



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. MODALIDADE DE LICITAÇÃO E SEU OBJETO

O processo licitatório será na Modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Menor Preço por Item, para Registro de Preços e terá por objeto Fornecimento de REFEIÇÕES PRONTAS na forma pré-estabelecida neste Termo de Referência, para atendimento à Companhia Municipal de Limpeza Urbana (COMLURB) da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, por empresa especializada, mediante operacionalização e execução de todas as etapas da produção, transporte e distribuição de forma segura, em conformidade às legislações e normatizações técnicas vigentes e as demais condições previstas no edital. Deverá estar incluído nos preços ofertados todos os custos relativos à tributos, embalagem, transporte e entrega nos locais de destino, e demais despesas diretas e indiretas, nas condições descritas e especificadas no presente Edital e em seus Anexos.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Acordo coletivo/2025 que fazem a **Companhia Municipal de Limpeza Urbana (COMLURB)** e o Sindicato dos Empregados de Empresas de Asseio e Conservação do Município do Rio de Janeiro.

O fornecimento de refeições a que se refere o presente Termo de Referência baseia-se no Decreto nº 5 de 14/01/1991, na Portaria Interministerial nº 66 de 25/08/2006, na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (MS, 2012), no Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014) e na Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (OMS, 2004).

3. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (JUSTIFICATIVA)

O fornecimento de refeições prontas justifica-se pela necessidade de proporcionar aos funcionários da COMLURB, durante a realização de grandes eventos ou situações específicas, o acesso à alimentação saudável, equilibrada, segura, saborosa, que atenda às necessidades nutricionais durante a sua jornada de trabalho.

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem como objetivo garantir o acesso do trabalhador a uma alimentação saudável, mediante o aporte nutricional

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



compatível com a carga horária de trabalho e dispêndio energético, visando à promoção de sua saúde e a prevenção das doenças, assumindo como premissa básica, a alimentação como direito humano e constitucional. O fornecimento de refeições no próprio local de trabalho garante a oferta de uma alimentação saudável e nutricionalmente adequada, evita o deslocamento do funcionário e colabora para uma melhor produtividade na execução do serviço.

Devido à inexistência de área física, destinada à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), nos pontos de apoio para as atividades desempenhadas pelos funcionários da COMLURB, fica evidenciada a necessidade de se contratar empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas e transportadas para alimentação coletiva.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO E PORÇÃO A SER FORNECIDA

As REFEIÇÕES PRONTAS são compostas por uma GRANDE REFEIÇÃO (ITEM I) e uma PEQUENA REFEIÇÃO (ITEM II), com opções de composição diversificada (por Tipos) e CEIA ESPECIAL (ITEM III), elaborados a partir de critérios que garantam condições adequadas e seguras de acondicionamento e transporte.

4.1.1. GRANDE REFEIÇÃO - ITEM I

Tipo 1	Arroz, feijão carioca, carne guisada, quiabo refogado, batata inglesa sauté, doce de goiaba e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porção
Arroz branco	240g
Feijão carioca	150g
Carne guisada	180g
Quiabo refogado	100g
Batata inglesa sauté	150g
Doce de goiaba	80g
Néctar fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material	1 garfo, 1 faca, 1 colher, 2 guardanapos e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto de Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e de Inspeção Agropecuária -IVISA - RIO

Coordenadoria Técnica de Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos – CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Tipo 2	Arroz, feijão preto, iscas de carne, cenoura refogada com pepit, pois talharim ou espagete ao alho e óleo, doce de banana e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porção
Arroz branco	240g
Feijão preto	150g
Isca de carne	180g
Cenoura refogada com pepiti, pois	100g
Talharim ou espagete ao alho e óleo	150g
Doce de banana	80g
Néctar fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material	1 garfo, 1 faca, 1 colher, 2 guardanapos e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.
Tipo 3	Arroz, feijão preto, churrasquinho misto, jardineira de legumes (chuchu e cenoura), farofa couve, doce de abóbora e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porção
Arroz branco	240g
Feijão preto	150g
Churrasquinho misto	180g
Jardineira (chuchu e cenoura)	150g
Farofa de couve	80g
Doce de abóbora	80g
Néctar fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material	1 garfo, 1 faca, 1 colher, 2 guardanapos e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



Tipo 4	Arroz, feijão preto, filé de frango acebolado, berinjela com abobrinha, farofa simples, doce de batata doce e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porção
Arroz branco	240g
Feijão preto	150g
Filé de frango acebolado	180g
Berinjela com abobrinha ao forno com queijo ralado	150g
Farofa simples	80g
Doce de batata doce	80g
Néctar fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material	1 garfo, 1 faca, 1 colher, 2 guardanapos e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.

Tipo 5	Arroz, feijão preto, carne assada, cenoura refogada, batata sauté com orégano, doce de goiaba e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porção
Arroz branco	240g
Feijão preto	150g
Carne assada	180g
Cenoura refogada	100g
Batata inglesa sauté com orégano	150g
Doce de goiaba	80g
Néctar fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material	1 garfo, 1 faca, 1 colher, 2 guardanapos e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.



TIPO 6	Arroz, feijão carioca, sobrecoxa de frango assada desossada, vagem refogada, batata doce assada, doce de banana e néctar de fruta. Material descartável
Preparações/itens	Porção
Arroz branco	240g
Feijão carioca	150g
Sobrecoxa de frango assada desossada	180g
Vagem refogada	120g
Batata doce assada	130g
Doce de banana	80g
Néctar de fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material descartável	1 garfo, 1 faca, 1 colher, 2 guardanapos e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.

4.1.2. PEQUENA REFEIÇÃO – ITEM II

Tipo 1	Pão de leite, queijo processado, biscoito salgado integral, fruta in natura e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porções
Pão de leite	50g
Queijo processado	2 und
Biscoito salgado integral	1 und
Fruta in natura	120g
Néctar de fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material descartável	2 guardanapos, 1 faca e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.

Tipo 2	Pão careca sal, queijo processado, biscoito doce integral, fruta in natura e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porções
Pão careca de sal	50g
Queijo processado	2 und
Biscoito doce integral	1 und
Fruta in natura	120g

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto de Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e de Inspeção Agropecuária -IVISA - RIO

Coordenadoria Técnica de Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos – CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

Néctar de fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material descartável	2 guardanapos, 1 faca e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.

Tipo 3	Biscoito salgado tipo club social, queijo processado, biscoito doce integral, fruta in natura e néctar de fruta. Material descartável.
Preparações/itens	Porções
Biscoito salgado tipo club social	2 und
Queijo processado	2 und
Biscoito doce integral	1 und
Fruta in natura	120g
Néctar de fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material descartável	2 guardanapos, 1 faca e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.

4.1.3. CEIA ESPECIAL – ITEM III

Tipo 1	Galeto assado, arroz branco, feijão fradinho com calabresa, batata inglesa sauté com orégano, farofa simples, rabanada tradicional, mini panetone doce, néctar de fruta. Material descartável
Preparações/itens	Porções
Galeto assado	250g
Arroz branco	240g
Feijão Fradinho com calabresa	150g
Batata inglesa sauté com orégano	150g
Farofa Simples	80g
Rabanada Tradicional	120g
Mini panetone doce	100gr
Néctar de fruta	1 lata, com mínimo de 290 ml
Material descartável	1 prato, 1 garfo, 1 colher, 2 guardanapos e 1 canudo de material biodegradável e/ou reciclável embalado com material semelhante.

5. PRAZO DE EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O período do fornecimento será de 12(doze) meses.

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



6. LOCAIS E CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO

6.1. As datas, horas e os locais de entrega serão fornecidos oportunamente pela COMLURB, através da Ordem de Execução de Serviço – OES, parte integrante do Edital. Durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, para os eventos previamente programados, a COMLURB poderá solicitar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, refeições prontas, para atendimento aos seus funcionários, durante as operações realizadas em eventos, que ocorram em locais definidos pela mesma, no âmbito da **Cidade do Rio de Janeiro**, nos períodos de réveillon, carnaval, shows populares e outros, sem qualquer custo adicional para a COMLURB.

6.1.1. Em casos de emergência, a COMLURB, poderá solicitar à EMPRESA BENEFICIÁRIA o fornecimento das REFEIÇÕES PRONTAS com antecedência de até 24h.

6.2 A COMLURB informará o horário e o tipo de refeição pronta a ser entregue, devendo a EMPRESA BENEFICIÁRIA chegar ao local definido para o fornecimento, com no máximo 30 (trinta) minutos de antecedência.

6.3 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá ter condição de prestar o serviço simultaneamente em mais de um local.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA*

7.1.1 As LICITANTES deverão estar qualificadas para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

7.2 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA*

7.2.1 - Prova de aptidão da empresa licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, por meio de certidão (os) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, registrado, quando for o caso, perante o órgão técnico competente.

7.2.2 - Não será admitida a apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por empresa ou empresas do mesmo grupo econômico em favor da licitante participante, no caso desta também pertencer ao grupo econômico.

7.2.3 - Será admitida a soma dos atestados ou certidões apresentados pelas licitantes, desde que os mesmos sejam tecnicamente pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



7.2.4 - O somatório dos atestados ou certidões deverão ser de no mínimo 25% do quantitativo a ser adquirido pela COMLURB.

7.3. LICENCIAMENTO SANITÁRIO*

7.3.1 A Licitante deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.

7.4. DECLARAÇÃO*

7.4.1. A Licitante deverá apresentar declaração da disponibilidade de veículos aptos e necessários para transporte de gêneros/produtos alimentícios/preparações, em condições higiênico/sanitárias exigidas pela legislação vigente.

7.4.2. A Licitante deverá apresentar declaração da disponibilidade de depósito(s) com capacidade de armazenamento em conformidade exigidas pela legislação sanitária vigente, relacionando as condições técnicas de higiene, instalações, armazenamento, manipulação e distribuição dos produtos.

7.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

7.5.1 As descrições detalhadas das preparações/ itens que compõem cada tipo de REFEIÇÃO PRONTA, encontram-se discriminadas no SUBITEM **4.1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO E PORÇÃO A SER FORNECIDA** deste Termo de Referência e as respectivas formas de apresentação no SUBITEM **7.6 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DO SERVIÇO;**

7.5.2 Os gêneros/produtos alimentícios industrializados deverão atender às especificações constantes neste Termo de Referência e estar de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) que os caracteriza e às legislações vigentes quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido;

7.5.2.1 Os gêneros/produtos alimentícios industrializados devem estar devidamente registrados em Órgãos competentes e rotulados de acordo com as disposições legais das normas vigentes;

7.5.2.2 Em atendimento ao disposto no art. 31 da Lei Nº 8.078 de 11.09.1990, a Resolução RDC Nº 259 de 12/09/2002 e demais legislações vigentes, a apresentação do produto deverá assegurar informações claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre as características, marca, procedência, número do



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto de Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e de Inspeção Agropecuária -IVISA - RIO

Coordenadoria Técnica de Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos – CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

lote, qualidade, composição, prazo de validade, origem e outros, bem como riscos que apresentarem à saúde e à segurança dos usuários, quando for o caso;

7.5.2.3 Os gêneros/produtos alimentícios de procedência estrangeira deverão atender às normas definidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, assim como ao contido no Código de Defesa do Consumidor, instituída pela Lei Nº 8078 de 11/09/1990 e suas alterações;

7.5.3 A(s) empresa(s) licitante(s), deverá (ão) mencionar na proposta de preço, a(s) marca(s) e fabricantes do(s) gênero(s) /produto(s) alimentício(s) podendo apresentar alternativas de marcas distintas para o mesmo produto, mantendo o mesmo padrão de identidade e qualidade em conformidade ao presente Termo de Referência;

7.5.4 Durante a vigência da ata de registro de preços, em decorrência de situações que possam comprometer a continuidade do fornecimento, serão permitidas substituições das marcas dos produtos, mediante solicitação, da EMPRESA BENEFICIÁRIA ou da CONTRATANTE;

7.5.4.1 Em caso de solicitação pela EMPRESA BENEFICIÁRIA, a mesma deverá apresentar justificativa e/ou comprovante do fabricante/importador/distribuidor em caso de alteração na composição, na gramatura, na embalagem, na designação de venda ou da marca de gênero(s) /produto(s) alimentício(s), assim como quando o produto/marca tiver o processo de fabricação descontinuado ou diante de qualquer impedimento de sua comercialização.

7.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DO SERVIÇO

A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá atender à legislação sanitária vigente para a manipulação dos respectivos gêneros em todas as etapas desde a aquisição, pré-preparo, preparo, acondicionamento até a entrega, garantindo sua segurança alimentar e nutricional;

A COMLURB informará à época de cada solicitação, o tipo de refeição pronta a ser entregue.

7.6.1 Refeições prontas - ITEM I e III – GRANDE REFEIÇÃO e CEIA ESPECIAL

7.6.1.1 ITEM I - Deverão ser fornecidas acondicionadas em embalagens descartáveis em Poliestireno Expandido (**EPS**) com 4 divisórias, com capacidade para 1500 ml, de forma organizada, harmoniosa que preserve as características de cada preparação. A embalagem deverá ser fechada com tampa garantindo a integridade e a segurança

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



das preparações e **ITEM III** - Deverão ser fornecidas acondicionadas em embalagens tipo bandeja de alumínio, assadeira retangular ou oval em alumínio descartável, com capacidade mínima de 4000 ml, de forma organizada, harmoniosa que preserve as características de cada preparação multiplicado a quantidade de porções. A embalagem deverá ser fechada com tampa garantindo a integridade e a segurança das preparações;

7.6.1.1.1 **ITEM III** A ceia especial, deverá ser fornecida/servida na noite de Natal e Réveillon em local(is) indicado(s) pela Comlurb sob supervisão de um profissional qualificado e credenciado pela empresa beneficiária da ata de registro de preços, durante o período de confraternização, justifica-se este período a qualidade e o bem estar dos trabalhadores proporcionado um espaço amigável e de boa produtividade aos funcionários alocados nos plantões Natalino (24/12) e Ano Novo (31/12);

7.6.1.2 As embalagens deverão estar identificadas com a denominação do produto, nome e endereço da empresa responsável pelo preparo e fornecimento da refeição, data da preparação e horário do preparo, temperatura ideal de conservação e a indicação de “**consumo imediato**”;

7.6.1.3 Os materiais descartáveis, garfo, faca e colher, deverão ser de material resistente e apropriado ao tipo de refeição. O guardanapo, o garfo, a faca e a colher deverão estar acondicionados em embalagem apropriada e de material não reciclado, de acordo com o definido em cada tipo de refeição. O canudo deverá ser de material biodegradável e/ou reciclável, individual e hermeticamente embalados com material semelhante, sendo proibida a utilização de canudos plásticos ou de material oxibiodegradável, consoante à Lei nº 6458 de janeiro de 2019;

7.6.1.4 As embalagens com a refeição deverão estar acondicionadas e empilhadas de forma a manter a sua integridade. Durante o transporte, as embalagens deverão ser acondicionadas em caixas de material resistente e de fácil higienização e manter a temperatura das refeições até o momento da entrega de acordo com a legislação vigente;

7.6.1.5 Os doces deverão ser à base de frutas e/ou vegetais, preferencialmente, in natura. Caso sejam utilizados doces industrializados, os mesmos deverão ser à base de 100% polpa de fruta, sem corantes artificiais e em conformidade aos padrões estabelecidos pelas legislações vigentes. Os mesmos deverão ser devidamente

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



acondicionados em recipientes com tampa, adequado à manutenção das características do produto em condições seguras para consumo;

7.6.1.6 O néctar de frutas deverá ser transportado em caixa de material resistente e de fácil higienização, e em condições adequadas que mantenham os produtos gelados até o momento da entrega;

7.6.1.7 É vedada a utilização de caldos concentrados de carne ou legumes, amaciante de carne, realçador de sabor, temperos prontos e similares na elaboração das preparações;

7.6.2 Refeições prontas - ITEM II - PEQUENA REFEIÇÃO

7.6.2.1 Os alimentos (exceto as bebidas) deverão estar acondicionados em embalagem plástica, própria para alimentos, transparente, biodegradável, atóxica, resistente e com lacre para fechamento, apropriada para a quantidade e o tamanho dos produtos. A fruta deverá estar em estado de maturação adequado para o consumo, previamente e devidamente higienizada, embalada individualmente em papel filme atóxico, com data de manipulação e de validade. Estas embalagens serão aqui denominadas **Embalagem 1**;

7.6.2.2 O néctar de frutas deverá ser entregue gelado, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico, resistente, com lacre para fechamento. Esta embalagem será aqui denominada **Embalagem 2**;

7.6.2.3 O acondicionamento dos alimentos e do material descartável no saco plástico e na caixa e deve ser feita de forma cuidadosa para que não ocorra dano de qualquer espécie;

7.6.2.4 Os lanches (Embalagens 1 e 2) deverão ser acondicionados em caixa de material resistente e vedados, visando a sua integridade contendo em cada uma quantidade suficiente para que não ocorra dano de qualquer espécie. O quantitativo de cada caixa deverá estar visivelmente afixado na parte externa da mesma.

8. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E REFEIÇÕES (MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO)

8.1 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá, durante a execução do serviço, manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou Boas Práticas de Prestação de Serviços (BPPS), de acordo com a Portaria MS nº 1428 de 26/11/1993 e a Portaria MS nº 326 de 30/07/1997, e a Resolução RDC/ANVISA nº 275 de
S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



21/10/2002, Resolução nº 216/2004 no que couber, e apresentá-lo à S/IVISA-RIO, quando solicitado;

8.2 As refeições e os lanches deverão ser entregues nos locais, dias e horários indicados pela COMLURB, em condições adequadas de acordo com as normas técnicas e legislações vigentes, garantindo o fornecimento de gêneros alimentícios/refeições seguros para consumo no que tange aos critérios higiênico sanitário e nutricional;

8.2.1 A entrega poderá ocorrer em mais de um turno por dia, em eventos definidos pela COMLURB;

8.3 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá ter condições de entregar em locais distintos no mesmo horário, as refeições e lanches, durante o período de operação, além do atendimento a alguma eventualidade;

8.4 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá fornecer, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, a Refeição Pronta com a composição e a apresentação estabelecidas neste Termo de Referência;

8.5 Os gêneros alimentícios/preparações que requeiram temperaturas específicas para manter a sua integridade e conservação, deverão ser transportados em recipientes isotérmicos ou carros frigorificados, de forma a manter a integridade e a segurança sob o aspecto higiênico sanitário e o valor nutricional;

8.6 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá substituir ou repor de imediato, no prazo máximo de 2 (duas) horas, os gêneros alimentícios/preparações que apresentarem não conformidade com as especificações estipuladas e/ou condições impróprias ao consumo ou diferença na quantidade solicitada. A ocorrência da não conformidade implicará na troca da preparação, sem prejuízo de atendimento ao usuário, sem ônus para a CONTRATANTE e sem detrimento das sanções cabíveis;

8.7 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá realizar o controle dos gêneros alimentícios/preparações utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, características sensoriais, armazenamento, condições de higiene e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos que estejam em desacordo com estas condições, mesmo que dentro do prazo de validade;

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



8.8 A EMPRESA BENEFICIÁRIA é responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos tendo por escopo a segurança alimentar e nutricional, inclusive, perante a autoridade sanitária. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou industrializados, os mesmos deverão ser suspensos para o consumo, guardando-se amostras para colheita pela S/IVISA-RIO para realização de análises laboratoriais;

8.9 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá coletar amostras de todas as preparações servidas, as quais deverão ser armazenadas obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras;

8.10 Em casos de suspeitas de doenças transmitidas por alimentos, a S/IVISA-RIO deverá ser acionada para adoção de medidas cabíveis;

8.10.1 A S/IVISA-RIO poderá durante a prestação do serviço e/ou na situação descrita no **item 9.10** coletar amostras para análises laboratoriais e avaliação dos alimentos/preparações;

8.11 A EMPRESA BENEFICIÁRIA é responsável pela qualidade da entrega das refeições, devendo assegurar que seja efetuada em veículo adequado, em condições de conservação e higiênico- sanitária adequada, que garanta a manutenção das características nutricionais e sensoriais dos alimentos;

8.12 A EMPRESA BENEFICIÁRIA indicará um responsável para o dia da entrega, que deverá zelar pela execução do serviço em conformidade com o previsto neste Termo de Referência, adotar as medidas cabíveis nas situações de intercorrências ou emergências que porventura ocorram, e com o qual, a COMLURB poderá manter contato, nas situações que se fizerem necessárias;

8.13 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, gêneros alimentícios/preparações fornecidos, em que se verificarem não conformidades quanto à qualidade, à quantidade dos alimentos e/ou à execução do serviço;

8.14 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá adotar as medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros e se responsabilizar pelo ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos que causar à COMLURB ou a terceiros, decorrentes da execução do fornecimento, respondendo por si ou por seus sucessores;

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde – SMS

Instituto de Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e de Inspeção Agropecuária -IVISA - RIO

Coordenadoria Técnica de Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos – CTATS

Unidade de Nutrição Annes Dias - UNAD

8.15 A EMPRESA BENEFICIÁRIA será responsável por encargos decorrentes de prática ilegal ou inadequada e que possa provocar qualquer dano ao cliente, assim como, internações hospitalares e custo com medicamentos.

8.16 Em todas as etapas do processo de preparação dos alimentos deverão estar asseguradas condições higiênico-sanitárias adequadas, assim como a qualidade dos produtos, o exercício das boas práticas de produção/manipulação de alimentos e a garantia de não colocar em risco a saúde dos usuários;

8.17 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá manter, durante toda a execução da prestação do serviço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação;

8.18 A EMPRESA BENEFICIÁRIA deverá manter as preparações em condições adequadas de armazenamento e temperatura, até o horário da entrega nos locais estabelecidos pela COMLURB.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

9.1 Conferir, avaliar e atestar o serviço na data da entrega;

9.2 Recusar o serviço que não estiver de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência. A ocorrência de não conformidades implicará na não aceitação do serviço, devendo a EMPRESA BENEFICIÁRIA adotar as medidas necessárias para a correção da mesma e/ou substituir por produto igual ou similar com anuência da COMLURB, sem prejuízo de atendimento ao evento, sem ônus para a CONTRATANTE e sem prejuízo das sanções cabíveis;

9.3 A CONTRATANTE, a partir do recebimento das refeições, deverão manter as preparações em condições adequadas de armazenamento e temperatura, até o momento de sua distribuição;

9.4 Prestar todas as informações necessárias que forem solicitadas pela empresa prestadora do serviço;

9.5 Realizar a qualquer momento vistorias na empresa prestadora do serviço a fim de constatar a manutenção das condições higiênicas sanitárias, infraestrutura e de manipulação de alimentos;

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



9.6 Encaminhar à S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD os dados (nome, endereço, CNPJ) da licitante vencedora da licitação;

10. ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS/PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E PREPARAÇÕES QUE COMPÕEM AS REFEIÇÕES

Descrição detalhada	
Arroz	Branco, preparado com alho, na textura adequada.
Feijão	Preparado sem carnes, temperado com alho e louro.
Carne Bovina	Carne guisada: carne patinho, sem gordura e aponeuroses, cortada em cubos; Isca de carne: carne de alcatra sem gordura e aponeuroses, cortadas em tiras.
Churrasquinho misto (3 tipos: bovino, suíno e frango).	Carne alcatra sem gordura e aponeuroses cortada em cubos/ sobrecoxa de frango desossada cortada em cubos/ copa lombo ou filé suíno cortado em cubos.
Carne de frango	Filé de frango acebolado: filé de peito de frango, sem osso. Sobrecoxa de frango assado: sobrecoxa de frango desossada.
Complemento	Cenoura, jardineira de legumes e vagem refogada: cozidos ao dente e preparados de acordo com o cardápio; Berinjela e abobrinha assada
Guarnição	Talharim e espaguete ao alho e óleo Batatas sauté Batata doce assada Farofa simples e farofa de couve
Pães Variados	Pão de leite e pão careca sal
Biscoitos variados	Biscoito salgado integral: Biscoito salgado, integral, em embalagem original, individual, com peso entre 20g e 40g; com no mínimo 100 kcal e no máximo 180mg de sódio por porção. Biscoito doce integral: Biscoito doce, integral, com no mínimo 20% de cereais, em embalagem original, individual, com peso entre 2g a 30g; com no mínimo 100 kcal e no máximo 130mg de sódio por porção, com vitaminas e cereais. Obs.: O biscoito salgado integral deverá ser oferecido no caso de atendimento aos usuários que apresentem restrição ao consumo de sacarose

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026



Queijo processado, UHT.	Sabor tradicional, acondicionado em embalagem original, individual, com no mínimo de 17g.
Frutas	Fruta da safra, em estado de maturação e conservação adequadas ao consumo, íntegra, sem lesões, manchas, amassados, higienizada adequadamente e embalada individualmente, em filme PVC atóxico, íntegro, contendo informações legíveis e claras sobre a data de validade que deverá ser a do dia do evento. Porcionamento mínimo: 120g Variedades: banana ou maçã ou tangerina.
Doces de frutas /vegetais	A base de frutas e/ou vegetais, in natura. Poderão ser utilizados doces industrializados, a base de 100% polpa de fruta, sem corantes artificiais e em conformidade aos padrões estabelecidos pelas legislações vigentes.
Néctar de fruta	Néctar de fruta, nos sabores uva, caju, goiaba, maracujá ou pêssego, acondicionado em lata, com no mínimo 290 ml. Obs.: Poderá ser solicitado até 10% do quantitativo de néctar de fruta sem adição de açúcar, com edulcorantes à base de sucralose e acesulfame de potássio, nos sabores uva, goiaba, pêssego e manga, para atendimento aos usuários com necessidade de restrição de sacarose.
Material descartável	Guardanapo de papel embalado individualmente e lacrado; Faca, garfo e colher descartáveis, em material resistente, atóxico, apropriado ao tipo de refeição, embalados e lacrados. Canudo de material biodegradável e/ou reciclável individual e hermeticamente embalados com material semelhante.

11. QUANTIDADE ESTIMADA POR TIPO DE REFEIÇÃO

As quantidades estimadas das refeições prontas serão apresentadas oportunamente pela Cia durante a fase interna da licitação, na qual a COMLURB, não se obriga a adquirir a totalidade das quantidades previstas no edital.

Em, 16/04/2026.

20/04/2026
Assinatura

Marluce Fortunato
GERENTE III – S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD
MAT.: 11/175001-7

ALEXANDRE CAMPOS
DIRETOR
Reg. 1.83518088
COMLURB

S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD – ABRIL 2026