data de manipulação e validade, contendo peso médio de 120 gramas por unidade ou parte comestível;

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

3.3.2. Cardápio do almoço e jantar:

3.3.2.1. O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de **salada, duas proteínas, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa;**

3.3.2.2. Para as pessoas com necessidades alimentares especiais, a contratada deverá solicitar que a pessoa apresente um laudo médico que comprove a necessidade e, mediante a comprovação, deverá providenciar os alimentos necessários;

3.3.2.3. Será considerado necessidade alimentar especial: alergias e intolerâncias alimentares;

3.3.2.4. A contratada deverá deixar com a contratante uma cópia de cada laudo médico e, ao final do mês, apresentar as notas fiscais de aquisição dos gêneros comprados, juntamente com o restante da documentação descrita no Plano de Fiscalização do Restaurante do Povo (Apêndice 12);

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

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

3.3.2.7. As preparações do dia deverão ser oferecidas durante todo o período de almoço e jantar, não sendo substituídas por outra preparação. Em caso de necessidade de substituição, a CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE no mesmo dia da ocorrência. Caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês, a CONTRATADA poderá sofrer sanções, sob avaliação da CONTRATANTE;

3.3.2.8. Em caso de falta do vegetal previsto para cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituí-lo por equivalente do mesmo grupo de vegetais e deverá comunicar à CONTRATANTE;

3.3.2.9. Alterações de cardápio devem ser comunicados, por email, à CONTRATANTE, em até no máximo, 24 horas anteriores ao serviço com a devida justificativa;

3.3.2.10. A seguir são discriminadas as especificações dos componentes do cardápio a serem seguidas pela contratada.

3.3.2.11. A **SALADA** deve ser servida diariamente conforme as orientações abaixo:

- a) Deverá ser servida diariamente uma opção de salada, composta por pelo menos dois tipos diferentes de hortaliças (A e/ou B) e servida em cubas GN de inox;
- b) A salada não poderá conter tempero (azeite, vinagre e sal) previamente ao serviço de distribuição, devendo cada usuário temperá-la ao seu gosto e condição de saúde;
- c) A salada deverá ser porcionada conforme quadro abaixo:

Quadro 4: Composição, porção e frequência das saladas.

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Hortaliça tipo A folhosa (40g) + hortaliça tipo A ou B não folhosa (40g)	80g	Diária

d) Quanto às especificações dos vegetais:

- VEGETAL TIPO A: folhas, flores, botões e hastes contendo cerca de 5% de carboidratos em sua composição nutricional;
- VEGETAL TIPO B: frutos, sementes e raízes contendo cerca de 10% de carboidratos em sua composição nutricional;
- VEGETAL TIPO C: raízes e tubérculos contendo cerca de 20% de carboidratos em sua composição nutricional.

3.3.2.12. A **PROTEÍNA** deve ser servida diariamente conforme as orientações abaixo:

- a) Deverão ser oferecidas diariamente duas opções de prato proteico, devendo o usuário escolher uma destas opções;
- b) A proteína poderá ser de origem bovina, suína, pescado, aves, vísceras, coccionadas na forma de grelhados, assados ou cozidos, segundo as diversas variações da cozinha nacional de acordo com a frequência mensal estipulada no quadro 6.
- c) A segunda proteína deverá ser de origem diferente da primeira, assim como ser preparada com método de cocção diferente, de acordo com a frequência mensal estipulada no quadro 7;
- d) É vedada a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, assim como não será permitida a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne “sangria” para ser servido, podendo, por exemplo, as aparas serem utilizadas na preparação de molhos;
- e) Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;
- f) As preparações de carnes suínas e de pescado deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na proporção de 1:8, sendo mantido refrigerado durante a distribuição;
- g) Os quadros 6 e 7 apresentam as porções e frequências mensais a serem praticadas. As frequências referem-se ao almoço e ao jantar. Exemplo: a lasanha de carne tem frequência de 02 vezes no mês, devendo ser distribuída igualmente entre almoço e jantar (01 vez ao mês no almoço e 01 vez ao mês no jantar);

3.3.2.13. O quadro 6 estabelece especificação do tipo de carne, porção e frequência mensal a ser servida como primeira proteína:

Quadro 5: Tipo, especificação, porção e frequência mensal de prato proteico simples

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PÓS COCÇÃO	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
------	---------------	-------------------	-------------------------

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PÓS COCÇÃO	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Bovina sem osso	Alcatra (bife de panela)	120 gramas	03 vezes no mês
	Peito (cozido)	120 gramas	03 vezes no mês
	Músculo (cozido)	120 gramas	04 vezes no mês
	Lagarto (assado)	120 gramas	03 vezes no mês
Bovino víscera	Fígado	120 gramas	02 vezes no mês
Bovino salgado	Carne seca	120 gramas	02 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	11 vezes no mês
Ave víscera	Moela	120 gramas	02 vezes no mês
Suína sem osso	Copa lombo	120 gramas	03 vezes no mês
Suína sem osso	Lombo	120 gramas	07 vezes no mês
Suína com osso	Carré	180 gramas	05 vezes no mês
Pescado	Bacalhau Saith	120 gramas	02 vezes no mês
Pescado	Filé de Merluza	120 gramas	03 vezes no mês

3.3.2.14. O quadro 7 estabelece especificação do tipo de carne, porção e frequência mensal a ser servida como segunda proteína:

Quadro 6: Tipo, especificação, porção e frequência mensal de prato proteico composto

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO TOTAL (PÓS COCÇÃO)	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Feijoada	Feijão preto ; Carne seca (40g); Linguiça de paio (40g); Lombo salgado (40g)	Feijão Preto + caldo (120 g) + carnes (120 g) = 240g	02 vezes ao mês

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO TOTAL (PÓS COCCÃO)	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Dobradinha	Bucho bovino (80g); Linguiça calabresa (40g)	Feijão branco (120 g) + carnes (120 g) = 240 g	02 vezes ao mês
Churrasco misto	Peito bovino (40g); Linguiça Calabresa (40g); Filé de frango (40g)	120 gramas	03 vezes ao mês
Cozido à brasileira	Lombo suíno salgado (40g); Linguiça calabresa (40g); Peito bovino(40g);	Carnes (120 gramas) + batata, couve, abóbora (60g) = 180g	02 vezes ao mês
Almôndega ao sugo	Carne moída acém	120 gramas	03 vezes ao mês
Lasanha à bolonhesa	carne moída acém (120g)	Carne (120g) + massa e molho (60g) = 180 gramas	02 vezes ao mês
Escondidinho de batata inglesa com carne	carne moída acém (120g)	Massa de batata (60g) + 120g de carne = 180 gramas	02 vezes no mês
Escondidinho de aipim com carne seca	carne seca (120g)	Massa de aipim (60g) + 120g de carne seca = 180 gramas	03 vezes no mês
Estrogonofe	Patinho (120g)	Molho (60g) + carne (120g) = 180 gramas	03 vezes ao mês
Estrogonofe	Filé de frango (120g)	Molho (60g) + frango (120g) = +180 gramas	02 vezes ao mês
Omelete de forno	2 ovos	180 gramas	02 vezes ao mês

3.3.2.15. Quando forem servidos como primeiro prato proteico pescado, vísceras, carne suína e pratos proteicos compostos, a CONTRATADA deverá oferecer como segundo prato proteico preparações compostas de carne bovina ou frango;

3.3.2.16. As **GUARNIÇÕES** devem ser servidas diariamente conforme as orientações deste item;

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

3.3.2.18. Variações na guarnição de vegetais poderão ser realizadas com preparações assadas, cozidas, refogadas, salteadas, temperadas com azeite e ervas (ex: molho tipo pesto), em forma de purê.

3.3.2.19. O quadro 8 apresenta as frequências mensais a serem praticadas no almoço e jantar. Exemplo: vegetais A tem frequência de 10 vezes no mês, portanto devem ser distribuídos igualmente entre almoço e jantar (05 vezes ao mês no almoço e 05 vezes ao mês no jantar);

Quadro 7: Tipo, especificação, porção e frequência mensal das guarnições

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPTA	FREQUÊNCIA
Vegetal	Vegetal do tipo A	100 gramas	10 vezes no mês
	Vegetal do tipo B	100 gramas	06 vezes no mês
	Vegetal do tipo A e B	100 gramas	04 vezes no mês
	Vegetal do tipo C	100 gramas	12 vezes no mês
Farináceos	Farinha de Mandioca (farofa, pirão) ou Fubá de Milho (Polenta)	100 gramas	08 vezes no mês
Macarrão	Espaguete, talharim, fusilli, outros	100 gramas	04 vezes no mês

3.3.2.20. Quanto às especificações dos vegetais:

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

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

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

3.3.2.21. O **ARROZ** deve ser servido diariamente conforme as orientações abaixo, de acordo com a frequência no cardápio mensal:

Quadro 8: Tipo, especificação, porção e frequência do arroz

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Arroz parboilizado	Simples	200g	Diária

3.3.2.22. O **FEIJÃO** deve ser servido diariamente conforme as orientações abaixo; o quadro abaixo distingue os tipos de feijão a serem preparados, cozidos diariamente e a frequência no cardápio mensal:

Quadro 9: Tipo, especificação, porção e frequência do feijão

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Feijão preto (Tipo 1)	Simples	150g	26 vezes no mês

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPITA	FREQUÊNCIA POR REFEIÇÃO
Feijão carioca (Tipo 1)	Simples	150g	18 vezes no mês
Feijão branco (Tipo 1)	Dobradinha	120g	02 vezes no mês

3.3.2.23. 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.

3.3.2.24. A **SOBREMESA** deve ser servida diariamente conforme as orientações abaixo:

3.3.2.25. Deverão ser servidos em 03 dias da semana exclusivamente frutas da época inteiras, íntegras, amadurecidas e devidamente higienizadas.

3.3.2.26. Deverão ser servidos em 01 dia da semana exclusivamente frutas da época fracionadas e porcionadas acondicionadas em potes descartáveis com tampa e volume suficiente para comportar 120g de porção, contendo etiqueta com data de manipulação e validade, para o acondicionamento do produto.

3.3.2.27. Deverão ser servidos em 01 dia da semana doce unidade conforme especificações do quadro 11:

Quadro 10: Tipo, especificação, porção e frequência mensal das sobremesas

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PER CAPTA	FREQUÊNCIA
Fruta	Fruta da época inteira	01 unidade	28 vezes no mês
Fruta	Fruta da época fracionada e porcionada (abacaxi, manga palmer, melão)	120g de parte comestível	08 vezes no mês
Doces	Paçoca, Doce de leite ou Bananada	1 unidade (média de 20g)	08 vezes no mês

3.3.2.28. As frutas não poderão ser repetidas no prazo de 03 (três) dias, consecutivos ou não;

3.3.2.29. Deverá ser disponibilizada fruta da época, como opção, para o usuário que solicitar, quando a sobremesa for doce;

3.3.2.30. 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.

3.3.2.31. A **BEBIDA** deve ser servida diariamente conforme as orientações abaixo:

3.3.2.32. Diariamente deverá constar no cardápio do almoço e do jantar um tipo de bebida preparada a partir de polpa de fruta natural devendo ser oferecida no volume de 200 ml, em copo descartável de 240 ml;

3.3.2.33. A diluição da polpa de fruta natural deve ser realizada conforme especificação do fabricante do produto;

3.3.2.34. É vedada a adição de açúcar e adoçantes às bebidas, devendo ser disponibilizado aos usuários sachês de açúcar ou edulcorantes artificiais do tipo sucralose e/ou stévia, isentos de aspartame, ciclamato e sacarina;

3.3.2.35. Cada usuário poderá receber no máximo 01 (um) sachês de adoçante, quando optar por adoçante,

ou 01 (um) sachês de açúcar, quando optar pelo açúcar, para uso na bebida;

3.3.2.36. Os sabores dos sucos não poderão ser repetidos no prazo de 03 (três) dias.

3.3.3. Cardápio Comemorativo:

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

Quadro 11: Especificação das datas comemorativas

DATAS COMEMORATIVAS	
Aniversário do Restaurante	
Páscoa	Dia Mundial da Alimentação
Dia das mães	Dia da Consciência Negra
Festa Junina	Natal
Dia dos pais	Ano Novo

3.3.3.2. Os cardápios especiais deverão ser compostos de preparações e produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas, apresentados à CONTRATANTE e validados pela sua equipe de nutricionistas, sem qualquer acréscimo ao valor da refeição cobrada da CONTRATADA e do usuário;

3.3.3.3. O cardápio comemorativo deverá ser servido em um dia correspondente à semana da data comemorativa;

3.3.3.4. O restaurante deverá ser ornamentado de acordo com a data;

3.3.3.5. Caso a CONTRATADA queira comemorar uma data que não esteja relacionada neste Termo, deverá solicitar à CONTRATANTE, junto ao cardápio respectivo, até o dia 15 do mês anterior.

3.3.4. Obrigações relativas ao Cardápio:

3.3.4.1. Para a implantação do contrato e mensalmente, até o fim do contrato, a empresa deve enviar o cardápio planejado com 30 (trinta) dias de antecedência ao início da sua execução para aprovação da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos;

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

3.3.4.3. O cardápio do jantar deve ser diferente do praticado no almoço, com exceção da sobremesa e da bebida;

3.3.4.4. Na elaboração dos cardápios a empresa deve priorizar alimentos da safra, formas de preparo que garantam maior aproveitamento nutricional dos alimentos e redução do desperdício, a exemplo de receitas que promovem o aproveitamento integral de alimentos;

3.3.4.5. O cardápio deve buscar adequação às preferências do público atendido, observando os hábitos alimentares locais e as referências de uma alimentação saudável, conforme disposto no Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde;

3.3.4.6. No cardápio diário a CONTRATADA deverá utilizar preparações saudáveis, priorizando preparações regionais, considerando redução dos teores de sal, gordura e açúcar, exclusão de frituras, redução de embutidos e carnes processadas, oferta rotineira de frutas, legumes e verduras in natura ou minimamente processados nas refeições, contemplando sempre opções para pessoas com necessidades alimentares especiais, alergias e intolerâncias alimentares;

3.3.4.7. As substituições do cardápio aprovado que forem necessárias (caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado) deverão ser informadas, por escrito, à Administração, com no mínimo 24h de antecedência, seguindo os parâmetros de substituição de itens do cardápio estabelecidos neste Termo, ficando

sujeito à aprovação;

3.3.4.8. Em caso de necessidade de alteração do cardápio mensal por 03 vezes ou mais, considerando quaisquer eventos, a saber: problemas com safra, entrega de fornecedor, desastres naturais, da economia, estruturais, operacionais e outros, a questão será analisada no âmbito do jurídico e do corpo técnico da SEDSODH, visando com este ato tomar providências em benefício do usuário e sem prejuízo ao Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA;

3.3.4.9. A Portaria Interministerial nº 66, de 25/08/06, estabelece para o Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT parâmetros de macro e micronutrientes, os quais deverão ser adotados como referência para cálculo do VET - Valor Energético Total e mais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio e fibras. sendo assim, a refeição do almoço e do jantar deverá, cada uma, ter no mínimo de 600 kcal e o máximo de 800 Kcal e 6% NDPcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida).

3.3.5. Vedações relativas ao Cardápio:

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

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

3.3.5.3. É vedada a utilização de leite em pó e bebidas ou compostos lácteos;

3.3.5.4. É vedada a utilização de margarina vegetal para compor o recheio dos pães do café-da-manhã;

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

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

3.3.5.7. É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração e o sabor de qualquer preparação, bem como a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, bem como amaciantes de carne de origem industrial no preparo das refeições, devido à grande quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo apenas ser usados nas preparações os condimentos naturais;

3.3.5.8. É terminantemente proibido o aproveitamento de preparações, alimentos e/ou bebidas que tenham sobrado nos balcões de distribuição durante o horário de uma refeição ou que não tenham sido servidos e permaneçam no pass-through. Por exemplo, os alimentos do almoço não poderão ser reutilizados no jantar;

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

3.3.5.10. É vedado porcionar quentinhas ou outras embalagens para transporte de alimentos dos balcões de distribuição;

3.3.5.11. 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.

3.4. **Dimensionamento de pessoal**

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

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

3.4.3. A mão de obra deve ser residente, ou seja, empregados da empresa contratada alocados com exclusividade na execução do contrato, tendo em vista o regime de execução do serviço contratado, que prevê atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do restaurante popular.

3.4.4. O restaurante irá oferecer três refeições por dia (café da manhã, almoço e jantar) e, portanto, infere-se que a empresa prestadora do serviço terá que operar com turnos de trabalho distintos para que sejam

atendidas as demandas operacionais. Deve-se considerar que o almoço é a refeição com maior volume de refeições a serem produzidas por dia, sendo este o parâmetro para a diferenciação dos portes dos Restaurantes do Povo, conforme Decreto Estadual nº 48.540/2023.

3.4.5. Para fazer o dimensionamento do quantitativo adequado de funcionários, utilizou-se a metodologia proposta por Gandra e Gambardella (1986) que considera 2000 refeições diárias, tempo em minutos para produção e distribuição de uma refeição, jornada de trabalho diária de 8,8 horas e períodos de folga e férias.

3.4.6. Com base nos dados apresentados e na experiência da equipe técnica da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional (SUPSAN), entende-se que a estrutura de pessoal fixa e exclusiva necessária para o funcionamento do restaurante deve ser composta conforme quadro 13, considerando o quantitativo de refeições que poderão ser servidas, turnos de trabalho, complexidade do cardápio, logística e estrutura do local, modalidade do serviço e aspectos como férias, turnos, folgas e taxa de absenteísmo.

**Quadro 12: Dimensionamento de pessoal fixo e exclusivo Restaurante do Povo
Cidade de Deus**

SETOR	FUNÇÃO/CARGO	Porte 1 - 1.000 almoços/dia
		Equipe fixa
Gerência/Serviço de Nutrição	Nutricionista (Responsável Técnico) CBO: 2237-10	1
	Nutricionista (Quadro Técnico de Produção) CBO: 2237-10	1
Estoque de produtos	Estoquista CBO: 4141-25	1
	Auxiliar de estoque CBO: 4141-25	1
Açougue	Magarefe CBO: 8485-20	1
	Auxiliar de Magarefe CBO: 8485-20	1
Pré-preparo (UAN)	Ajudante de Cozinha (a) CBO: 5135-05	4
Preparação/Cocção	Cozinheiro Líder CBO: 5132-15	1
	Cozinheiro (a) CBO: 5132-15	2
	Ajudante de cozinha CBO: 5135-05	4
Distribuição das refeições	Copeiro (a) CBO: 5134-25	11
Higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e estrutura física de todas as áreas do Restaurante do Povo	Auxiliar de limpeza CBO: 5143-20	9
Administração	Auxiliar administrativo CBO: 4110-05	1
Caixa/Controle de acesso	Caixa CBO: 4211-25	4
Recepção dos usuários ao refeitório e organização de filas	Atendente de restaurante CBO: 5134-35	4

Segurança patrimonial	Vigilante Diurno CBO 5173-30	6
	Vigilante Noturno CBO 5173-30	6
	TOTAL	58

3.4.7. O quantitativo total de funcionários exclusivos e residentes no Restaurante do Povo Cidade de Deus será de 58.

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

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

3.4.10. 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.

3.4.11. O número de vigilantes do quadro fixo de pessoal que trabalha no restaurante considera a necessidade de conservar a segurança do patrimônio todos os dias da semana. Desta forma, os vigilantes diurnos e noturnos trabalharão jornadas de 12 horas seguidas de 36 horas de descanso (escala 12x36), em conformidade às necessidades da categoria de serviço destes profissionais.

3.5. Do fornecimento de materiais, utensílios e equipamentos

3.5.1. Neste Termo de Referência são relacionados os utensílios, móveis e equipamentos indispensáveis ao funcionamento e ao adequado desempenho dos serviços nas dependências do Restaurante, os quais deverão ser adquiridos, instalados e utilizados exclusivamente no imóvel onde se dará a operação da unidade, sendo de inteira responsabilidade da empresa contratada.

Quadro 13: Equipamentos e mobiliários a serem disponibilizados pela CONTRATADA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	QUANT. MINIMA SOLICITADA	JUSTIFICATIVA
1	FOGÃO INDUSTRIAL INOX 08 BOCAS QUEIMADORES DUPLOS DE ALTA PRESSÃO: TUBULAÇÃO NOS DOIS LADOS; MEDIDA APROXIMADA 201 X 82 X 106 CM; COM GRELHAS EM FERRO FUNDIDO (40x40 CM); FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	Cocção das preparações de acordo com quantitativo e cardápio
2	FOGÃO INDUSTRIAL INOX 06 BOCAS A GÁS DE BAIXA PRESSÃO: CORPO E MESA EM AÇO CARBONO OU AÇO INOX COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; VARÃO CROMADO COM TAMPÃO E BICO DE ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL; REGISTRO CROMADO DE 1/4 POLEGADA. REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO; MEDIDA APROXIMADA 1,085 M X 82,5 CM X 82 CM; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	Elaboração das preparações para café-da-manhã de acordo com quantitativo e cardápio
3	FORNO COMBINADO (SECO E VAPOR) ELÉTRICO DIGITAL: MATERIAL AÇO INOX; CAPACIDADE PARA 20 CUBAS PADRÃO GN (GASTRONORM) 1/1 X 65MM VERTICAL E COMPATÍVEL COM GNS DE DEMAIS PROFUNDIDADES E GRELHAS; TERMOSTATO AJUSTE DE TEMPERATURA DE 30 ATÉ 260°C; VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO, REBATÍVEL, TEMPERADO; ILUMINAÇÃO INTERNA COM COMANDO LIGA/DESLIGA NO PAINEL; MODO AUTOMÁTICO (TIPOS DE FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDIÇÃO DA Sonda – TERMÔMETRO); RESFRIAMENTO E FUNÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA; TENSÃO: 220 V; MEDIDA APROXIMADA 105,6 X 118,6 X 197,2 CM. Especificação complementar: carro-gaiola removível dotado de travas para as 20 gns padrão 1/1gn x 65mm.	2	Cocção de proteínas, guarnições, arroz de acordo com quantitativo e cardápio

4	CALDEIRÃO INDUSTRIAL: CAPACIDADE: 300L; MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8; COM TAMPA AMERICANA; AQUECIMENTO: GÁS (GLP E GÁS NATURAL); EQUIPADO COM DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EXALAÇÃO DE GASES E CALOR; PAINEL DE COMANDO EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO A GÁS AUTO GERADOR DE VAPOR, ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2 COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON). DIMENSÕES APROXIMADAS: Ø 1180X910MM; TENSÃO: 220 V.	3	cocção de arroz, feijão e proteínas de acordo com quantitativo e cardápio
5	CAFETEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL 20L: CAPACIDADE: 20 LITROS; MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL; APLICAÇÃO INDUSTRIAL; CAPACIDADE 20 L; 10 LITROS PARA CADA RESERVATÓRIO; S/ ESTERILIZADO R; POTÊNCIA 3.000 W; MEDIDA APROXIMADA DE 32 x 42 x 84 CM; TENSÃO: 220 V.	2	Elaboração de bebida quente café-da-manhã
6	PASS-THROUGH REFRIGERADO PARA ALIMENTOS VERTICAL: COM DUAS PORTAS; EM AÇO INOX; TEMPERATURA ENTRE +2 A +6 °C; CAPACIDADE: 34 RECIPIENTES 1/1 X 65 MM COM ALÇAS E TAMPAS (GN'S 1/1); CONTROLADOR DIGITA; TENSÃO: 220 V.	2	Manutenção da cadeia fria das preparações antes de serem servidas para mitigar risco sanitário e em acordo à legislação sanitária
7	PASS-THROUGH (QUENTE)- MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 04, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: GRADES; 35 RECIPIENTES	3	Manutenção da cadeia quente das preparações antes de serem servidas para mitigar risco sanitário e em acordo à legislação sanitária
8	REFRESQUEIRA REFRIGERADA - DISPENSER DE SUCO POR GRAVIDADE; SERPENTINA EM AÇO INOX 304; CAPACIDADE: 100L; AGITAÇÃO POR PÁS.	2	Distribuição de bebida nas refeições
9	BALCÃO AQUECIDO PARA DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA A SECO, TERMOSTATO ELETROMEC NICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO TUBO DE SUPORTE PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA 330MM, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V, DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS “CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 5 CUBAS GNS = 2000MM DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 DE 1/1 X 150MM	1	Distribuição das refeições
10	BALCÃO REFRIGERADO: DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL INCLUSIVE DO ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA, REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE COMPRESSOR E SERPENTINAS, TERMOSTATO ELETROMEC NICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR DE SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V, DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS “CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 4 CUBAS GNS = 1600MM. DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 65 MM	1	Distribuição das refeições (saladas)
11	BATEDEIRA INDUSTRIAL; MATERIAL: AÇO INOX; ACABAMENTO: AÇO INOX; MATERIAL TACHO: AÇO INOX; CAPACIDADE: 20L; POTÊNCIA MOTOR: 0,5 CV; TENSÃO: 220V; BATEDOR: 1 BATEDOR; ACESSÓRIOS: BATEDOR ESPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTEÇÃO.	2	Preparo das guarnições e proteínas
12	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 6 LITROS : LIQUIDIFICADOR DE BAIXA ROTAÇÃO COM CAPACIDADE PARA 6 LITROS; CONTENDO BASE E COPO EM AÇO INOX; PÉS ANTIDERRAPANTE; TAMPA E SOBRETAMPA EM ACRÍLICO, POLICARBONATO OU POLIETILENO; ROTAÇÃO MÍNIMA DE 3500 RPM; VOLTAGEM 127 V OU BIVOLT; POTÊNCIA MÍNIMA DE 700 W OU 0,5 CV. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS.	2	Preparo das guarnições e proteínas
13	MÁQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR; CAPACIDADE: 200 KG/HORA; MATERIAL: AÇO INOX; POTÊNCIA: 0,5CV; TENSÃO: 110/220V	1	pré-preparo de saladas e guarnições
14	CARRINHO DE CARGA PLATAFORMA - PLATAFORMA DE AÇO COM 1 ABA, ALTURA DA ABA: 650 MM; RODÍZIOS DE POLIPROPILENO DE 5”; 200X600X1200 MM (AXLXC); CAPACIDADE: 400Kg	1	Transporte ergonômico de material e insumos

15	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL - SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL RESOLUÇÃO: 50 G, CAPACIDADE: 300KG, DISPLAY: LCD COM BACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES, MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA MÍNIMO 500MM X 500MM; ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM	1	Conferência do quantitativo de insumos alimentícios no recebimento
16	MAQUINA LAVADORA LOUÇA - MODELO: CARGA FRONTAL, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE mínima de 150 e máxima de 250 GAVETAS/HORA, CONSUMO ÁGUA/CICLO: ATÉ 500 LITROS/HORA, POTÊNCIA BOMBA LAVAGEM: 2,0 CV, POTÊNCIA ENXAGUE: 0,5 CV, POTÊNCIA TOTAL: 3,0 CV, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V, DIMENSÕES (L X P X A): 1100 X 805 X 1380 MM COMPLEMENTO: MESAS MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR, PARA (01)UMA PARA ENTRADA E (01) UMA PARA SAÍDA DE LAVADORA DE LOUÇA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, BORDA EM 3 LADOS E ENCAIXE PARA APOIO, MATERIAL ARMAÇÃO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM, FORMA FORNECIMENTO: 02 UNIDADES QUE ACOPIEM À MÁQUINA LAVADORA Especificação complementar: BOILLER QUE MANTENHA A TEMPERATURA DA AGUA LAVAGEM: 55 ~ 65°C, E A TEMPERATURA DA AGUA ENXAGUE: 80 ~ 90°C	1	Higienização dos utensílios de acordo com quantitativo
17	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL AÇO INOX 1/2 CV DESCRIÇÃO GERAL Bivolt (110/220V) –Tipo Processador Potência 1/2 CV Consumo de Energia 0,95 Kw/h Material Aço Inox Cor Aço Inox Comprimento 29 cm Largura 49 cm Altura 61 cm Peso Líquido 27,200 g Garantia Contra defeitos de fabricação.	2	pré-preparo de saladas e guarnições
18	CHAPA GRELHAR - FUNCIONAMENTO: GÁS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOXIDÁVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSÃO: N/A, POTÊNCIA: N/A, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORÇADA E INTEIRIÇA, ACESSÓRIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	Preparo de proteínas
19	ESGUICHO PRÉ LAVAGEM ALIMENTOS - MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIÂMETRO: 1/2'', MODELO: COM MISTURADOR, FIXAÇÃO: PAREDE	1	Higienização de hortifruti
20	TORNEIRA LAVATÓRIO / PIA - MODELO BICA: MÓVEL, FIXAÇÃO: BANCADA, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: CROMADO, DIAMETRO CONEXAO: 1/2'', ACIONAMENTO: PRESSÃO COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO, ALTURA BICA: 122 MM, AREJADOR: MOVEL, COR: CROMADO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	2	Higienização de utensílios e pré-preparo e preparo das refeições
21	TRAY REST (PRATELEIRA TUBULAR) - FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, LIGA 18.8, AISI 304, BITOLA # 18, ESPESSURA TUBOS 25 MM; FIXADOS POR MEIO DE MÃOS FRANCESAS FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Especificação complementar: CAPACIDADE NO MÍNIMO 06 E MÁXIMO 08 GAVETAS/ RACK DE LAVADORA, QUE MEDEM 500X500MM	1	Anti-sepsia das mãos
22	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: ACO INOX 304 18.8, MODELO: GRADEADA, DIMENSÕES (L X P X A): 900 X 500 X 1800 MM, QUANTIDADE DIVISÕES: 4 PLANOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	10	Higienização de utensílios
23	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: ACO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS GRADEADOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM - UNIDADE	10	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
24	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8, BASE: 04 NÍVEIS COM SAPATAS REGULÁVEIS, ALTURA: 1800 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1000 MM	6	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
25	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS LISOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM	6	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
26	PIA COZINHA INDUSTRIAL COM DUAS CUBAS CENTRAIS: PIA COM 2 CUBAS CENTRAIS; CUBA ESTAMPADA E SOLDADA; ESTRUTURA EM AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA: 2100 X 700 X 850 MM.; PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	6	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
27	PIA COZINHA INDUSTRIAL COM UMA CUBA CENTRAL: PIA COM 1 CUBA ESTAMPADA E SOLDADA; ESTRUTURA EM AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA: 1200 X 700 X 850 MM.; PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	Pre-preparo e preparo de refeições
28	MESA DE INOX BANCADA DE 160 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE INOX LISA 160 X 70 X 85 CM SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS PARA CORRIGIR PEQUENOS DESNÍVEIS E DEIXAR A MESA BEM ESTÁVEL; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	Pre-preparo e preparo de refeições
29	MESA DE INOX BANCADA DE 150 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 150 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS PARA CORRIGIR PEQUENOS DESNÍVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	3	Pre-preparo e preparo de refeições
30	MESA TANQUE COZINHA INDUSTRIAL: ACO INOX; PÉS TUBULARES; MEDIDA APROXIMADA TOTAL 100 X 70 X 85 CM E DO TANQUE 80 X 50 X 40 CM; FORNECIMENTO: UNIDADE	3	Pre-preparo e preparo de refeições

31	MESA DE INOX BANCADA DE 200 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 200 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	Pre-preparo e preparo de refeições
32	MESA DE INOX BANCADA DE 240 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 240 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	Pre-preparo e preparo de refeições
33	PURIFICADOR DE ÁGUA 1/2"	5	Pre-preparo e preparo de refeições
34	PRATELEIRA AÇO INOX 22x100cm COZINHA	6	Pre-preparo e preparo de refeições
35	Balança de mesa, capacidade 20 Kg	1	Serviço de água aos funcionários

Quadro 14: EPI e EPC a serem disponibilizados pela CONTRATADA

EPI e EPC	Descrição Técnica	Quantidade min. solicitada (24 MESES)	Justificativa
Avental impermeável	PVC espessura ≥ 0,20 mm, forrado, branco, resistente a respingos de água quente, óleos e detergentes	48	NR-06
Botina de segurança	Cabedal microfibra/couro, solado PU antiderrapante, biqueira plástico	56	NR-06
Luva de malha de aço	Malha 100% inox, tiras ajustáveis, para corte de carnes, tamanhos M, G	20	NR-06; EN 1082
Botas PVC	Cano longo, impermeáveis, antiderrapantes, resistentes a químicos diluídos	20	NR-06
Cinturão ergonômico	Elástico reforçado, largura ≥ 20 cm, ajuste velcro	20	NR-17
Óculos de proteção	Polycarbonato incolor, antiembaçante	20	NR-06; EN 166
Máscara PFF2	Semifacial filtrante, proteção contra névoas químicas (1 por semana)	936	NR-32; ABNT NBR 13698
Avental de tecido	brim (algodão e poliéster) 86 x 70 cm	22	Conservação do uniforme, proteção contra queimaduras leves, apresentação para serviço no balcão de distribuição
Touca descartável	TNT, gramatura mínima 30 g/m², ajuste elástico, para contenção de cabelos (NR-24) (100 por dia)	52.800	RDC 216/2004; NR-24
Luva térmica	Luva Térmica em Grafatex Azul 2 Dedos Mão de Gato Até 250° 45cm CA 37965	44	NR-06; CA MTE
Luvas nitrílicas descartáveis	Espessura ≥ 0,08 mm, sem pó, resistentes a perfurações (150 por dia)	79.200	8 copeiros, em 2 linhas de distribuição, com 2 mãos, trocando luvas de 30 em 30 minutos durante 4 horas de almoço e 3 horas de jantar + luvas para manipulação de preparações prontas pelos cozinheiros + luvas para coleta de amostra; NR-32

Avental térmico	para Alta Temperatura Azul Benetherm CA 37911 até 350 graus confeccionado em tecido de algodão com tratamento em silicone, ajustável através de tiras do mesmo material nas costas com plugue de engate rápido, costurado com linha de aramida, sem forro. Indicado para trabalho e atividades nas cozinhas industriais.	14	NR-06
Japona térmica	Impermeável -35 graus Celsius, Azul, com capuz	28	NR-06; NR-36

3.5.2. Considerando que os utensílios são instrumentos de uso intenso e cotidiano na operacionalização do serviço, devendo a sua reposição ser tempestiva para não comprometer a continuidade dos serviços, optou-se por incluí-los como obrigatoriedade da empresa, especializada e habilitada para executar o serviço. Os utensílios listados irão auxiliar nas boas práticas de manipulação e irão apoiar a operacionalização do restaurante.

3.5.3. Abaixo estão detalhados os utensílios a serem disponibilizados pela empresa contratada:

Quadro 15: Utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS	QUANT. MINIMA SOLICITADA	JUSTIFICATIVA
1	Abridor De Latas Aço Inox Americano Sem Rebarbas Manivela Profissional	2	Produção das refeições
2	Bandejas lisas na cor laranja resistentes a alta temperatura	300	Apoiar pratos, talhares, guardanapos, sachês, copo e sobremesa na distribuição das refeições
3	Barra magnética suporte facas 50 cm	4	Correto armazenamento de facas para atendimento à legislação sanitária e segurança ocupacional
4	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº24	2	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
5	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº45	6	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
6	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº60	6	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
7	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº70	2	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
8	Caixa Branca Opaca Multiuso Retangular com Tampa 5,65L	2	Armazenamento de descartáveis e/ou de pães para distribuição
9	Caixa plástica branca com tampa 11Litros empilhável	10	Armazenamento de alimentos crus pré-preparados

10	Caixa plástica branca com tampa 25 Litros empilhável açougue	10	Armazenamento de alimentos crus pré-preparados
11	Caixa Plástica Câmara Fria Com Tampa; Capacidade mínima 45L empilhável	20	Armazenamento de proteínas após recebimento
12	Caixa plástica para 360 ovos com tampa e 12 bandejas	1	Armazenamento de ovos em refrigeração sem papelão
13	Caixa Plástica Tipo Monobloco com tampa 36L	10	Armazenamento de proteínas pré-preparadas
14	Caixa Plástica Branca para Massa 20 Litros	4	Elaboração de preparações
15	Caldeirão Nº45	2	Preparo das refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
16	Caneca Nº18 3L	4	Elaboração/aquecimento de preparações e transporte de preparações das caldeiras para as cubas
17	Caixa Plástica Vazada Tipo Monobloco vazado, cor preta, 50L	40	Armazenamento de hortifruti
18	Caixa Plástica Vazada Tipo Monobloco vazado, cor verde, 50L	40	Armazenamento de hortifruti
19	Chama Profissional Estrada 12" Carbono	4	Afiar facas p/ Pré-preparo e preparo de proteínas, guarnições, saladas
20	Colher de mesa	500	Distribuição das refeições
21	Colher de servir profissional 50 cm	10	Distribuição das refeições (arroz) considerando quantitativo, reposição e per capita
22	Colher de servir profissional 35 cm	10	Distribuição das refeições (guarnições) considerando quantitativo, reposição e per capita
23	Colher Maciça Grande 100cm Cozinha Profissional Caldeirão	4	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
24	Colher Maciça Grande 60cm Cozinha Profissional Caldeirão	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
25	Concha Profissional super forte Nº 20	4	Distribuição das refeições (feijão) considerando quantitativo, reposição e per capita
26	Concha Profissional Nº 14	4	Preparo das refeições (molhos, caldos, etc)
27	Escumadeira profissional Nº 13	4	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
28	Cortador de legumes manual tripé	2	pré-preparo guarnições e salada considerando quantitativos e cardápio
29	Cubas GNs 1/1, 100mm de profundidade, de inox tamanhos e volumes diversos	10	Distribuição de saladas, guarnição e proteínas considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
30	Cubas GNs 1/1, 200mm de profundidade	25	Distribuição de arroz e feijão considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.

31	Cubas GNs 1/1, 65mm de profundidade	35	Cocção de proteínas e guarnições no forno combinado e armazenamento no pass through considerando o quantitativo e a capacidade do equipamento.
32	Cutelo Inox Cabo Branco Line 7"	2	Pré-preparo de proteínas
33	Descascador manual de legumes	4	Pré-preparo de saladas
34	Dispenser de álcool em gel	14	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
35	Dispenser de papel higiênico	16	Higiene dos usuários e funcionários
36	Dispenser de papel para secagem das mãos	14	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
37	Dispenser de sabão líquido	14	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
38	Escumadeira 10 - cabo 36 cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
39	Escumadeira 16 - cabo 53 cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
40	Escumadeira Para Fritura; Tipo Aranha 38x20cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
41	Escumadeira Para Fritura; Tipo Aranha 43x19cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
42	Espátula com degrau Profissional Chapa 6cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
43	Espátula curva Profissional Chapa 31,5 cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
44	Espátula Reta Profissional Chapa 10 cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
45	Espremedor/Amassador Industrial Grande	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
46	Estrado Plástico Alto Palete Pallet 60x50x15cm - Branco	24	Armazenamento em acordo com a legislação sanitária
47	Faca de mesa ponta arredondada	750	Distribuição das refeições
48	Faca de ofício para frutas e legumes 4"	2	Pré-preparo das refeições, saladas e sobremesas
49	Faca para carne 06" cabo anotômico branco poliamida	12	Pré-preparo das proteínas
50	Faca para carne 08" cabo anotômico branco poliamida	12	Pré-preparo das proteínas
51	Faca para carne 10" cabo anotômico branco poliamida	10	Pré-preparo das proteínas
52	Faca para carne 12" cabo anotômico branco poliamida	10	Pré-preparo das proteínas
53	Faca para desossar 08"	2	Pré-preparo das proteínas
54	Faca para filetar 07"	2	Pré-preparo das proteínas
55	Faca para filetar 08"	2	Pré-preparo das proteínas
56	Faca para Torneir Fruta/Legumes 3"	2	Preparo das refeições, saladas e sobremesas
57	Faca serrilhada 08"	2	Preparo das refeições

58	Frigideira Tipo Paella Tacho em 60 cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
59	Garfo de mesa	750	Distribuição das refeições
60	Garfo De Metal 3 Pontas Para Churrasco 70 Cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
61	Garfo para assados 35 cm	4	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
62	Garrafa Térmica de Pressão; Inox; 1,8 litros	2	Serviço aos funcionários
63	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 100L	6	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
64	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 200L e cor clara para o depósito temporário de resíduos	2	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
65	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 20L, em cada cabine sanitária	10	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
66	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 40L, em cada sala administrativa	4	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
67	Pá Remo Polietileno Cozinha Profissional 100cm	4	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
68	Pá Remo Polietileno Cozinha Profissional 60cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
69	Pá Remo Polietileno Cozinha Profissional 80cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
70	Passador tipo tacho 50 cm	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
71	Pegador De Carne Para Churrasco	10	Distribuição das refeições
72	Pegador para massas	10	Distribuição das refeições
73	Pegador para saladas	10	Distribuição das refeições
74	Peneira aro de aço para arroz 55 cm	4	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
75	Peneira Cônica (Chinois) Tamanho 24	2	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
76	Pratos de louça raso na cor branca (diâmetro de 27 cm)	300	Distribuição das refeições
77	Ralador 9" 4 faces	2	Preparo de saladas para refeições atendendo ao cardápio planejado
78	Recipientes térmicos para bebida quente com capacidade de 9L, cor azul para leite	6	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafés da manhã a serem vendidos.
79	Recipientes térmicos para bebida quente com capacidade de 9L, cor vermelha para café;	6	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafés da manhã a serem vendidos.
80	Socador de feijão cabo PEAD 60 x 8 cm	1	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
81	Amassador de feijão/legumes 25 cm	1	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio

82	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm amarela	2	Pré-preparo (limpeza e corte) de aves
83	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm azul	2	Pré-preparo (limpeza e corte) de pescado
84	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm bege	2	Pré-preparo (limpeza e corte) de preparações prontas já coccionadas
85	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm verde	2	Pré-preparo (limpeza e corte) de hortifruti
86	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm Vermelha	2	Pré-preparo (limpeza e corte) de bovino e suíno
87	Tábua Placa - Polietileno PEAD Lisa Pontas Arredondadas - branca 40 cm	2	Pré-preparo e apoio para elanoração/montagem de pães e sobremesas
88	tampa para Cubas GNs 1/1, 100mm de profundidade	10	Distribuição de saladas, guarnição e proteínas considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
89	tampa para cubas GNs 1/1, 200mm de profundidade	25	Distribuição de arroz e feijão considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
90	tampa para Cubas GNs 1/1, 65mm de profundidade	50	Cocção de proteínas e guarnições no forno combinado considerando o quantitativo e a capacidade do equipamento.
91	Termômetro Infravermelho Cilindrio	2	Aferição das temperaturas das matérias-primas no recebimneto em acordo com a legislação sanitária
92	Termômetro tipo espeto Digital Tipo Espeto	2	Aferição das temperaturas das preparações na cocção e no balcão de distribuição em acordo com a legislação sanitária

3.5.4. Abaixo estão detalhados os descartáveis a serem disponibilizados pela empresa contratada:

Quadro 16: Lista de itens descartáveis obrigatórios que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

ITEM	DESCARTÁVEIS	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MÍNIMA SOLICITADA	JUSTIFICATIVA
1	Colher de mesa descartável	50	26.400	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
2	Faca de mesa descartável	50	26.400	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
3	Garfo de mesa descartável	50	26.400	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
4	Colher de sobremesa descartável	546	288.288	Distribuição das sobremesas
5	Copos descartáveis 240ml	4.700	2.481.600	Distribuição bebida café da manhã, suco almoço e jantar
6	Mexedor descartável	600	316.800	Distribuição bebida café da manhã
7	Saco para pão de cachorro-quente (100 unidades)	600	316.800	Distribuição pães café da manhã

8	Saco para talher (1000 unidades)	1.700	897.600	Distribuição talheres almoço e jantar
9	Pote descartável com tampa - 200 ml (1000 unidades)	546	288.288	Distribuição das sobremesas

3.5.5. Abaixo estão detalhados os mobiliários para refeitório e escritório a serem disponibilizados pela empresa contratada:

Quadro 17: Mobiliários de refeitório e de escritório a serem disponibilizados pela CONTRATADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS MOBILIÁRIOS	QUANT. MINIMA SOLICITADA	JUSTIFICATIVA
1	Mesa refeitório. para 4 lugares; material tampo: mdp; Revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão; Cor: branco; Formato: retangular; Dimensão aproximada (c x l x a): 1,20m x 0,80m x 0,75m Material estrutura: tubular em aço; Revestimento estrutura: pintura epóxi; Cor estrutura: preto; Fornecimento: unidade. (revestimento melamínico de alta pressão na superfície superior, inferior e laterais da mesa)	58	Distribuição das refeições
2	Cadeira para refeitório empilhável, assento e encosto em polipropileno. Estrutura em aço carbono tubular. Cor do encosto/assento da cadeira: laranja. Cor da estrutura da cadeira: preto	215	Distribuição das refeições
3	Armário escritório - material: aço carbono, revestimento: aço 22, cor: branco, material puxador: metalico nao ferroso, dimensão (a/axl xp): 1600mm x 900mm x 450mm, prateleira: 3 prateleiras removíveis e ajustáveis em cada compartimento, características adicionais: duas portas dividido verticalmente e compartimentos independentes.	1	Arquivo de documentos e materiais
4	Cadeira - tipo: secretária, base: giratória - rodízio, ajuste altura assento: gás, reclinção: ajustável com desbloqueio, material estrutura: aço carbono e polipropileno, braço: regulável, encosto: ajuste inclinação, revestimento assento-encosto: tecido, cor: preto, porta livro: sem, prancheta: sem.	4	Serviço administrativo
5	Mesa escritório - material: mdp, revestimento: laminado melamínico brilhante alta pressão, material estrutura: aço, revestimento estrutura: pintura epoxi, dimensões: 140 x 74 x 60 cm, modelo: mesa reta	4	Serviço administrativo
6	Cadeiras para pessoas obesas (2% das cadeiras disponíveis - DECRETO Nº 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) com capacidade para até 250 kg, largura do assento equivalente a dois assentos comuns, desde que superior a 0,75 m; apoios de braços, com altura entre 0,23 m e 0,27 m em relação ao assento; profundidade do assento mínima de 0,47m e máxima de 0,51m, medida entre sua parte frontal e o ponto mais frontal do encosto tomado no eixo de simetria; altura do assento mínima de 0,41 m e máxima de 0,45 m, medida na sua parte mais alta e frontal; ângulo de inclinação do assento em relação ao plano horizontal, de 2° a 5°; ângulo entre assento e encosto de 100° a 105°. cor branca ou ovo.	4	Atendimento à legislação e adequação para pessoas obesas
7	Mesa refeitório cadeirante (2% das mesas disponíveis - DECRETO Nº 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) material tampo: madeira, revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão, cor: branco, formato: retangular, dimensões (c x l x h): 2,40 x 0,80 m x 0,80 (altura para encaixar a cadeira de rodas) material estrutura: tubular em aço, revestimento estrutura: pintura epóxi-pó, cor estrutura: preto, altura entre 0,75 m e 0,85 m do piso com altura livre inferior para encaixe de cadeira de rodas e de obesos no mínimo 0,73m do piso, possuindo um módulo de referência posicionado para a aproximação frontal, possibilitando avançar sob as mesas até no máximo 0,50 m	4	Atendimento à legislação e adequação para pessoas portadoras de deficiência
8	Armário em aço para vestiário - com 12 portas.	2	Guarda dos itens pessoais dos funcionários
9	Computador de mesa	4	Serviço administrativo
10	Impressora Térmica para cupom fiscal	2	Impressão dos tickets para controle e cobrança das refeições

11	Impressora Multifuncional	2	Serviço administrativo
----	---------------------------	---	------------------------

3.5.6. A CONTRATADA ficará responsável pela substituição, manutenções preventivas e corretivas que se fizerem necessárias dos equipamentos, móveis e utensílios.

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

3.6. **Da manutenção dos equipamentos e da estrutura física**

3.6.1. Tratando-se o serviço da distribuição de refeições, sendo o objeto da contratação, justificando o cumprimento da alínea “d” do art. 17, inciso IV, do Decreto Estadual nº 48.816/2023, estão neste itens a definição das condições dos serviços de manutenção e assistência técnica relativas ao objeto da contratação;

3.6.2. Será admitida a subcontratação das tarefas relacionadas à instalação e manutenção dos equipamentos do Restaurante do Povo Cidade de Deus, conforme explicitado e justificado no Estudo Técnico Preliminar e no item 13 deste Termo;

3.6.3. É de responsabilidade da empresa contratada a instalação e a manutenção preventiva e corretiva e eventuais substituições necessárias de equipamentos, móveis e utensílios, bem como pela manutenção das instalações físicas do imóvel;

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

3.6.5. Desta forma, sob responsabilidade da empresa contratada, a instalação dos equipamentos deverá ser agendada, as manutenções preventivas deverão ser programadas e as manutenções corretivas serão feitas logo que acionada a empresa responsável pela manutenção;

3.6.6. A manutenção corretiva deverá ocorrer em um prazo de até cinco dias úteis após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento ou mobiliário avariado não ocorrer no prazo estipulado, a contratada deverá substituir prontamente o equipamento;

3.6.7. Todas as manutenções deverão ser registradas em planilha contendo data de execução, previsão de próxima manutenção e a designação do serviço prestado. Para filtros e bebedouros, além dos registros em planilha com as informações citadas, deverá haver o registro da troca de filtro anexado ao bebedouro, e que esteja de fácil visualização;

3.6.8. É de responsabilidade da empresa contratada a manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas como pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza do reservatório de água, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, ventiladores, administração, banheiros, lavatórios, vestiários entre outros, devendo respeitar a garantia e o manual de uso de cada equipamento;

3.6.9. Durante a vigência do contrato, a empresa contratada deverá consertar ou substituir, às suas expensas, todos os materiais, utensílios e equipamentos que apresentarem defeitos em função de sua utilização, e se responsabilizará por eventuais reparos na estrutura predial decorrentes da operacionalização do serviço, de modo a garantir a não interrupção do serviço de acordo com este Termo de Referência;

3.6.10. A CONTRATADA deverá realizar, no início do contrato e mensalmente às suas expensas, o tratamento químico de pragas nas dependências do restaurante, assim como nas galerias de fiação, dos painéis elétricos, na casa de máquinas, na rede de esgoto, nas caixas de gordura, nas fossas, na câmara de lixo, no depósito de resíduo e no entorno do restaurante.

3.6.11. Quando a própria contratada adotar medidas preventivas ao aparecimento de pragas e vetores,

tais medidas deverão ser devidamente registradas em planilha(s) de controle.

3.6.12. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências internas do restaurante, o tratamento químico, feito por empresa terceirizada, deverá ser imediatamente realizado como medida corretiva. No caso de ineficiência de quaisquer procedimentos, é de responsabilidade da empresa contratada repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a Administração.

3.6.13. Caso a desinsetização e desratização sejam feitas por empresa terceirizada, a operação deverá ser comprovada através de Certificado de realização do serviço ou outro documento que comprove a execução do serviço, com data de realização e data de validade. A CONTRATADA deverá manter os registros originais da operação e documentação pertinentes, arquivados no restaurante.

3.6.14. É de responsabilidade da empresa contratada a segurança e guarda da edificação e dos equipamentos, bens e utensílios, durante toda a duração do contrato, devendo responsabilizar-se pelo custeio de funcionário ou empresa para realizar a segurança patrimonial do restaurante, sendo permitida a subcontratação do serviço;

3.6.15. A empresa contratada poderá receber advertência e ou penalidade em caso de prejuízo no preparo, fornecimento, distribuição e fornecimento das refeições por falta de equipamento, móvel e/ou utensílio, em decorrência de manutenção.

3.6.16. A empresa contratada deverá, no prazo de 30 dias do início da prestação dos serviços, apresentar Inventário de Equipamentos e Utensílios, que será conferido por responsável da Administração.

3.7. Dos uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC)

3.7.1. A contratada deverá fornecer, anualmente, no mínimo 02 kits de uniforme completo por funcionário, contendo:

- Blusa de manga curta em algodão, cor branca, com o logo do Programa Restaurante do Povo e o brasão do Governo do Estado do Rio de Janeiro;
- Calça de segurança em brim profissional, 100% algodão, com elástico, resistente a rasgos e abrasões em geral;
- Botina de segurança, conforme especificações do Quadro 15.

3.7.2. Os uniformes deverão ser entregues a cada trabalhador em tamanho adequado e confortável.

3.7.3. A contratada deverá disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) compatíveis com cada função, em conformidade com o Programa de Gerenciamento de Riscos por ela elaborado. Este programa deve contemplar todos os riscos inerentes às atividades, observando as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego aplicáveis.

3.7.4. O Quadro 15 apresenta o descritivo e o quantitativo mínimos de EPIs e EPCs exigidos. A contratada deverá, sempre que necessário, ampliar esse fornecimento de acordo com os riscos identificados em suas atividades, respeitando integralmente as normas regulamentadoras vigentes.

3.7.5. Os funcionários encarregados do preparo e distribuição de refeições deverão estar:

- Devidamente uniformizados;
- Utilizando os EPIs adequados;
- Treinados para o serviço, incluindo treinamento em guarda, conservação e utilização correta de EPIs, o cumprimento das condições sanitárias referentes à higiene pessoal, dos alimentos distribuídos, das superfícies e do ambiente de trabalho.

4. DURAÇÃO DO CONTRATO

4.1. Conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar, o prazo de vigência do contrato 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 de vigência do contrato poderá ser prorrogado, sucessivamente, até no máximo 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.3. O prazo de início da execução do serviço deverá se dar somente após a finalização da implantação de todo o mobiliário no imóvel do restaurante, considerando a aquisição e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, bem como a contratação da mão de obra, sendo o prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir do início da vigência do contrato - 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.

5. PAGAMENTO

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

5.1.1. Para aceite dos serviços prestados, os servidores estaduais designados para a fiscalização, deverão fazer (i) o acompanhamento diário da execução do serviço desenvolvido nas etapas de preparo, fornecimento e distribuição das refeições, com aplicação de checklist de Boas Práticas de manipulação de alimentos (anexo do Plano de Fiscalização), (ii) registro do quantitativo de refeições servidas, contemplando as refeições vendidas e gratuitas (Apêndice 2 deste Termo de referência e anexo do Plano de Fiscalização), (iii) aplicação do Acordo de Nível de Serviço (ANS - apêndice 11 deste Termo de Referência), para avaliação do desempenho e qualidade do serviço prestado, conforme critérios e parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e no Contrato, e (iv) análise de documentações a serem enviadas mensalmente, ou conforme prazo de validade, por parte da empresa contratada pelo Estado (listadas no Plano de Fiscalização).

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

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

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.

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

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

a) do registro de ponto;

b) da comprovação de que está pagando as verbas salariais, incluídos adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado, décimo terceiro salário e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas ou retiradas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;

c) da comprovação de que está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação, na forma prevista na norma coletiva;

d) da anotação das Carteiras de Trabalho e Previdência Social;

e) do recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;

f) do recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data de extinção do contrato;

g) comprovante de depósito do FGTS; e

h) cópia da folha de pagamento analítica do mês da prestação de serviços.

5.6. 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.

5.7. 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**;

5.8. 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;

5.9. 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;

5.10. 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;

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

prestação de serviços.

5.12. 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**;

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

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

- 5.15. 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;
- 5.16. 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*;
- 5.17. 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;
- 5.18. 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;
- 5.19. 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;
- 5.20. 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;
- 5.21. A subcontratação porventura realizada será integralmente custeada pela **CONTRATADA**;
- 5.22. O usuário pagará R\$0,50 por cada café da manhã, R\$1,00 por cada almoço e R\$1,00 por cada jantar e a **CONTRATANTE** pagará pela diferença entre o custo total de cada refeição e o valor pago pelo usuário.
- 5.23. No caso de atendimento à Lei nº 8.504/2019, que prevê a gratuidade para idosos e pessoas com deficiência, a **CONTRATANTE** custeará o valor do custo total por refeição servida.

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 vier(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 anual.

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 Contrato.

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) e com a RDC 275/2002, a contratada deverá elaborar e fornecer Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados descritos no Manual de Boas Práticas e impressos como fluxogramas para serem afixados na Unidade de Alimentação e Nutrição 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.

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 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 15 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.

Crítérios 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 in natura e hortifrutigranjeiros, a contratada deverá adquirir, no mínimo, 30% destes, produzidos pela Agricultura Familiar do Estado do Rio de Janeiro, com comprovação via Nota Fiscal e cadastro dos agricultores.

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 do Restaurante do Povo 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.

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 estará presente junto aos usuários do Restaurante do Povo 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

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.

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.

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.

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.

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.

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. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, na forma do art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021;
- 10.14. 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;

10.15. O Contrato não configura vínculo empregatício entre os trabalhadores, ou sócios da CONTRATADA e o CONTRATANTE;

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

10.17. Controlar o número de refeições distribuídas diariamente, por intermédio da Fiscalização, através de sistema controle a ser instalado a ser providenciado e sob as expensas da CONTRATADA, que deverá emitir relatórios com a discriminação do quantitativo de refeições distribuídas, no formato disponibilizado no Plano de Fiscalização;

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

10.19. 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;

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

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

10.22. 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);

10.23. 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.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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:

11.1. 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.

11.2. 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;

11.3. 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;

11.4. 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;

11.5. 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;

11.6. 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;

11.7. 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;

11.8. Manter a regularidade junto ao SICAF;

11.9. 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.

11.10. 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;

11.11. 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;

11.12. 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;

11.13. 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;

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

11.15. 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;

11.16. 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;

11.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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;

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

11.19. 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);

11.20. 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%.

- 11.21. 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);
- 11.22. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- 11.23. 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;
- 11.24. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE.;
- 11.25. 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;
- 11.26. 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;
- 11.27. 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;
- 11.28. 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;
- 11.29. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 11.30. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.
- 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. Responsabilizar-se pela instalação, manutenção preventiva e corretiva e eventuais substituições necessárias de equipamentos, móveis e utensílios, bem como pela manutenção das instalações físicas do imóvel, conforme especificações do item 3.6 deste Termo (sobre manutenções);

11.49. A higienização/limpeza do reservatório de água, caso seja feita por empresa terceirizada, deverá ser comprovada através de Certificado de realização do serviço ou outro documento que comprove a execução do serviço, com data de realização e data de validade. Quando for realizada pela própria contratada, a atividade deve ser devidamente registrada em planilha de controle de higienização.

11.50. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados com a identidade visual do programa (logo do Programa Restaurante do Povo e o brasão do Governo do Estado do Rio de Janeiro);

11.51. 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. Os funcionários deverão ser exclusivos do Restaurante do Povo;

11.52. 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;

11.53. 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;

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

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

11.55. Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissos quanto à execução dos serviços;

11.56. Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, direta ou indiretamente, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;

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

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

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

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

11.61. Fornecer todo material descartável necessário a perfeita execução do objeto previsto neste Termo de Referência;

11.62. 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;

11.63. Coletar diariamente amostras das preparações do café da manhã, almoço e jantar e armazená-las em local apropriado por 72 horas;

11.64. 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;

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

11.66. Manter o controle de pragas e vetores urbanos, impedindo seu acesso, abrigo, atração e proliferação no restaurante.

11.66.1. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a CONTRATANTE.

11.67. Manter permanentemente um número mínimo de funcionários qualificados em serviço, conforme previsto neste Termo, para garantir a execução dos serviços de acordo com as necessidades do restaurante e o cumprimento do objeto acordado.

11.68. Na ausência de empregado, decorrente de férias, faltas ou afastamento, a CONTRATADA obrigará-se a suprir a falta do mesmo, a fim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.

- 11.69. A CONTRATADA deverá enviar ao CONTRATANTE o cardápio mensal a ser praticado, com 30 dias de antecedência;
- 11.70. Elaborar cardápios especiais em datas comemorativas e sempre que solicitado, com antecedência, pela equipe técnica do Estado, assim como ambientar o restaurante para estas ocasiões, conforme este Termo, no item "Cardápios Comemorativos". Os cardápios deverão ser enviados à CONTRATANTE para aprovação, com, no mínimo, 30 dias de antecedência;
- 11.71. 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;
- 11.72. 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;
- 11.73. 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;
- 11.73.1. 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 da Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho pertinentes ao trabalho em cozinhas industriais;
- 11.73.2. 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;
- 11.74. Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a legislação, deverá ser apresentado à fiscalização;
- 11.75. 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;
- 11.76. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;
- 11.77. Instalar filtros industriais para água, dimensionados de acordo com as necessidades, assim como a descrição do manual técnico de alguns equipamentos de produção, quando necessário, responsabilizando-se pela sua manutenção;
- 11.78. Solicitar por escrito, quando necessário e com antecedência de pelo menos 24 horas, ao CONTRATANTE, autorização para modificar os cardápios;
- 11.78.1. As modificações decorrentes de eventos emergenciais deverão ser comunicadas e justificadas, com devida comprovação, imediatamente ao CONTRATANTE;
- 11.79. 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.

11.80. 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;

11.81. 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;

11.82. Responsabilizar-se pelo fornecimento e reposição de papeis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico) e sabonete líquido para mãos no refeitório e sanitários, sempre que necessário.

11.83. Diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário do restaurante, visitantes, empregados e demais contratados, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente.

11.84. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo devido fornecimento e abastecimento dos serviços de água, esgoto, energia, gás, e os demais serviços essenciais para o pleno funcionamento do Restaurante do Povo, bem como, responsabilizar-se pelas taxas/tarifas decorrentes de tais serviços.

11.85. A CONTRATADA deverá seguir fielmente as especificações dos cardápios dispostas neste Termo de Referência.

11.86. 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 Restaurante do Povo.

11.87. 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.

11.88. 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.

11.88.1. A CONTRATADA poderá receber advertência e ou penalidade em caso de prejuízo no preparo, fornecimento e distribuição das refeições por falta de equipamento, móvel e/ou utensílio, em decorrência de manutenção.

11.88.2. A CONTRATADA deverá, no prazo de 30 dias do início da prestação dos serviços, apresentar Inventário de Equipamentos e Utensílios, que será conferido por responsável da CONTRATANTE.

11.88.3. A CONTRATADA deverá elaborar e manter, no local de serviço, um Livro de Ocorrências no qual serão lançadas anotações de irregularidades e ocorrências encontradas e de todos os fatos referentes à execução do contrato, além de disponibilizar um Livro de Críticas e Sugestões na saída do restaurante para que os usuários e Fiscalização da CONTRATANTE tenham acesso. A Fiscalização da CONTRATANTE poderá ter acesso ao livro de ocorrências e ao livro de críticas a qualquer momento que se faça necessário.

11.88.4. A Fiscalização da CONTRATANTE poderá ter acesso ao livro de ocorrências a qualquer momento que se faça necessário.

11.89. Elaborar e apresentar à CONTRATANTE, no prazo de até 90 dias após o início do serviço, o Manual de Boas Práticas – MBP e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP adotados no restaurante e na sua Unidade de Alimentação e Nutrição.

11.89.1. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da CONTRATANTE e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade.

11.89.2. Eventuais alterações em qualquer um desses documentos deverão ser enviadas à CONTRATANTE.

11.90. A CONTRATADA deverá realizar, no início do contrato e mensalmente às suas expensas, o tratamento químico de pragas nas dependências do restaurante, assim como nas galerias de fiação, dos painéis elétricos, na casa de máquinas, na rede de esgoto, nas caixas de gordura, nas fossas, na câmara de lixo, no depósito de resíduo e no entorno do restaurante.

11.90.1. Caso a desinsetização e desratização sejam feitas por empresa terceirizada, a operação deverá ser comprovada através de Certificado de realização do serviço ou outro documento que comprove a execução do serviço, com data de realização e data de validade. A CONTRATADA deverá manter os registros originais da operação e documentação pertinentes, arquivados no restaurante.

11.90.2. Quando a própria contratada adotar medidas preventivas ao aparecimento de pragas e vetores, tais medidas deverão ser devidamente registradas em planilha(s) de controle.

11.91. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências internas do restaurante, o tratamento químico, feito por empresa terceirizada, deverá ser imediatamente realizado como medida corretiva. No caso de ineficiência de quaisquer procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a CONTRATANTE.

11.92. 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;

11.93. A CONTRATADA deverá enviar relatório emitido pelo sistema de vendas em conjunto com a Nota fiscal, documentos de regularidade fiscal e relatório citados no item acima;

11.94. A CONTRATADA se responsabilizará por eventuais reparos na estrutura predial decorrentes da operacionalização do serviço, de modo a garantir a não interrupção do serviço de acordo com este Termo de Referência;

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

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

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. De acordo com a análise comparativa realizada no Estudo Técnico Preliminar, o valor estimado para a contratação é de **R\$ 18.777.047,63** (*dezoito milhões, setecentos e setenta e sete mil quarenta e sete reais e sessenta e três 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 (i) instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, com as devidas manutenções preventivas e corretivas dos mesmos; (ii) desinsetização e desratização; (iii) análise microbiológica mensal; (iv) higienização/limpeza do reservatório de água; (v) seguro patrimonial e incêndio; (vi) manutenção predial e (vii) vigilantes.

13.1.1. Para fins de esclarecimento, a manutenção preventiva é aquela realizada para prevenir a ocorrência de um problema, com o objetivo de evitar falhas e defeitos, através de inspeções sistemáticas, ajustes, conservação e eliminação de defeitos. A manutenção preventiva deve ser programada, com intervalos regulares e pré-determinados pela empresa que fará a manutenção, devendo-se observar o que o fabricante do equipamento, mobiliário ou utensílio recomenda, e conforme a necessidade.

13.1.2. Já a manutenção corretiva é realizada quando já ocorreu um problema e o funcionamento do

equipamento, por exemplo, está comprometido. O objetivo da manutenção corretiva é reparar um dano no equipamento e restaurá-lo ao seu estado de funcionamento adequado. Assim, as manutenções preventivas serão programadas e as manutenções corretivas serão feitas logo que acionada a empresa responsável.

13.1.3. A manutenção predial, preventiva e corretiva, deve manter o bom aspecto e funcionamento das instalações físicas como pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza do reservatório de água, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar condicionado, administração, banheiro, lavatórios, vestiários entre outros, devendo respeitar a garantia e o manual de uso de cada equipamento.

13.1.4. Todas as manutenções deverão ser registradas em planilha contendo data de execução, previsão de próxima manutenção e a designação do serviço prestado. Para filtros e bebedouros, além dos registros em planilha com as informações citadas, deverá haver o registro da troca de filtro anexado ao bebedouro, e que esteja de fácil visualização.

13.1.5. Com relação à potabilidade da água, conforme a Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, e a Portaria MS nº 2.914, de 12. de dezembro de 2011, que dispõem sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, 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. As análises devem ser mensais, a fim garantir que os alimentos produzidos e servidos ao público no Restaurante do Povo estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana.

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

- Comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 63 da Lei nº 14.133/2021;
- Documentação relativa à habilitação jurídica, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, quando aplicável;
- Contrato ou minuta de contrato de subcontratação;
- Declaração expressa de que a subcontratada não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública.

13.3. A Contratada deverá observar o percentual máximo permitido para subcontratação, não devendo atingir o limite de 24% do valor global da contratação.

13.4. 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;

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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 SUPSAN, e serão submetidos a treinamentos, aplicados também pela equipe técnica da

coordenação, para que estejam aptos a exercer suas funções. O Plano de Fiscalização será um documento anexo do Termo de Referência, na forma de apêndice.

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

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. **Controle de Acesso e Fiscalização das Refeições**

14.6.1. A contratada deverá realizar o controle da entrada de usuários por meio de catraca eletrônica com contador de fluxo, cuja aquisição e instalação estão previstas no escopo contratual. O equipamento deverá estar integrado ao sistema de registro de vendas de tíquetes e de controle de gratuidades.

14.6.2. A contratada deverá garantir a consistência entre os dados de acesso e os registros de venda e distribuição de refeições. A divergência entre os registros poderá ensejar apuração administrativa e medidas corretivas, conforme orientação da fiscalização.

14.6.3. Deverão ser encaminhados relatórios diários contendo:

- Total de acessos por turno (catraca);
- Número de refeições servidas com tíquete e gratuidades;
- Justificativas para gratuidades e exceções;
- Ocorrências ou falhas operacionais.

14.6.4. Os dados deverão estar disponíveis à fiscalização e servirão como subsídio para avaliação da execução contratual e da conformidade com as metas previstas.

14.7. **Recebimento provisório do objeto**

14.7.1. 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.

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

14.7.2.1. 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;

14.7.2.2. 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.

14.7.3. 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.

14.7.4. 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.

14.7.5. 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.

14.7.6. 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).

14.7.7. 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.

14.8. Recebimento definitivo do objeto

14.8.1. 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.

14.8.2. 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.

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

14.8.4. 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 LGPD

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

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

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

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

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

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

- 15.7. A CONTRATADA deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância;
- 15.8. 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 LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado;
- 15.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos;
- 15.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD;
- 15.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD;
- 15.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

16. 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. 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\$ 18.777.047,63 (dezoito milhões, setecentos e setenta e sete mil quarenta e sete reais e sessenta e três centavos), e a natureza do objeto — prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar), incluindo todas as atividades de implantação, gerenciamento, manutenção e operação do Restaurante do Povo Cidade de Deus/RJ —, estabelece-se um intervalo mínimo de diferença entre os lances de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), correspondente a aproximadamente 0,53% 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 economico-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. Conforme determina a Vigilância Sanitária Municipal da Prefeitura do Rio de Janeiro, de acordo com a Resolução SES-RJ nº 2.191/2020, a fabricação de alimentos e pratos prontos (Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE 1096-1/00) é uma atividade de alto risco, que requer licenciamento sanitário e fiscalização por parte da Vigilância Sanitária. Portanto, a apresentação do licenciamento sanitário ou prova de atendimento aos requisitos para o licenciamento sanitário, justifica-se por se tratar da contratação de empresa cuja atividade é classificada como de “alto risco” pela Resolução SES-RJ nº 2.191/2020 e pela VISA Municipal. O processo de licenciamento está descrito na página da VISA do município:

<https://carioca.rio/servicos/aceso-a-vigilancia-sanitaria/>

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 para o consumo de milhares de pessoas.

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

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:

21.1. Não é cabível a participação exclusiva de ME/EPP, pois o valor estimado da contratação pretendida supera o montante estabelecido, nos termos do artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

21.2. Não é cabível a aplicação da cota reservada, na presente contratação, pois trata-se de prestação de serviços e o benefício disposto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar 123/2006 se aplica somente a bens de natureza divisível. Ressalta-se que a intenção do legislador em excluir os serviços da cota reservada é clara, pois a redação original do dispositivo previa expressamente a sua aplicação também para serviços, que foram excluídos na redação dada pela Lei Complementar 147/2014.

22. MATRIZ DE RISCOS

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 nº 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
Rodrigo B. Ferreira	5137999-6	(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; Lista dos equipamentos; Lista dos mobiliários; Lista dos utensílios; Resumo RH e Planilha de custos de mão de obra

2 - Registro do quantitativo de refeições servidas

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

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

5 - Ficha de declaração de crédito em conta

6 - Declaração de Responsabilidade Técnica

7 - Declaração de instalações, aparelhamento técnico e equipe técnica

8 - Declaração de vistoria (facultativa)

9 - Declaração de conhecimento das condições de execução do objeto

10 - Modelo de Ordem de Serviço

11 - Acordo de Nível de Serviço - ANS

12 - Plano de Fiscalização

13 - Declaração de subcontratação

14 - Regulamento das unidades do Programa Restaurante do Povo do Estado do Rio de Janeiro

15 - Planta baixa e fotos do imóvel do Restaurante

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 REFEIÇÕES SERVIDAS

CONTROLE DIÁRIO DE REFEIÇÕES – RESTAURANTE DO POVO CIDADE DE DEUS Data ____/____/____
CAFÉ DA MANHÃ - de 06h às 09h
Horário início: _____ Horário Término: _____ Quantidade vendida: _____ Valor Total de venda: R\$ _____ Nº de idosos da gratuidade: _____ Nº de deficientes da gratuidade: _____ Nº total de gratuidade: _____ Quantidade total de refeições servidas: _____ (venda + gratuidade)
OBSERVAÇÕES:

ALMOÇO - de 11h às 15h

Horário início: _____

Horário Término: _____

Quantidade vendida: _____

Valor Total de venda: R\$ _____

Nº de idosos da gratuidade: _____

Nº de deficientes da gratuidade: _____

Nº total de gratuidade: _____

Quantidade total de refeições servidas: _____

(venda + gratuidade)

OBSERVAÇÕES:

JANTAR - de 17h às 20h

Horário início: _____

Horário Término: _____

Quantidade vendida: _____

Valor Total de venda: R\$ _____

Nº de idosos da gratuidade: _____

Nº de deficientes da gratuidade: _____

Nº total de gratuidade: _____

Quantidade total de refeições servidas: _____

(venda + gratuidade)

OBSERVAÇÕES:

Ass. representante da equipe de fiscalização estadual

Ass. representante da Contratada

APÊNDICE 3

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

Local e data: _____

À/Ao Pregoeiro

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

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

participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do CONTRATANTE antes da abertura oficial das propostas e;

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

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

APÊNDICE 4

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

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

(Local), de de 202 ____.

(Nome e Assinatura do representante legal)

APÊNDICE 5

FICHA DE DECLARAÇÃO PARA CRÉDITO EM CONTA

NOME:

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

Assinatura do responsável

VISTO DA AGÊNCIA BANCÁRIA

APÊNDICE 6

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

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

Local e data: _____

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

_____, _____ de _____ de 2025.

ENTIDADE

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

APÊNDICE 7

DECLARAÇÃO DE APARELHAMENTO TÉCNICO E EQUIPE TÉCNICA

Ref. Processo SEI-310001/000388/2025

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

Local das instalações / Central de Produção:

Lista de Aparelhamento Técnico:

Relação da Equipe Técnica:

Data ____/____/____

Assinatura

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

APÊNDICE 8

DECLARAÇÃO DE VISTORIA (FACULTATIVA)

Ref. Processo SEI-310001/00____/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 processo, previsto nesta licitação, nos termos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

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

_____, _____ de _____ de 2025.

ENTIDADE

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

APÊNDICE 9

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

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

Ref. Processo SEI-310003/00_____/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 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 2025.

ENTIDADE

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

APÊNDICE10

MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

ORDEM DE SERVIÇO Nº _____

Referente à execução do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições na unidade do Restaurante do Povo Cidade de Deus, situado na Avenida Marechal Miguel Salazar Mendes de morais, nº 1.667, Cidade de Deus - Rio de Janeiro/RJ - CEP: 22770-333.

REFERÊNCIA:

1. Processo Licitatório nº _____
2. Pregão Eletrônico nº _____
3. Contrato nº _____
4. Valor do Contrato: R\$_____ (valor por extenso)
5. Contratada: _____
6. Prazo Contratual: _____ meses

7. Data de início da execução: _____

8. Fiscal/Gestor do Contrato: _____

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

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2025.

Secretário(a) de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos

APÊNDICE 13 - DECLARAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

Ref.: Processo SEI nº 310001/000388/2025

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]

**APÊNDICE 14 - RESOLUÇÃO SEDSODH Nº 913 DE 30 DE JANEIRO DE 2025, QUE APROVA
O REGULAMENTO DAS UNIDADES DO PROGRAMA RESTAURANTE DO POVO DO
ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

A SECRETÁRIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS, no uso das atribuições legais, de acordo com inciso II, do parágrafo Único do art. 148 da Constituição do Estado do Rio de Janeiro e tendo em vista o que consta no Processo nº SEI310001/004787/2024, e

CONSIDERANDO:

- o Decreto Estadual nº 48.540/2023, que criou o Programa Restaurante do Povo no âmbito do Estado do Rio de Janeiro dispõe em seu art. 8º, parágrafo único, que as regras de funcionamento das unidades do Restaurante do Povo serão definidas em regulamento,
- a Lei Estadual nº 4.179/2003 em seu art. 6, II, dispõe que o Programa Estadual de Acesso à Alimentação - PEAA será efetivado através de Programas de Fornecimento de Refeições, tais como os Restaurantes Populares,
- a Lei Federal nº 11.346/06 em seu Art. 7º integra os entes federados ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN na consecução do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e na promoção da segurança alimentar e nutricional da população brasileira,
- a Constituição Federal de 1988, em seu art.6º que dispõe a alimentação como direito social,
- a Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 que dispõe Segurança Alimentar e Nutricional como um direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis,
- as Leis Estaduais nºs 5.591/2009 e 5.691/2010 que dispõe da criação do Sistema e da Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Rio de Janeiro,
- Lei Estadual n. 4.179/03 que prevê os subsídios,
- a necessidade de ampliar a oferta de serviços de promoção da segurança alimentar e nutricional para os usuários destes Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, e
- a Lei nº 8.504/2019 no que concerne ao fornecimento de refeições para idosos acima de 60 (sessenta) anos e pessoas com deficiência no Programa "Restaurante Cidadão/do Povo";

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento do Programa Restaurante do Povo, em anexo, que estabelece normas sobre o funcionamento e utilização dos Restaurantes do Povo no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor na data da sua publicação.

Rio de Janeiro, 30 de janeiro de 2025

ROSANGELA DE SOUZA GOMES

Secretária de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos

ANEXO

REGULAMENTO DO PROGRAMA RESTAURANTE DO POVO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Coordenação Técnica

Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional - SUPSA

Fabiana Bom Kraemer

Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Colaboração Técnica

Roberta Lourenço do Nascimento (UERJ), Giulia Cristina Velloso Pires (UERJ), Nathália César Nunes (UERJ), Victor Hugo Miranda (SUPSAN), Suellen Toscano de Barros (SUPSAN), Claudia Olsieski da Cruz (SUPSAN), Anderson José da Silva Ferreira (SUPSAN), Beatriz de Araujo Martins (SUPSAN), Beatriz Gabrielli Guimarães (SUPSAN), Camila Moreira Fonseca (SUPSAN), Dâmaris Pereira da Silva (SUPSAN), Liliâne dos Passos (SUPSAN), Mariah Pereira Guimarães (SUPSAN), Priscilla Loureiro Martins (SUPSAN).

O conteúdo apresentado possui caráter informativo e não substitui aquele publicado nos meios oficiais de comunicação.

A SECRETÁRIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas, considerando o disposto no Decreto nº 48.540 de 12 de junho de 2023, resolve:

Art. 1º - Estabelecer normas sobre o funcionamento e utilização dos Restaurantes do Povo no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

CAPÍTULO I

AS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º - O presente instrumento regulamenta os parâmetros para funcionamento, acesso e utilização das unidades do Programa Restaurante do Povo, bem como estabelece padrão do cardápio mínimo para garantia da oferta de refeições adequadas e saudáveis e a padronização dos serviços prestados, buscando preferencialmente atingir, às pessoas em situação de vulnerabilidade que transitam e/ou trabalham nos grandes centros.

CAPÍTULO II

DA FINALIDADE

Art. 3º - O Restaurante do Povo tem por finalidade promover o Direito Humano à Alimentação Adequada, reduzir a fome e a insegurança alimentar e nutricional através da oferta de refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas, a preços populares e subsidiados pelo governo do Estado do Rio de Janeiro, produzidas em processos seguros e adequados, fornecidas nas unidades dos Restaurantes do Povo que integram

CAPÍTULO III

DA ADMINISTRAÇÃO

Art. 4º - As unidades dos Restaurantes do Povo são administradas pelos modelos de gestão direta e de gestão compartilhada, conforme previsão expressa do art. 4º, I e II do Decreto estadual nº 48.540/2023 através da contratação de uma empresa especializada em alimentação coletiva para a prestação dos serviços ou entidade do terceiro setor que possua em seu objeto social tal finalidade, cabendo à Administração Pública a função de fiscalização, avaliação e monitoramento dos serviços prestados.

§ 1º - No modelo de gestão direta, a contratação da empresa especializada em alimentação coletiva ou parceria com entidade do terceiro setor para a prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições é de responsabilidade da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional (SUPSAN), vinculada à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) do Estado do Rio de Janeiro.

§ 2º - No modelo de gestão compartilhada, a contratação da empresa especializada em alimentação coletiva para a prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições é responsabilidade dos municípios ou parceria com entidade do terceiro setor que possuam cooperação com o Governo do Estado, cuja fiscalização se dará nos aspectos técnicos e econômicos, respeitando-se, quando houver repasses por parte do Estado, todas as normas financeiro-orçamentárias pertinentes, inclusive quanto à prestação de contas dos valores repassados.

§ 3º - Em ambos os casos, o contrato ou instrumento de parceria será fiscalizado por quadro técnico, composto por servidores estaduais ou municipais designados para este fim.

CAPÍTULO IV

DO PERÍODO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Art. 5º - Os horários de funcionamento das unidades dos Restaurantes do Povo são de segunda-feira à sexta-feira, em dias úteis, das 6h às 9h, para o café da manhã, 11h às 15h, para o almoço, 17h às 20h para o jantar, respeitando-se o calendário de feriados locais.

§ 1º - O horário de término dos serviços de café da manhã, almoço e jantar poderá ser antecipado, caso sejam servidas as quantidades de refeições diárias estabelecidas em contrato.

§ 2º - Os horários de atendimento poderão ser alterados ou o fornecimento de refeições poderá ser suspenso em função de falta de água ou energia elétrica ou realização de reformas prediais.

I - em casos excepcionais previsíveis, a suspensão das atividades deverá ser comunicada previamente, em até 24h, à Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro, e após a validação da mesma, a empresa ou entidade do terceiro setor parceira deverá obrigatoriamente comunicar de forma ostensiva aos usuários.

II - em casos de interrupção das atividades em razão de eventos não previstos, a comunicação de suspensão do funcionamento da unidade do Restaurante do Povo será feita imediatamente, informando a circunstância à Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro, devendo obrigatoriamente comunicar de forma ostensiva aos usuários.

§ 3º - Após o fechamento da roleta/entrada para o refeitório, não ser permitido o atendimento.

§ 4º - O usuário deverá permanecer no refeitório somente o tempo necessário para realizar sua refeição. Após o fechamento dos refeitórios, os usuários poderão permanecer por até 30 (trinta) minutos no refeitório. Após esse período, serão efetivados os procedimentos de limpeza e fechamento das dependências.

Art. 6º - A fila para entrada nas unidades do Restaurante do Povo será formada por ordem de chegada dos usuários. A organização e controle serão feitos por funcionários da empresa especializada em alimentação coletiva ou da entidade do terceiro setor parceira, conforme previsto nas obrigações contratuais.

§ 1º - As pessoas com deficiência, as pessoas com transtorno do espectro autista, as pessoas idosas com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, as gestantes, as lactantes, as pessoas com criança de colo, os obesos, as pessoas com mobilidade reduzida e os doadores de sangue terão atendimento prioritário, nos termos da Lei No 10.048 de 08 de novembro de 2.000 sobre prioridade de atendimento às pessoas.

§ 2º - Os acompanhantes ou atendentes pessoais das pessoas referidas no parágrafo anterior serão atendidos juntos e acessoriamente aos titulares da prioridade de que trata a Lei Nº 10.048 de 08 de novembro de 2000.

§ 3º - Para acesso prioritário, os idosos com idade igual ou superior de 60 (sessenta) anos deverão apresentar documento oficial com foto que comprove sua idade, as pessoas com deficiência deverão apresentar a Carteira de Identidade Diferenciada, emitida pelo DETRAN e os demais beneficiados deverão apresentar documento comprobatório.

CAPÍTULO V

DAS REFEIÇÕES

Art. 7º - O tipo de refeição fornecida em cada unidade do Restaurante do Povo (café da manhã / almoço / jantar) será definido de acordo com o Termo de Referência do respectivo processo de contratação ou parceria e pelo respectivo instrumento firmado com a empresa contratada ou entidade do terceiro setor parceira, observando-se os parâmetros para elaboração do cardápio contido no art. 8º.

Art. 8º - O cardápio oferecido deve atender aos princípios da alimentação adequada e saudável, bem como respeitar a diversidade cultural, ambiental, econômica e adotar práticas socialmente sustentáveis, cabendo a fiscalização desses parâmetros a uma Comissão de Gestão e Fiscalização do instrumento contratual ou de parceria.

§ 1º - O cardápio deverá seguir o padrão descrito nos incisos seguintes:

I - o café da manhã deverá ser constituído obrigatoriamente de café, leite, pão com recheio de manteiga e fruta. No café da manhã, deverá ser disponibilizado sachê de adoçante e de açúcar; mexedor e guardanapo de papel de boa absorção, nas quantidades e conforme especificações determinadas no Termo de Referência.

II - o cardápio diário do almoço e do jantar deverá ser constituído obrigatoriamente por duas opções de salada, duas opções de proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa, conforme especificação contida no Termo de Referência.

III - as preparações do cardápio do jantar deverão ser diferentes do praticado no almoço, exceto arroz, feijão, a sobremesa e a bebida, que poderão ser as mesmas.

IV - No almoço e no jantar, deverão ser disponibilizados sachês de adoçante e de açúcar; guardanapo de papel de boa absorção; sachê de azeite de oliva (sendo vedado o uso de óleo composto e demais óleos vegetais em substituição ao azeite de oliva); sachê de vinagre e sachê de sal, nas quantidades determinadas no Termo de Referência.

§ 2º - Às pessoas com necessidades alimentares especiais é garantido o fornecimento de opções de alimentos adequados a sua necessidade, mediante apresentação de laudo médico que comprove a necessidade. Serão consideradas necessidades alimentares especiais: alergias e intolerâncias alimentares.

§ 3º - Aos grupos populacionais específicos é garantido o fornecimento de alimentos a fim de atender dietas que necessitam de restrição de nutrientes; alimentos para ingestão controlada de nutrientes, conforme previsto no Termo de Referência.

§ 4º - As bebidas oferecidas nas unidades do Restaurante do Povo não deverão estar adoçadas, devendo cada usuário adoçá-las de acordo com as suas necessidades/preferências. Ao servir as bebidas que compõem o cardápio do dia, o funcionário da empresa prestadora do serviço de alimentação ou entidade do terceiro setor parceira deverá perguntar ao usuário se ele deseja receber açúcar ou adoçante.

§ 5º - As unidades dos Restaurantes do Povo deverão ter bebedouro em seu refeitório para fornecimento de água potável para todos os usuários, de forma irrestrita.

Art. 9º - Na aquisição de alimentos, a empresa prestadora de serviços contratada ou entidade do terceiro setor parceira deverá adquirir alimentos produzidos pela Agricultura Familiar do Estado do Rio de Janeiro, de acordo com a Lei Estadual nº 7.923 de 20 de março 2018 que institui a **Política Estadual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA Familiar**.

Art. 10º - As unidades do Restaurante do Povo funcionam com distribuição/porcionamento das preparações constituintes do cardápio diário do almoço e jantar feita por funcionários da empresa prestadora de serviços contratada ou entidade do terceiro setor parceira, devidamente uniformizados, com os Equipamentos de Proteção Individuais (EPI) adequados e treinados para o serviço, inclusive cientes das determinações sanitárias vigentes para higiene pessoal, higiene de superfícies, do ambiente e para manipulação dos alimentos.

CAPÍTULO VI DOS USUÁRIOS

Art. 11º - As unidades do Programa Restaurante do Povo atendem a todas pessoas, sem distinção de qualquer natureza.

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

CAPÍTULO VII DO ATENDIMENTO, DO ACESSO E DA IDENTIFICAÇÃO

Art. 12º - A entrada às unidades do Restaurante do Povo respeita ordem de chegada com prioridade de acesso no caso de pessoas idosas, deficientes, gestantes, pessoas com crianças de colo e demais casos previstos em lei.

§ 1º - Não será permitida a entrada de pessoas que não se alimentarão nos refeitórios dos Restaurantes do Povo, exceto acompanhantes de deficientes, limitados a um acompanhante por pessoa, conforme Legislação Federal nº 13.146 de 2015, e crianças menores de 3 (três) anos.

§ 2º - Crianças menores de 12 (doze) anos de idade somente poderão acessar as unidades do Restaurante do Povo estando acompanhadas de ascendente ou colateral maior, até o terceiro grau, comprovado documentalmente o parentesco, um dos pais ou responsável legal, de pessoas maior, expressamente autorizada pelo pai, mãe ou responsável.

Art. 13º - O controle de acesso dos usuários às unidades do Restaurante do Povo será controlado por meio de sistema eletrônico com emissão de cupom fiscal e catraca eletrônica com contador digital.

§ 1º - O usuário ao passar pelo caixa, pagando ou não pela refeição, receberá um cupom fiscal que deverá ser apresentado a um funcionário da empresa prestadora do serviço contratada ou entidade do terceiro setor parceira no momento em que passar pelo balcão térmico de distribuição para pegar a sua comida.

§ 2º - O cupom fiscal emitido para gratuidades deverá ter discriminado “GRATUIDADE - IDOSO” ou “GRATUIDADE - PCD”.

§ 3º - Para acesso gratuito, os idosos acima de 60 (sessenta) anos deverão apresentar documento oficial com foto que comprove sua idade e as pessoas com deficiência deverão apresentar a Carteira de Identidade Diferenciada, emitida pelo DETRAN.

§ 4º - O cupom fiscal dá acesso a uma única entrada por refeição, sendo um cupom fiscal emitido para o café da manhã, um cupom fiscal para o almoço e um cupom fiscal para o jantar, devendo a empresa prestadora de serviços contratada ou entidade do terceiro setor parceira manter um controle sobre este limite.

§ 5º - O usuário, caso deseje repetir a refeição, poderá adquirir o cupom fiscal mais de uma vez no mesmo dia desde que entre novamente na fila.

Art. 14º - A empresa prestadora do serviço de alimentação ou entidade do terceiro setor parceira deverá prever na contratação do pessoal fixo e exclusivo para a unidade do Restaurante do Povo, funcionários em quantidade suficiente para organizar a fila de acesso ao restaurante e ao balcão de distribuição, respeitando a ordem de prioridade, e para auxiliar os usuários, sobretudo os de mobilidade reduzida, nas dependências da unidade do Restaurante do Povo.

CAPÍTULO VIII

DA POLÍTICA DE PREÇOS

Art. 15º - As refeições fornecidas nas unidades do Restaurante do Povo serão subsidiadas devendo, o órgão, ente ou entidade responsável pela administração da unidade, custear a diferença entre o valor total da refeição a ser pago às pessoas jurídicas contratadas para a prestação do serviço e o preço a ser pago pelo usuário.

Art. 16º - A competência para fixação dos valores das refeições servidas nas unidades dos Restaurantes do Povo a ser pago pelo usuário é do Governo do Estado do Rio de Janeiro, em conjunto com a equipe técnica da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro, definindo-se tais valores com base na sua composição, qualidade, variedade e o número de refeições servidas e todos os insumos e serviços necessários à sua produção e distribuição.

Art. 17º - O valor de cada refeição a ser paga pelo usuário aplicado para café da manhã é de R\$0,50 (cinquenta centavos de real), R\$1,00 (um real) para almoço e R\$ 1,00 (um real) para jantar, podendo esses valores serem ajustados pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro.

§ 1º - A quantidade máxima de venda por pessoa será de 01 (uma) refeição por vez, devendo a empresa contratada ou entidade do terceiro setor parceira manter um controle sobre este limite.

§ 2º - Ficam as pessoas idosas com mais de 60 anos e pessoas com deficiência isentas do pagamento do valor das refeições oferecidas pelo Restaurante do Povo em todo o Estado do Rio de Janeiro, na forma da Lei Estadual nº 8.504, datada de 30 de agosto de 2019.

CAPÍTULO IX

DOS DIREITOS E DOS DEVERES DOS USUÁRIOS

Art. 18º - São direitos do usuário:

I - o acesso regular e permanente a uma alimentação adequada, saudável e segura sob a égide da Segurança Alimentar e Nutricional;

II - utilizar os serviços das unidades do Restaurante do Povo, observadas as normas fixadas para essa finalidade, durante o tempo necessário para a realização de suas refeições;

III - apresentar sugestões e/ou críticas diretamente nos livros disponibilizados nas unidades ou nos canais oficiais de ouvidoria do Governo do Estado acerca dos serviços prestados ou problemas vivenciados;

IV - ter acesso às informações de cardápio, horários de funcionamento, normativas, e outras informações pertinentes, disponibilizadas nos canais oficiais do Governo do Estado e nas dependências do Restaurante do Povo;

V - receber atendimento adequado dos funcionários da empresa cessionária ou da entidade do terceiro setor parceira e dos servidores responsáveis.

Art. 19º - São deveres do usuário:

I - apresentar o cupom fiscal a cada refeição, que deverá ser individual, ao entrar no refeitório, bem como documento de identificação, em caso de usuário isento de pagamento;

II - zelar pela higiene das dependências das unidades do Restaurante do Povo, bem como pelos equipamentos, móveis e utensílios utilizados, quando delas se utilizar;

III - responder por danos ou prejuízos que causar nas unidades do Restaurante do Povo;

IV - portar-se, nas dependências das unidades do Restaurante do Povo, segundo as normas de conduta;

V - comunicar eventuais irregularidades observadas ou de que tenha conhecimento aos responsáveis pela unidade;

VI - cumprir e fazer cumprir a Normativa de Funcionamento;

VII - zelar por seus pertences particulares no interior das unidades do Restaurante do Povo.

Parágrafo Único - A administração das unidades do Restaurante do Povo não se responsabilizará pela perda ou extravio de pertences particulares no seu interior.

CAPÍTULO X

DAS NORMAS DE CONDUTA NAS UNIDADES DO RESTAURANTES DO POVO

Art. 20º - É vedada a entrada de animais nas dependências das unidades do Restaurante do Povo, exceto em casos de pessoas com deficiência visual que necessitem de cão guia.

Art. 21º - O refeitório das unidades do Restaurante do Povo deve se usado única e exclusivamente para consumo de alimentos e bebidas ofertados no local, devendo o usuário retirar-se do local após o término da refeição.

Art. 22º - O porcionamento dos alimentos/preparações servidos aos usuários será realizado de acordo com a quantidade definida no instrumento contratual.

Art. 23º - É vedado levar alimentos para consumo fora das dependências do restaurante quando o fornecimento das refeições nas unidades do Restaurante do Povo ocorrer através de balcão térmico de distribuição.

Art. 24º - É vedado retirar das unidades do Restaurante do Povo utensílios, móveis e/ou equipamentos sem prévia autorização da administração.

Art. 25º - Fica expressamente proibido, dentro dos Restaurantes do Povo, o consumo de alimentos e bebidas adquiridos fora das dependências das unidades, bem como sua comercialização.

Art. 26º - É vedado o consumo de bebidas alcoólicas e/ou drogas ilícitas nas dependências das unidades do Restaurante do Povo.

Art. 27º - É vedado a entrada nas unidades do Restaurante do Povo com objetos perfurocortantes, armas brancas e armas de fogo, ressalvando o porte de arma para integrantes das forças armadas, policiais federais, estaduais e distritais, integrantes das guardas municipais, os agentes operacionais da Agência Brasileira de Inteligência, os agentes do Departamento de Segurança do Gabinete de Segurança Institucional da Presidência da República, e demais integrantes estabelecidos no art. 6º e seus respectivos parágrafos da Lei no 10.826/2003, a qual dispõe sobre o porte de armas.

Art. 28º - Constituem condutas a serem observadas pela administração das unidades do Restaurante do Povo:

I - tratamento de forma cordial e respeitoso dos profissionais que prestam serviço nas unidades do Restaurante do Povo para com os usuários;

II - apresentação apropriada de vestimenta nas unidades do Restaurante do Povo, não sendo permitida a entrada com trajes que causem constrangimento aos(as) demais usuários(as), como: somente roupas íntimas, somente trajes de banho, sem camisa;

III - respeito a ordem da fila e boa convivência com os demais usuários das unidades do Restaurante do Povo;

IV - atos ou ações de desrespeito ou desacato, físico ou moral, praticados nas dependências das unidades do Restaurante do Povo;

V - o não cumprimento desta Normativa e demais regras que vierem a ser estabelecidas para o funcionamento das unidades do Restaurante do Povo.

CAPÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 29º - A empresa contratada ou entidade do terceiro setor e suas eventuais subcontratadas deverão cumprir todas as condições especificadas no Termo de Referência e no contrato ou instrumento de parceria, durante toda a sua vigência.

CAPÍTULO XII

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 30º - A fiscalização das atividades de execução do instrumento jurídico firmado com a empresa

especializada para a prestação do serviço de alimentação ou entidade do terceiro setor parceira e do cumprimento de suas obrigações será efetuado por Comissão de Gestão e Fiscalização, composta por servidores da Administração Pública Estadual ou Municipal.

Art. 31º - Nos casos de gestão compartilhada, a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos deverá designar servidores para fiscalizar e monitorar o cumprimento das obrigações dispostas nos instrumentos jurídicos firmados.

Art. 32º - Os servidores designados para a fiscalização deverão cumprir todas as atribuições especificadas nos instrumentos firmados que tratam sobre a fiscalização das unidades do Restaurante do Povo, como Termo de Referência, termos de parceria e Plano de Fiscalização, quando houver.

CAPÍTULO XIII

DA EXECUÇÃO DE PROJETOS E AÇÕES

Art. 33º - A execução de projetos no interior das unidades do Restaurante do Povo está sujeita à aprovação prévia da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro.

§ 1º - Para aprovação, serão considerados a natureza dos projetos, o envolvimento dos funcionários terceirizados (com autorização prévia da empresa prestadora de serviço ou entidade do terceiro setor parceira, solicitada pelo fiscal do instrumento jurídico firmado), o tempo de duração e aspectos éticos.

§ 2º - Os resultados deverão ser informados à equipe técnica da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro (SUPSAN), por meio de relatório, enviado para o e-mail: programas.supsanrj@gmail.com. A falta de informação dos resultados das atividades no prazo estipulado pela SUPSAN poderá ser motivo de recusa de novas solicitações do requerente.

§ 3º - Os estagiários e pesquisadores dos projetos deverão respeitar as normas de conduta das unidades do Restaurante do Povo. Aqueles que não cumprirem essas normas estarão sujeitos à suspensão de suas atividades.

Art. 34º - A execução de ações no interior das unidades do Restaurante do Povo deve ser previamente aprovada pela Superintendência Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro e poderão ser executadas pelo próprio contratante, pela empresa contratada ou entidade do terceiro setor parceira e por órgão, ente ou entidades não parceiras, quando se tratar de imóvel público estadual ou que esteja sob gestão direta da SEDSODH, desde que aprovadas previamente. Quando em restaurantes que estejam sob gestão compartilhada e o imóvel seja de propriedade ou esteja sob posse ou gestão de município parceiro, o município deverá aprovar a execução da ação e compartilhar os registros das atividades com a Superintendência Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro.

Parágrafo Único - Os registros das atividades desenvolvidas nos restaurantes, deverão ser enviados à Superintendência Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro através do e-mail: programas.supsanrj@gmail.com.

CAPÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 35º - A atuação dos funcionários e demais pessoas que acessem as unidades do Restaurante do Povo será regulada pelo Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação elaborado pela empresa contratada ou entidade do terceiro setor parceira, especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições.

Parágrafo Único - A empresa contratada ou entidade do terceiro setor parceira deverá seguir as legislações sanitárias vigentes que regulamentam a produção de refeições.

CAPÍTULO XV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 36º - Os casos omissos ou não previstos neste Regulamento serão assistidos pelos canais oficiais de ouvidoria.

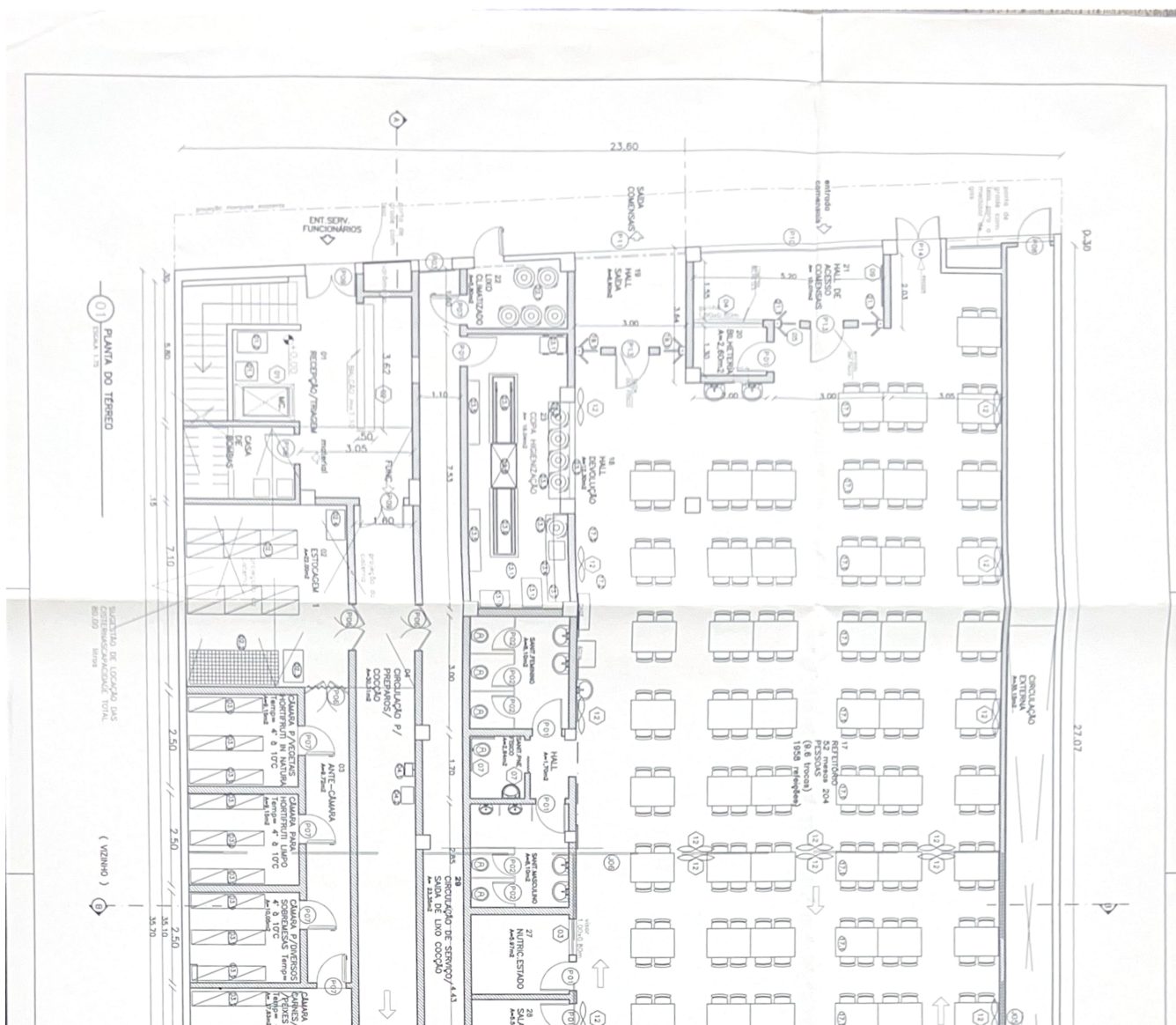
Art. 37º - O descumprimento deste Regulamento será apurado pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, responsável pelo Programa, e demais órgãos competentes, que deverão tomar as medidas cabíveis e necessárias.

Art. 38º - Este Regulamento poderá sofrer revisão ou modificação, no seu todo ou em partes, pela Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Rio de Janeiro.

Art. 39º - Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação em Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro.

APÊNDICE 15 - PLANTA BAIXA E FOTOS DO IMÓVEL DO RESTAURANTE

IMAGEM 1 - PAVIMENTO TÉRREO





Rio de Janeiro, *na data da assinatura*



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Gabrielli Guimarães, Assessora Técnica**, em 12/01/2026, às 11:16, 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 **Romulo Silva de Souza, Assistente**, em 12/01/2026, às 11:19, 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 **Rodrigo Barbosa Ferreira, Coordenadora**, em 12/01/2026, às 14:06, 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 **122059918** e o código CRC **0804E4D6**.

Referência: Processo nº SEI-310001/003301/2025

SEI nº 122059918

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