Processo de Referência Municipal de Trabalho e Renda
434

CONTRATO Nº 001/2025

Termo de Contrato celebrado entre o MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, por meio da Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, como CONTRATANTE, e a LOCASEM SERVIÇOS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA, como CONTRATADA, para prestação de serviços na forma abaixo.

Aos dias 24 do mês de março do ano de 2025, na Rua Afonso Cavalcanti 455, 9º andar, Bloco II, Cidade Nova, CEP: 20.211-110, Município do Rio de Janeiro, RJ , o **MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO,** por meio da Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, a seguir denominado **CONTRATANTE**, representado pelo Secretário Municipal de Trabalho e Renda Sr. Manoel Vieira Gomes Junior, e a sociedade **LOCASEM SERVIÇOS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA**, estabelecida na Est. Velha do Pilar, sn, quadra 9, lote 7, Figueira, Duque de Caxias/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº 17.820.990/0001-07, a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por MARCOS ANTONIO MOREIRA, têm justo e acordado o presente Contrato, que é celebrado com **base no art. *75*, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021**, autorizada por despacho do Secretário Municipal de Trabalho e Renda, datado de 19/03/2025, às fls. 155 do processo nº TRA-PRO-2025/00184, publicado no D.O. Rio de 20/03/2025, página 96, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021,** pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela **Lei Complementar**

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio SMTE 435 Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

Federal nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990** e suas alterações, pelo Código de Administração Financeira e Contabilidade Pública do Município do Rio de Janeiro – **CAF**, instituído pela Lei nº 207/1980, e suas alterações, ratificadas pela Lei Complementar nº 1/1990, pelo Regulamento Geral do Código supra citado – **RGCAF**, aprovado pelo Decreto Municipal nº 3.221/1981, e suas alterações, e pelos **Decretos Municipais nº 17.907/1999, 18.835/2000, 21.083/2002, 21.253/2002, 22.136/2002, 27.715/2007, 31.349/2009, 40.285/2015 c/c 48.365/2021, 40.286/2015, 46.195/2019, 49.415/2021, 51.260/2022, 51.628/2022, 51.629/2022, 51.631/2022, 51.632/2022, 51.634/2022, 51.635/2022 e 51.689/2022**, com suas alterações posteriores. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

O objeto do presente Contrato é a contratação de empresa que fará a prestação de serviços de fornecimento, preparo e distribuição de alimentos e nutrição na unidade de Bangu do Restaurante Popular vinculado a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda (SMTE) do Rio de Janeiro, devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência (Anexo I), na forma abaixo descrita:

Parágrafo Único – O objeto do Contrato será executado com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no processo administrativo nº TRA-PRO-2025/00184, no Termo de Referência, em detalhes e informações fornecidas pelo CONTRATANTE, bem como nas normas técnicas para a execução dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR

O valor total do presente Contrato é de R$ 1.683.125,80 (Um milhão, seiscentos e oitenta e três mil, cento e vinte e cinco reais e oitenta centavos), correspondendo a uma despesa mensal estimada de R$ 336.625,16 (trezentos e trinta e seis mil, seiscentos e vinte e cinco reais e dezesseis centavos).

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência
436
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, mensalmente, após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964**, observado o disposto nos **arts. 140 e 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, em 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do documento de cobrança na Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE.

Parágrafo Primeiro – Para fins de medição, se for o caso, e faturamento, o período–base de medição do serviço prestado ou dos bens fornecidos será de um mês, considerando–se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

Parágrafo Segundo – O documento de cobrança será apresentado à Fiscalização, para atestação, e, após, protocolado na Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE.

Parágrafo Terceiro – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do(s) serviços efetivamente executados e aceitos no período–base mencionado no parágrafo primeiro, sem que a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE esteja obrigada a pagar o valor total do Contrato.

Parágrafo Quarto – Quando se tratar de prestação de serviço com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, a CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do **FGTS** e **INSS** de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT** ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista, declaração de observância das normas de saúde e segurança do trabalho e documentos exigidos pelas normas de liquidação das despesas aplicáveis.

Parágrafo Quinto – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

Parágrafo Sexto – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo nº 437 SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança na Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

Parágrafo Sétimo – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE, a qual deverá ser cadastrada junto à Coordenação do Tesouro Municipal.

CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

Considerando o prazo do presente contrato de 05 (cinco) meses e a expressa vedação à prorrogação, nos termos do artigo 75, VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como, a disposição prevista no art. 2º, §1º da Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, não haverá incidência de reajuste contratual.

CLÁUSULA SEXTA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO–FINANCEIRO

Caso o CONTRATADO requeira reequilíbrio econômico–financeiro do contrato, fica o CONTRATANTE obrigado a responder em até 30 (trinta) dias, da data do requerimento ou da data em que forem apresentados todos os documentos necessários à apreciação do pedido.

CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME E FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços objeto do presente Contrato serão executados conforme as especificações constantes do Termo de Referência (Anexo I).

CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO

A CONTRATADA submeter–se–á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CONTRATANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência
438
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

responsabilidades legais e contratuais.

Parágrafo Primeiro – A Fiscalização da execução dos serviços caberá a comissão designada por ato do Subsecretário de Gestão da SMTE. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo Terceiro – Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução dos serviços ou dos bens fornecidos, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

Parágrafo Quarto – A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados ou bens fornecidos, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

Parágrafo Quinto – A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência SMTE
439
Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

CLÁUSULA NONA – GARANTIA

A CONTRATADA prestou garantia na modalidade de Seguro–Garantia, no valor de R$ 33.662,55 (trinta e três mil, seiscentos e sessenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos), equivalente a 2% (dois por cento) do valor total do Contrato.

Parágrafo Primeiro – A Secretaria Municipal de Trabalho e Renda – SMTE se utilizará da garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir–se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações. Para reparar esses prejuízos, poderá a CONTRATANTE ainda reter créditos.

Parágrafo Segundo – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão **descontados da garantia** caso não venham a ser quitados no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Terceiro – Em caso de extinção decorrente de ato praticado pela CONTRATADA, a garantia reverterá ao CONTRATANTE para execução na forma do inciso III, do art. 139 da Lei 14.133/2021. Quando a garantia for insuficiente, o CONTRATANTE promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada.

Parágrafo Quarto – A apólice deverá ter vigência idêntica ao prazo do contrato, acrescido de **30 (trinta)** dias para apuração de eventual inadimplemento da Contratada — ocorrido durante a vigência contratual — e para a comunicação do inadimplemento à seguradora, com cláusula de renovação até a extinção das obrigações da CONTRATADA, vinculada à reavaliação do risco.

Parágrafo Quinto – A apólice deverá conter disposição expressa de obrigatoriedade de a seguradora informar ao CONTRATANTE e à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias antes do prazo final da validade, se a apólice será ou não renovada.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência Municipal de Trabalho e Renda
440

Parágrafo Sexto – No caso de a seguradora não renovar a apólice de seguro–garantia, a Contratada deverá apresentar garantia de valor e condições equivalentes, para aprovação do Contratante, antes do vencimento da apólice, independentemente de notificação, sob pena de caracterizar–se inadimplência e serem aplicadas as penalidades cabíveis.

Parágrafo Sétimo – As apólices emitidas não poderão conter obrigações, restrições ou disposições que contrariem as disposições do presente CONTRATO e deverão conter declaração expressa da companhia seguradora, da qual conste que conhece integralmente este contrato.

Parágrafo Oitavo – A CONTRATADA encaminhará ao Contratante cópia autenticada das apólices de seguro, antes da assinatura do contrato,

Parágrafo Nono – A apólice deverá ser emitida por seguradora autorizada a funcionar no Brasil pela SUSEP – Superintendência de Seguros Privados, – fato que deverá ser atestado mediante apresentação, junto com a apólice, da Certidão de Regularidade expedida pela SUSEP.

Parágrafo Décimo – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de **7 (sete) dias úteis** do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

Parágrafo Décimo Primeiro – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante, de acordo com **o art. 465 do RGCAF**.

CLÁUSULA DÉCIMA – PRAZO

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por 05 (cinco) meses contados da referida publicação ou da data estabelecida no memorando de início, se posterior.

Parágrafo Primeiro – Por força do disposto no artigo 75, VIII, da Lei Federal nº

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

SMTE Acesso de Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
441

14.133/2021, o prazo de execução dos serviços não será prorrogado.

Parágrafo Segundo – O presente contrato poderá ser resolvido, total ou parcialmente, a qualquer tempo, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, pelo Município, tão logo esteja(m) concluído(s) o(s) procedimento(s) licitatório(s) implementado(s) para a contratação do objeto em questão, não sendo obrigatório o cumprimento do prazo descrito na Cláusula Décima e das quantidades previstas na Cláusula Segunda, devendo ser lavrado e publicado o competente Ato de Resolução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

I – prestar os serviços ou fornecer os bens de acordo com todas as exigências contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

II– tomar as medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros, em consequência da execução dos trabalhos;

III – responsabilizar–se integralmente pelo ressarcimento de quaisquer danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Contrato, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores, independentemente das medidas preventivas adotadas;

IV – atender às determinações e exigências formuladas pelo CONTRATANTE;

V– reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, por sua conta e responsabilidade, os serviços ou bens recusados pelo CONTRATANTE no prazo determinado pela Fiscalização;

VI– responsabilizar–se, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão–de–obra necessária à completa execução do contrato até o seu término:

a) em caso de ajuizamento de ações trabalhistas em face da CONTRATADA, decorrentes da execução do presente Contrato, com a inclusão do Município do Rio de Janeiro ou de entidade da Administração Pública indireta como responsável subsidiário ou solidário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência
442
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

b) no caso da existência de débitos tributários ou previdenciários, decorrentes da execução do presente Contrato, que possam ensejar responsabilidade subsidiária ou solidária do CONTRATANTE, as parcelas vincendas poderão ser retidas até o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;

c) as retenções previstas nas alíneas "a" e "b" poderão ser realizadas tão logo tenha ciência o Município do Rio de Janeiro ou o CONTRATANTE da existência de ação trabalhista ou de débitos tributários e previdenciários e serão destinadas ao pagamento das respectivas obrigações caso o Município do Rio de Janeiro ou entidade da Administração Pública indireta sejam compelidos a tanto, administrativa ou judicialmente, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA;

d) eventuais retenções previstas nas alíneas "a" e "b" somente serão liberadas pelo CONTRATANTE se houver justa causa devidamente fundamentada.

VII – responsabilizar–se, na forma do Contrato, pela qualidade dos serviços executados, e dos materiais empregados e bens fornecidos, em conformidade com as especificações do Projeto Básico/Termo de Referência, com as normas da **Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT**, e demais normas técnicas pertinentes, a ser atestada pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE, assim como pelo refazimento do serviço e a substituição dos materiais e bens recusados, sem ônus para o(a) CONTRATANTE e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

VIII – manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para a celebração do contrato durante todo prazo de execução contratual;

IX – responsabilizar–se inteira e exclusivamente pelo uso regular de marcas, patentes, registros, processos e licenças relativas à execução deste Contrato, eximindo o CONTRATANTE das consequências de qualquer utilização indevida;

X – observar o disposto no Decreto Municipal nº 27.715/07 e suas alterações posteriores, no que couber;

XI – nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas, aquiesce à adoção, entre outras medidas, a serem adotadas pela Administração:

a) condicionamento o pagamento à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
443
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

b) depósito de valores em conta vinculada;

c) em caso de inadimplemento, o pagamento das verbas trabalhistas aos seus titulares, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado;

d) estabelecimento de que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.

XII – nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, apresentar quando, solicitado pela Administração, sob pena de multa, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;

b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;

c) comprovante de depósito do FGTS;

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

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

f) recibo de pagamento de vale–transporte e vale–alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XIII – nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, autoriza a Administração CONTRATANTE a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos;

XIV – cumprir durante toda a execução do contrato as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

XV – manter hígidas as garantias contratuais até o recebimento definitivo do objeto do contrato;

XVI – se comprometer a não subcontratar pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira,

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
444
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

XVII – informar endereço(s) eletrônico(s) para comunicação e recebimento de notificações e intimações, inclusive para fim de eventual citação judicial;

XVIII – comprovar o cadastramento de seu endereço eletrônico perante os órgãos do Poder Judiciário, mantendo seus dados atualizados para fins de eventual recebimento de citações e intimações;

XIX – entregar o Questionário Eletrônico de Integridade e Transparência devidamente preenchido, conforme o parágrafo único do art. 7º do Decreto Rio nº 49.415/2021;

XX - observar as vedações contidas no Decreto Rio nº 51.260/2022, que dispõe sobre a obrigatoriedade de observância dos princípios e regras de integridade pública por parte dos agentes públicos do Poder Executivo do Município do Rio de Janeiro;

XXI – comprovar a implantação de programa de integridade nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, de que trata o § 4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021;

XXII – efetuar a retenção na fonte do imposto de renda sobre os pagamentos feitos às pessoas físicas e jurídicas, com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, observando a alíquota aplicável e o procedimento disposto no Decreto Rio nº 49.593, de 18 de outubro de 2021, e alterações posteriores;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

I – Realizar os pagamentos na forma e condições previstas neste Contrato;

II – Realizar a fiscalização do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

I - 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 da execução do presente contrato administrativo independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
445

II - 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, especialmente o da adequação, o da necessidade e o da finalidade específica, bem como as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE.

III - É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei e nesse contrato.

IV - Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, restringindo-se ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual, hipótese em que a SUBCONTRATADA ficará sujeita aos mesmos limites e obrigações legais e contratuais relativos à LGPD impostos à CONTRATADA, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável por garantir a sua observância perante o CONTRATANTE.

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

VI - A CONTRATADA é responsável pelo uso indevido e em desconformidade com a LGPD e com este contrato que seus empregados, colaboradores, prepostos, consultores ou prestadores de serviços fizerem dos dados pessoais, bem como por quaisquer falhas nos sistemas por ela empregados para o tratamento dos dados pessoais.

VII - A CONTRATADA deve adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas, aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

VIII - O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo realizar diligências, inspeções e auditorias, a fim de zelar pelo cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender, no prazo indicado pelo CONTRATANTE, eventuais pedidos de comprovações formulados.

IX - A fiscalização do CONTRATANTE não exime, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados ao

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo nº SMTRE
446
Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes do descumprimento da LGPD e desse ajuste.

X - 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.

XI - Na hipótese de ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares, a CONTRATADA deve comunicar ao CONTRATANTE o fato em, no máximo, 24 horas, contados da sua ciência, para que este possa comunicar à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD) e ao Titular, na forma do art. 48 da LGPD.

XII - A CONTRATADA deverá manter banco de dados – art. 5°, IV da LGPD – em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, disponibilizando-o quando solicitado, na forma dos arts. 25 e 37 da LGPD.

XII.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.

XIII - Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, os dados pessoais serão transferidos ao CONTRATANTE, assegurada a integridade e disponibilidade dos dados recebidos, e eliminados definitivamente pela CONTRATADA.

XIII.1 - O CONTRATANTE manterá os dados pessoais necessários ao cumprimento do art. 16 da LGPD somente enquanto não prescritas essas obrigações.

XIV - Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO.

O recebimento do objeto do contrato previsto na CLÁUSULA SEGUNDA se dará

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência
447
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

mediante a avaliação de servidores designados pelo Subsecretário de Gestão da SMTE, na forma do art. 501 do RGCAF, que constatarão se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas no Termo de Referência.

Parágrafo Primeiro – O objeto do presente contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as relativas ao pagamento.

Parágrafo Segundo – Os serviços prestados ou bens fornecidos em desacordo com a especificação do Edital e seus Anexos, e da Proposta deverão ser recusados pela Comissão responsável pela fiscalização do contrato, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de recusa de recebimento, a CONTRATADA deverá reexecutar os serviços, em prazo a ser estabelecido pela CONTRATANTE, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos do CONTRATANTE da data da efetiva aceitação. Caso a CONTRATADA não atenda à exigência no prazo assinado, a CONTRATANTE se reserva o direito de providenciar a sua execução às expensas da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior e caso fortuito poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SUSPENSÃO DA EXECUÇÃO

É facultado ao CONTRATANTE suspender a execução do Contrato e a contagem dos prazos mediante justificativas.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência
448
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato, a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda – SMTE poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 589 do RGCAF:

(a) Advertência;

(b) Multa;

(c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

(d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Parágrafo Primeiro – A aplicação da sanção prevista na alínea "b" observará os seguintes parâmetros:

1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela/etapa em atraso do Contrato, nos primeiros 15 (quinze) dias de atraso;

2) 0,3% (três décimos por cento) até 0,4% (quatro décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, a partir do 16º (décimo sexto) dia útil de atraso;

3) após o 15º (décimo quinto) dia útil de atraso na execução do contrato, a Administração poderá optar pela extinção unilateral da avença e aplicar multa de 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do Contrato;

4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a extinção do Contrato e aplicar multa de 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor saldo do Contrato;

6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

7) Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo nº 449 Secretaria Municipal de Trabalho e Renda SMTE

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2

INFRAÇÃO		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**GRAU**
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços ou fornecimentos contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço ou fornecer bem determinado pela fiscalização, por serviço/bem e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01

Parágrafo Segundo – As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

Parágrafo Terceiro – As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas "b", e não

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
450
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

excluem a possibilidade de extinção unilateral do Contrato.

Parágrafo Quarto – As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro – D.O. RIO do ato que as impuser.

Parágrafo Quinto- O valor das multas vencidas e não pagas deverá ser compensado com as quantias devidas à CONTRATADA e/ou executada a garantia.

Parágrafo Sexto - Quando do vencimento da penúltima e/ou da última fatura do contrato, o valor de eventual multa ainda pendente de recurso ou não vencida deverá ser retido das quantias devidas à CONTRATADA.

Parágrafo Sétimo - Nos casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de extinção administrativa do Contrato.

Parágrafo Oitavo - As multas eventualmente aplicadas com base na alínea "b" do caput desta Cláusula não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Parágrafo Nono - A aplicação das sanções estabelecidas nas alíneas "a", "b" e "c" do caput desta Cláusula é da competência da Subsecretaria de Gestão da SMTE e a da alínea "d" é da competência exclusiva do titular do órgão ou autoridade máxima da entidade CONTRATANTE, o Secretário Municipal da Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE..

Parágrafo Décimo - A aplicação das sanções previstas nesta cláusula não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Parágrafo Décimo Primeiro - A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda 451

dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – RECURSOS

A CONTRATADA poderá apresentar:

a) **Recurso** a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **15 (quinze) dias úteis)** contados da intimação da aplicação das penalidades estabelecidas nas alíneas "a", "b", "c" e "d" do caput da Cláusula anterior;

b) **Recurso** a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **3 (três) dias úteis)** contados da intimação da extinção do contrato quando promovido por ato unilateral e escrito da Administração;

c) **Pedido de Reconsideração** no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da ciência da aplicação da penalidade estabelecida na alínea "e" do caput da Cláusula anterior;

Parágrafo Único – Os recursos a que aludem as **alíneas "a" e "b"** do caput da presente Cláusula serão dirigidos à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão recorrida, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior para decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – EXTINÇÃO

O CONTRATANTE poderá extinguir administrativamente o Contrato, por ato unilateral, na ocorrência das hipóteses previstas no art. 529, do RGCAF, e no art. 137, incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e observado o art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Primeiro – A extinção operará seus efeitos a partir da publicação do ato administrativo no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Parágrafo Segundo - Extinto o Contrato, a CONTRATANTE assumirá imediatamente o

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
452
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

seu objeto no local e no estado em que a sua execução se encontrar.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de extinção por culpa da contratada, a CONTRATADA, além das demais sanções cabíveis, ficará sujeita à **multa** de até 20% (vinte por cento) calculada sobre o saldo reajustado do Contrato, ou, ainda, sobre o valor do Contrato, conforme o caso, na forma da Cláusula Terceira e da Cláusula Décima Sexta, caput, alínea "c", deste Contrato.

Parágrafo Quarto – A **multa** referida no parágrafo anterior não tem caráter compensatório e será descontada do valor da garantia. Se a garantia for insuficiente, o débito remanescente, inclusive o decorrente de penalidades anteriormente aplicadas, poderá ser compensado com eventuais créditos devidos pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Quinto – Nos casos de extinção com culpa exclusiva da CONTRATANTE, deverão ser promovidos:

(a) a devolução da garantia;
(b) os pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da extinção;
(c) o pagamento do custo de desmobilização, caso haja;
(d) o ressarcimento dos prejuízos comprovadamente sofridos.

Parágrafo Sexto – Na hipótese de extinção do Contrato por culpa da CONTRATADA, esta somente terá direito ao valor das faturas relativas às parcelas do objeto efetivamente adimplidas até a data da extinção do Contrato, após a compensação prevista no parágrafo quarto desta Cláusula.

Parágrafo Sétimo – No caso de extinção amigável, esta será reduzida a termo, tendo a CONTRATADA direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato, conforme atestado em laudo da comissão especial designada para esse fim e à devolução da garantia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
453
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

Parágrafo Único – A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATADA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários à execução à execução deste Contrato correrão à conta do Programa de Trabalho 2601.26001.10.11.306.0520.2279, Código de Despesa 339039, tendo sido empenhada a importância de R$ 75.439,70 (Setenta e cinco mil, quatrocentos e trinta e nove reais e setenta centavos), por meio da Nota de Empenho nº 2025NE000062, ficando o restante a ser empenhado à conta do orçamento do próximo exercício.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – FORO

Fica eleito o Foro Central da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – PUBLICAÇÃO

O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial do Município no prazo estabelecido no art. 441 do RGCAF, além da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – FISCALIZAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

O CONTRATANTE providenciará a remessa de cópias autênticas do presente instrumento ao Tribunal de Contas do Município na forma da legislação aplicável.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda 454

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

a) A CONTRATADA se obriga a manter, durante todo o período de execução do Contrato, as condições de habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico–financeira, regularidade fiscal e regularidade trabalhista exigidas no Edital por meio do qual foi licitada a aquisição objeto do presente instrumento e o teor da sua proposta de preço, sob pena de extinção do Contrato;

b) Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

c) Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar–se–ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.

Rio de Janeiro, 24 de março de 2025.

Secretário Municipal de Trabalho e Renda
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

17.820.990 / 0001-07
LOCASEM SERV. DE LIMPEZA MANUT. E ALIMENTAÇÃO LTDA.
Estr. Velha do Pilar, SN - Qd. 09 - Lt. 07 - FIGUEIRA - CEP 25.230-610 DUQUE DE CAXIAS - RJ

Representante Legal da Empresa contratada
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
455

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

(ANEXO I)

1. OBJETO: Prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição **(CÓDIGO SIGMA: 2201750002-95 e CÓDIGO BR: 5320)** nas Unidades de Restaurantes Populares vinculados à Secretaria Municipal de Trabalho e Renda (SMTE) do Rio de Janeiro, elencadas neste Termo de Referência, compreendendo atividades operacionais e técnico administrativo nas áreas de produção e distribuição de refeições.

1.1 Modalidade e tipo de Licitação:

1.1.1. Contratação Direta - Dispensa de Licitação, por situação emergencial com fulcro no art. 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto 50.797/2022.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
456
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

1.1.2. Critério de Julgamento: Menor preço por item

1.1.3.Não há possibilidade da licitante oferecer propostas em quantitativos inferiores ao total disposto no item 6.

1.2 Descrição das atividades do objeto:

A produção e distribuição de refeições incluem: a elaboração do planejamento alimentar, a aquisição de gêneros/produtos alimentícios, de materiais de consumo e permanente, as atividades de recepção, de armazenamento, de pré-preparo, de preparo, de porcionamento e de distribuição das refeições definidas neste Termo de Referência (CAFÉ DA MANHÃ e ALMOÇO).

1.3 O objeto, de responsabilidade da CONTRATADA, compreende:

1.3.1 A contratação e alocação de mão de obra especializada e operacional, em número suficiente para desenvolver, satisfatoriamente, todas as atividades previstas;

1.3.2 O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios que atendam ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e de acordo com as normas vigentes;

1.3.3 O transporte de gêneros/produtos alimentícios em condições segura e adequada, em veículo compatível com a legislação vigente;

1.3.4 O fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios, louças, equipamento de proteção individual, descartáveis, de higiene; de limpeza, de escritório, impressos da rotina de trabalho, entre outros necessários), de qualidade satisfatória e em quantidade suficiente e adequada à execução do serviço;
1.3.5 A reposição e troca de utensílios, materiais e equipamentos, quando necessários;

1.3.6 Adoção de procedimentos de higienização de utensílios, de equipamentos e da área física, segundo a legislação e normatizações técnicas vigentes;

1.3.6 A produção de refeições em local com instalações compatíveis com a quantidade e o tipo de serviço descrito neste Termo de Referência, devidamente equipado, em boas condições estruturais e higiênico-sanitárias, de acordo com a legislação e normas técnicas vigentes;

1.3.7 A disponibilização, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios necessários à execução do serviço;

1.3.8 A manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do Restaurante Popular, destinadas à prestação do serviço;

1.3.9 O manejo dos resíduos, da geração até a destinação final em conformidade às legislações vigentes;

1.3.10 Para avaliação do espaço físico do Restaurante Popular, pelas empresas interessadas, é altamente recomendada a prévia visita técnica, quando na ocasião, deverão apresentar atestado de visita conforme ANEXO III do presente Edital. Realizada ou não a vistoria, em nenhuma hipótese a CONTRATANTE aceitará posteriores alegações com base em desconhecimento das instalações.

Devendo a CONTRATADA assumir o ônus dos serviços decorrentes.

1.4 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Acesso à Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
457

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, na classificação abaixo:

(e) PLANO DE TRABALHO (Ação) 26.01.11 306.0520.2279
(f) NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.39.11
(g) ITEM PATRIMONIAL 260 - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

2. PRAZO DE EXECUÇÃO: 5 meses (150 dias)

3. JUSTIFICATIVA:

A contração de empresa especializada visa manter a prestação do serviço de alimentação e nutrição das unidades do Restaurante Popular, respeitando aos detalhamentos constantes neste Termo de Referência (TR), de forma contínua, e que assegure a oferta de uma alimentação saudável, adequada e em condições higiênico- sanitárias seguras, de acordo com o tipo de refeição servida ao público beneficiário do Restaurante Popular, prioritariamente, destinada aos indivíduos e famílias em vulnerabilidade e risco de insegurança alimentar e nutricional, cuja principal refeição do dia é realizada nestes estabelecimentos.

A oferta das refeições em um Restaurante Popular, a que se refere o presente Termo de Referência, se constitui, como uma importante ação de proteção ao Direito Humano à Alimentação Adequada, pois favorece o acesso a uma alimentação adequada e saudável, sob o ponto de vista sanitário e biológico; buscando a valorização dos alimentos regionais e provenientes da agricultura familiar, assim como um espaço para o desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional e estimulo à adoção de práticas culinárias saudáveis. Para tal, baseia-se nos seguintes documentos, dentre outros:

Na Emenda Constitucional nº 64, de 4/02/2010, na Lei nº 8.080, de 19/09/1990, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e o seu Decreto, o Pacto Nacional pela Alimentação Saudável, instituído pelo Decreto nº 8.553, de 03/11/2015, na Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 e na RDC nº 52, de 29/09/2014 e na Portaria IVISA-Rio nº 02, de 11/11/2020 que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, no Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

4. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á, nos endereços citados no quadro abaixo, mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.

Item	RESTAURANTE	ENDEREÇO	TELEFONE
01	Restaurante Popular de Bangu	Rua Francisco Real nº 1780 - Bangu	21 96401-0410*

*O celular disponível é de uso pessoal do fiscal do município lotado no Restaurante Popular.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
458
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

A CONTRATADA deverá estar qualificada para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência, conforme documentos abaixo relacionados:

5.1 Licença Sanitária de Funcionamento vigente emitida pelo órgão de Vigilância Sanitária do seu município;

5.2 Comprovação de possuir vínculo permanente com um nutricionista como Responsável Técnico (RT), por meio da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O RT deverá estar regularmente inscrito junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN;

5.3 Deverá apresentar documento que comprove sua regularidade, com validade na data da apresentação, em nome da licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, de acordo com a Resolução CFN nº 378/2005, alterada pela Resolução CFN nº 544/2014;

5.4 Prova de aptidão da empresa licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, por meio de certidão (ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado;

5.5 Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou Boas Práticas de Prestação de Serviços (BPPS), de acordo com as Portarias nº 1428 de 26/11/1993 e nº 326 de 30/07/1997 - Ministério da Saúde (MS), Resolução RDC nº 275 de 21.10.2002 – ANVISA, atualizado e disponível para apresentação, quando solicitado.

6. QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES

O quantitativo mensal, definido pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, para cada Restaurante Popular, encontra-se detalhado no quadro abaixo:

Item	Restaurante Popular	Prestação de Serviço para fornecimento	
		Café da Manhã	Almoço
01	Restaurante Popular de Bangu	11.258	44.188

6.1 O Café da Manhã deverá ser fornecido no horário de 06:00 às 09:00 horas, e o Almoço no horário de 10:00 às 15:00 horas, ambos em todos os dias úteis de segunda à sexta feira;

6.2 O Café da Manhã e o Almoço poderão, eventualmente, ser fornecidos em dias não úteis, tolerando-se no máximo 10 (dez) dias não úteis ao ano, mediante comunicação escrita pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, em documento oficial à CONTRATADA, com antecedência mínima de 48 horas, não ultrapassando a meta total mensal de refeições contratadas.

7. DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

7.1 O dimensionamento estimado de pessoal, por categoria diretamente envolvida nas etapas de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e limpeza, que será alocado em cada Restaurante Popular, é apresentado no ANEXO II deste Termo de Referência, considerando perfil de atendimento e condições estruturais das mesmas;

7.2 A empresa CONTRATADA deve manter, regularmente, o quadro de pessoal qualificado, com treinamento prévio e específico para atuar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Acesso à Secretaria Municipal de Trabalho e Renda (SMTE)
459

de acordo com as especificidades e funcionamento dos Restaurantes Populares, de modo a garantir a perfeita execução do contrato;

7.3 Utilizando-se das mesmas referências e parâmetros ficam facultados a CONTRATADA, ajustes no dimensionamento de recursos humanos vinculados a eficiência e satisfação na execução dos serviços. Planilhas com cálculo do numero médio de refeições, produtos, gêneros servidos e insumos utilizados no período de 07 meses serão necessários para justificar e após a identificação da redução ou aumento destes parâmetros os ajustes poderão ser realizados, sendo importante ressaltar que tal procedimento não pode interferir negativamente na perfeita execução do contrato e terá que passar por avaliação e prévia autorização do Fiscal do Contrato;

7.4 A empresa CONTRATADA deve manter, permanentemente em serviço, profissional de nutrição de nível superior, de forma a garantir o cumprimento das obrigações assumidas;

7.5 É vedado o uso dos serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior;

7.6 Os empregados da CONTRATADA devem ser habilitados e com conhecimentos específicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor. Em caso de substituição temporária ou permanente, caberá à CONTRATADA treinar, previamente, os empregados nas habilidades e conhecimentos específicos para o desenvolvimento do trabalho no Restaurante Popular.

8. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

8.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, com base nos princípios da promoção da saúde e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, dando preferência aos gêneros da agricultura familiar, agroecológicos e/ou orgânicos, e nutricionalmente completos, para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas para o público atendido no Restaurante Popular, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização constante neste Termo de Referência. A elaboração de cardápios deverá considerar as diretrizes de promoção da alimentação saudável preconizadas pela Organização Mundial da Saúde e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014);

8.2 Os cardápios de todas as refeições (CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO) deverão ser apresentados ao nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação num prazo máximo de 10 (dias) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos;

8.3 A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente, com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, com a composição nutricional de macronutrientes, micronutrientes (Ferro, Cálcio, Sódio, Potássio, Ácido Fólico, Fósforo, Gordura Saturada, Vitamina A e Vitamina D) e fibras. Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

460

8.4 Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais e composição nutricional de macronutrientes em local visível. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório;

8.5 Os cardápios aprovados somente poderao ser alterados pela CONTRATADA se devidamente justificados e formalizados pela mesma e após anuência da CONTRATANTE. A solicitação de alteração de cardápio deverá ser encaminhada com um prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência ao nutricionista da CONTRATANTE. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA, caso contrário, o mesmo se desobriga ao pagamento da referida preparação. Caberá ao nutricionista da CONTRATANTE avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes;

8.6 A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Qualidade indicados pela CONTRATANTE;

8.7 O valor calórico e o porcionamento das preparações (g/ml e medidas caseiras) deverão ser disponibilizados aos usuários;

8.8 Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Festa Junina, Natal e Ano Novo, entre outras), respeitando o planejamento alimentar descrito neste TR.

9. CARACTERÍSTICAS, TIPO, COMPOSIÇÃO E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS:

9.1 As refeições serão distribuídas no refeitório na modalidade cafeteria simples.

Todas as preparações serão porcionadas por profissionais da CONTRATADA, devidamente capacitados e paramentados;

9.2 A cobrança das refeições servidas será autorizada com base no controle diário exercido pelo Fiscal do Contrato e CONTRATADA;

9.3 Os materiais de consumo e permanente (necessários) utilizados para a distribuição das refeições deverão ser fornecidos pela CONTRATADA;

9.4 Composição dos Cardápios

As refeições serão compostas pelos itens descritos no quadro abaixo:

Café da Manhã			
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade servida	Frequência
a) café com leite, na proporção de 50 ml de café para 150 ml de leite integral;	ml	200	Diária
b) pães variados: francês ou pão careca ou broa de milho ou de forma;	g	50	Diária
c) manteiga com sal	g	10	Diária

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda 461

em embalagem original individual			
d) fruta in natura	g	100	Diária

Almoço			
Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade servida	Frequência
a) salada com vegetais tipos A e B Obs.: poderão ser utilizadas frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha e milho (no máximo 5% do total da quantidade da preparação);	g	Veg A: 20g Veg B: 50g crua 80g cozida	Diária
b) carne bovina	g	100	02 vezes/ semana
Ou aves: porção com osso;	g	200	02 vezes/ semana
Ou aves: porção sem osso;	g	100	02 vezes/ semana
Ou víscera: fígado e moela;	g	100	01 vez/ quinzena
Ou carne suína: pernil sem osso e copa lombo	g	100	01 vez/ quinzena
Ou peixes (filé ou posta);	g	100	01 vez/ quinzena
c) guarnição:			
vegetais TIPO A;	g	100	Diária
Ou vegetais TIPO B;	g	150	Diária
Ou vegetais TIPO C;	g	150	Diária
Ou farofa/pirão	g	80	Diária
Ou massas	g	150	Diária
Ou polenta	g	100	Diária
d) arroz polido ou parboilizado;	g	200	Diária
e) feijões variados ou outras leguminosas;	g	100	Diária
f) sobremesa: frutas in natura variando conforme sazonalidade;	g	100	Diária

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo 462 SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

g) ou doces de frutas e/ou vegetais preparados na Unidade.	g	80	01 vez/ quinzena
h) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200	Diária

Observações:

(*) os tipos de carne para compor o planejamento do cardápio encontram-se no item 11. NORMAS REFERENTES AOS TIPOS E CORTES DE CARNES COMPONENTES DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS. (**) As saladas deverão ser acrescidas de azeite porcionado pelo manipulador, próximo ao horário da distribuição. Não é permitido o uso de óleo composto. (***) Dar preferência aos doces preparados na Unidade, quando não for possível deve-se atentar para a qualidade dos ingredientes e utilizar doces com a menor quantidade de aditivos possível. No entanto, antes de ser incluído no cardápio o referido produto deve ser avaliado e ter seu uso autorizado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

10. NORMAS GERAIS

10.1 A bebida café com leite deverá ser disponibilizada com e sem açúcar. Para a preparação com açúcar o mesmo deverá ser utilizado na proporção de 5%;

10.2 As bebidas do café da manhã e do almoço deverão ser servidas em copos descartáveis resistentes proporcionais ao volume de cada preparação, para o café com leite também poderá ser utilizado canecas de vidro temperado. Deverá ser disponibilizado adoçante a base de sucralose (100%) ou stevia (100%) quando solicitado pelo usuário, na proporção de 1% do volume oferecido. Não será permitido o uso de adoçantes à base de ciclamato sódico, sacarina sódica, aspartame ou manitol em preparações com restrição total ou parcial de açúcar;

10.3 Deverão estar disponíveis no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê, em embalagem original individualizada e somente distribuídos se solicitados;

10.4 O porcionamento das grandes refeições deverá seguir o padrão pré-estabelecido, obedecendo as gramaturas estabelecidas. Os utensílios devem ser adequados e padronizados para o perfeito porcionamento das preparações;

10.5 A CONTRATADA deverá prezar pela apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada;

10.6 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis, para servir do primeiro ao último comensal;

10.7 Observar a aceitação das preparações servidas e no caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, informar para o nutricionista da CONTRATANTE;

10.8 Não poderão ser utilizados nos cardápios: embutidos, defumados, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas). Estes itens podem ser utilizados, se autorizados pelo nutricionista da CONTRATANTE, em cardápios específicos, compondo preparações típicas, em uma frequência não maior que 02 vezes ao mês,

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
463

excetuando-se os produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tais como tortas, quiches, empadões, lasanhas), que não podem ser utilizados;

10.9 Para a confecção das preparações não será permitida:

a) A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;

b) A utilização de molhos, temperos industrializados como os caldos em cubos/tabletes de carne, de galinha, de legumes, tempero pronto para arroz, para feijão, para sopa, realçadores de sabor (saquinhos com diferentes cores e indicações, temperos em pastas, entre outros), substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos, com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

c) A utilização de óleo misto ou composto de soja e oliva, óleo de bagaço de oliva ou similar.

10.10 Sempre que houver necessidade de utilização de produtos industrializados para a confecção das sobremesas deve-se optar por produtos com ingredientes de boa qualidade evitando-se os que possuam aditivos alimentares prejudiciais à saúde;

10.11 As preparações como empadão, panqueca, lasanha, escondidinho (200g) com recheio de carnes (120g) poderão substituir as preparações proteicas;

10.12 Preparações proteicas compostas com vegetais, massas ou vegetais tipos C não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha à bolonhesa, entre outras. As guarnições poderão ser compostas de vegetais do tipo A e/ou B;

10.13 Preparações com massas deverão ser acompanhadas de porção individual de 10g de queijo parmesão ralado em separado;

10.14 Nas grandes refeições o feijão ou a salada poderão ser substituídos por sopa (200 ml) se autorizado pelo nutricionista da CONTRATANTE;

10.15 A composição das sopas, em substituição às saladas, que compõem as grandes refeições, deverá ser feita por vegetais A, B e C;

10.16 Os refrescos devem ser de frutas naturais ou de polpa 100% composta por frutas, pasteurizada e isenta de corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais;

10.17 Os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha);

10.18 As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devidamente higienizadas e embaladas, sem ônus para a CONTRATANTE. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada, para garantir suas qualidades sensorial e nutricional;

10.19 O porcionamento das frutas in natura deverá ser de 100g de parte comestível;

10.20 As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi devem ser preferencialmente servidos à francesa em recipiente descartável com tampa e talher.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
464
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

11. NORMAS REFERENTES AOS TIPOS E CORTES DE CARNES COMPONENTES DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS

11.1 Carnes bovinas: o corte a ser utilizado estará relacionado ao tipo de preparação:

a) Bifes diversos: chã de dentro.

b) Assados: lagarto, patinho, fraldinha.

c) Outras preparações, como carnes de panela, ensopados ou moídos: patinho, chã de dentro, acém, fraldinha, lagarto, coxão mole, coxão duro.

11.2 Carnes de aves sem pele:

a) Com osso, utilizados em assados ou ensopados: coxa, sobrecoxa.

b) Com osso, utilizados em preparações como (empadão, lasanha, escondidinho):

peito desfiado.

c) Sem osso: filé de peito ou filé de sobrecoxa.

11.3 Peixes em forma de filé sem pele ou posta e sem espinha utilizados em assados, grelhados, fritos ou ensopados: pescada, cação, merluza, panga e tilápia.

11.4 Carnes suínas: pernil sem osso e copa lombo (assado)

11.5 Outros: fígado (em iscas e ensopado) e moela (ensopada).

11.6 Considerando os 22 dias úteis do mês, o planejamento do cardápio deve apresentar a seguinte frequência:

Tipo de Carne	N° de dias no cardápio
Bovina	8
Aves	8
Vísceras	2
Suína	2
Peixe	2

12. NORMAS REFERENTES AS SOBREMESAS COMPONENTESDOS CARDÁPIOS

12.1 É restrito o uso de pó para o preparo de gelatinas, pudins, flans, mousses, manjar, curau, sorvete, entre outras sobremesas, quando autorizado seu uso para alguma preparação específica ou festiva o uso destes produtos industrializados não pode ser superior a 1 vez por quinzena e sua composição deve ser submetida à avaliação do nutricionista da CONTRATANTE antes da liberação de uso;

12.2 Doces à base de frutas, legumes ou verduras poderão compor os cardápios. Os doces devem ser preferencialmente preparados na unidade, quando industrializados, deverão ser à base de frutas, vegetais e/ou leite, dando-se preferência aos sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e glúten;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
465

12.3 Quando a sobremesa for doce à base de frutas e/ou vegetais deverá ser oferecida como opção uma fruta in natura;

12.4 Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa. As frutas deverão ser higienizadas e embaladas, individualmente, em sacos plásticos tipo cristal, próprios para o uso de alimentos e, quando for necessário, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa. As sobremesas deverão estar etiquetadas individualmente contendo informações referentes à data do preparo e/ou porcionamento, tempo de validade, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.

12.5 Os sorvetes industrializados não deverão compor o cardápio mais de 02 vezes ao mês, e deve ser dadas preferências às opções sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten.

12.6 A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço) está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício/ preparação	Frequência mensal em %
Fruta	80
Preparações doces	20

12.7 A variedade de frutas deverá prevalecer na composição dos cardápios, não sendo recomendado a utilização de frutas repetidas durante a mesma semana.

13. NORMAS REFERENTES AOS PROCESSOS QUE ENVOLVEM A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO, O PRÉ PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, OS UTENSÍLIOS, OS MATERIAIS E OS EQUIPAMENTOS.

Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente serão empregados única e exclusivamente no atendimento ao objeto deste Termo de Referência.

Os fornecedores de produtos de origem animal devem estar de acordo com a legislação vigente, como a Lei Nº 7889 de 23/11/89, Lei Nº 8171 de 17/01/91, Decreto Nº 5741 de 30/03/06, Lei Nº 13680 de 14/06/18 regulamentada pelo Decreto 9918 de 18/07/19. A rotulagem dos produtos deve seguir as exigências da legislação vigente apresentar as seguintes informações: marca, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem e de lote, prazo de validade (RDC 727/2022), informação nutricional (RDC 429/2020) e Instrução Normativa (IN) 75/2020, se contém glúten (Lei 10.674/03) e informações sobre a presença de alérgenos (RDC 26/15). A rotulagem dos produtos de origem animal deve seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/2005 do MAPA e demais legislação vigente.

13.1 Na aquisição, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo:

13.1.1 Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente deverão atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) aprovados, previamente, pelo nutricionista da CONTRATANTE, embasados pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
466
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

da Saúde. Caso seja constatada a não conformidade do PIQ dos itens anteriormente citados, a CONTRATANTE poderá solicitar a retirada daqueles não aprovados e a devida substituição dos mesmos, sem comprometer a execução adequada do serviço, no período máximo de 24h;

13.1.2 A qualidade da matéria-prima é condição indispensável para a garantia da qualidade das refeições produzidas. Assim, a aquisição da matéria-prima pelo comprador deve orientar-se por critérios técnicos de qualidade e não apenas pelo preço dos produtos. Estes critérios deverão ser descritos no Manual de Boas Práticas (MBP) de cada Unidade;

13.1.3 É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência;

13.1.4 Os horários de carga e descarga devem ser programados de forma que viabilizem a fiscalização da entrega de gêneros pela CONTRATANTE e que preservem a normalidade de funcionamento da Unidade.

13.1.5 Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações;

13.1.6 Os produtos de origem animal (carnes bovinas, suínas, aves, pescados e outros) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgãos competentes para emissão dos selos de inspeção municipal e/ou estadual, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, com data de validade e lote. Deverá ser registrada a temperatura de recebimento desses gêneros;

13.1.7 Os lotes das matérias-primas reprovadas devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente até a sua destinação final, que deverá ser o mais breve possível;

13.1.8 Estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas em documento padrão da CONTRATADA e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

13.1.9 De acordo com a forma de preparo, as frutas e vegetais deverão, obrigatoriamente, ser sanitizados em solução à base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio) e conservados sob refrigeração. Este processo em todas suas etapas deve estar previsto no MBPP da unidade;

13.1.10 Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos, e ser aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

13.1.11 Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios, de frutas e de vegetais folhosos consumidos crus;

13.1.12 Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em temperaturas adequadas, de acordo com a legislação vigente;

13.1.13 É vedado à CONTRATADA fazer o pré-preparo de carnes fora da unidade de produção;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
467
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

13.1.14 A CONTRATADA deve evitar a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se o amido de milho ou farinha de arroz, de acordo com a recomendação da preparação, ficha técnica e aprovação do nutricionista da CONTRATANTE. Em caso em que seja necessária a utilização de farinhas com glúten na preparação deve ser sinalizada a presença de glúten na preparação no cardápio e no balcão de distribuição de forma visível.

13.2 Na distribuição das refeições:

13.2.1 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

13.2.2 A distribuição das refeições deverá obedecer à composição e ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência;

13.2.3 A CONTRATADA deverá realizar imediatamente, alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo, conforme avaliação da Unidade;

13.2.4 No refeitório, a distribuição de refeições será na modalidade cafeteria simples, e as preparações serão distribuídas acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso, apoiados em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos. Em casos previamente justificados pode ser feito uso de descartáveis após prévia autorização da CONTRATANTE;

13.2.5 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente com capacidade mínima de 200 ml;

13.2.6 A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos;

13.2.7A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los, sempre que solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE;

13.2.8 As informações que deverão ser contidas nas tampas são: data e horário do porcionamento, Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: "Este alimento /refeição não deve ser consumido após as horas de /__".

13.3 Dos Utensílios e Equipamentos

13.3.1 As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres em aço inoxidável ou descartável (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado, acompanhado de guardanapo, individualmente sem custos adicionais para a CONTRATANTE;

13.3.2 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso ou louça, todos com capacidade mínima de 300 ml.

13.4 No Refeitório

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
468
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

13.4.1 O refeitório deverá ser climatizado e equipado com balcão térmico, mobiliário e utensílios adequados ao número de refeições, bem como às características das refeições;

13.4.2 A CONTRATADA terá como responsabilidade a manutenção dos equipamentos de ar condicionado e ventilador em condições adequadas de funcionamento nos refeitórios;

13.4.3 Caberá à CONTRATADA manter o bebedouro do refeitório em condições adequadas de funcionamento ou prover um bebedouro, caso inexista;

13.4.4 A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos nas refeições diárias: CAFÉ DA MANHÃ e ALMOÇO;

13.4.5 O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, por escrito à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar, imediatamente, alteração no cardápio impresso exposta aos usuários;

13.4.6 As preparações das grandes refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, pratos de louça, copo descartável resistente (300 ml) e talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca de mesa e sobremesa) e guardanapo, acondicionados em saco plástico atóxico. A salada deverá ser servida em embalagem individualizada, provida de tampa ou vedação.

13.4.7 As preparações das pequenas refeições deverão ser servidas em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, canecas de vidro temperado ou copos descartáveis e pratos de sobremesas em louça ou em vidro temperado liso, conjunto de talheres de sobremesa em aço inoxidável e guardanapos embalados individualmente em saco plástico atóxico.

14. NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES

14.1 Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário.

As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE;

15. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

15.1 Caberá à CONTRATADA a definição dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Os transportes desses insumos serão realizados por veículos em condições adequadas de higiene e conservação, atendendo à legislação vigente e visando manter a integridade e a temperatura dos gêneros transportados;

15.2 A CONTRATADA deverá apresentar previamente, e quando solicitado, a listagem de seus fornecedores, bem como das marcas de produtos que serão utilizados, fornecendo, quando solicitado ao nutricionista da CONTRATANTE as Fichas Técnicas e as amostras para análises técnicas e sensoriais dos produtos utilizados;

15.3 As adaptações físicas e as instalações necessárias ao bom funcionamento de uma área de produção de refeições, desde a recepção até a distribuição de todas as refeições, serão por conta da CONTRATADA, garantindo desta forma, o espaço físico desta área, refeitório, copas, vestiários, área de armazenamento de resíduos e todas as demais áreas relacionadas à prestação de serviço, perfeitamente aptos a realizar a produção e a distribuição de refeições, para o público descrito no Objeto deste Termo de Referência;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência MUNIC
469
SMTRE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

15.4 A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado, e com aprovação prévia da CONTRATANTE), de todos os equipamentos utilizados para o armazenamento, o preparo e a distribuição das refeições. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE, não afetando a adequada execução do serviço;

15.5 Caberá à CONTRATADA, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física, equipamentos e mobiliários, tais como:

a) Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates.

b) Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e

rejuntamentos.

c) Teto: forros em geral e pinturas;

d) Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;

e) Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;

f) Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;

g) Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;

h) Hidráulica: tubulações, instalação de rede hidráulica de água quente, conforme legislação vigente;

i) Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;

j) Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;

k) Vapor: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico;

l) Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;

m)Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;

n) Ar condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da CONTRATADA, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

Caso o sistema de refrigeração seja centralizado ou self-container, caberá ao CONTRATANTE a sua manutenção.

15.6 Apresentar, semestralmente, o cronograma de execução da manutenção preventiva das instalações predial, hidráulica e elétrica dos itens listados acima;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Acesso à Informação
470
Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

15.7 Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um Termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATADA e CONTRATANTE), apresentado em até trinta dias, após a implantação do serviço;

15.8 Os equipamentos em desuso, pertencentes à CONTRATANTE ou à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da área de produção de refeições;

15.9 A retirada de equipamentos do Restaurante Popular, para manutenção, deverá ser previamente autorizada pelo Fiscal do Contrato, obedecendo às rotinas de saída de materiais da CONTRATANTE, mediante a utilização de impresso próprio em duas vias, ficando arquivada uma via no Restaurante Popular;

15.10 Repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis, durante o tempo da concessão. Ao término do contrato, os materiais adquiridos pela CONTRATADA poderão ser retirados;

15.11 A substituição ou a manutenção de equipamentos por motivo de falhas ou quebras do equipamento, deverá ocorrer, imediatamente, ou em até 7 (sete) dias úteis, sob expensas da CONTRATADA, sem que haja prejuízo do serviço contratado.

Esta substituição deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido, sejam estes equipamentos pertencentes à CONTRATADA ou sejam estes pertencentes à CONTRATANTE. Em caso de substituição ou manutenção complexa, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de contingência para a aprovação da CONTRATANTE. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação venham a causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as multas previstas no Contrato;

15.12 Em caso de dano irreparável do equipamento cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA para a execução dos serviços, objeto do Contrato, a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais, ou superiores ao equipamento encontrado no Restaurante Popular, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE;

15.13 A reposição deverá ocorrer sem ônus para a CONTRATANTE e será considerado patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento, ao término do Contrato;

15.14 As especificações técnicas e modelos dos equipamentos deverão estar de acordo com a necessidade do Restaurante Popular;

15.15 Garantir que, as dependências vinculadas à execução do serviço, bem como, os materiais permanentes colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à CONTRATANTE. As instalações e equipamentos cedidos não poderão ser usados para fins particulares ou destinados a qualquer outro objeto, diferente do definido neste Contrato;

15.16 A CONTRATANTE deverá fornecer Laudo descritivo mensal das manutenções corretivas e preventivas realizadas dos respectivos equipamentos. Para tanto, a CONTRATADA deverá realizar os reparos dentro de prazos estabelecidos, com concordância do CONTRATANTE, com adequações e adaptações necessárias, para não haver interrupções e prejuízos dos serviços. Ainda com o objetivo de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de referência
471
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

defeituoso deve ser, temporariamente, substituído enquanto estiver em manutenção. Se sua inexecução ou execução, sem prazo acordado com o CONTRATANTE, causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as penalidades previstas no Edital;

15.17 Apresentar com antecedência o cronograma de execução da manutenção corretiva, ou sempre que se fizer necessário, disponibilizando, para o Restaurante Popular, funcionários de manutenção, devidamente equipados (ferramentas, materiais) para reparos imediatos, assim como deverá manter equipamentos essenciais (reserva) ao funcionamento da prestação de serviço a fim de preservar o bom funcionamento do serviço;

15.18 Garantir por meios próprios, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, a continuidade na prestação do serviço, em casos de interrupção no fornecimento, por força de emergências, calamidade pública ou ainda perante a necessidade de realização de obras ou reformas nas dependências da área de produção de refeições;

15.19 As dependências do Restaurante Popular poderão ser avaliadas a qualquer tempo quanto à conformidade das instalações pela equipe do S/IVISA-Rio;

15.20 Manter o controle da temperatura adequada das dependências da área de produção de refeições, com registro diário. As cozinhas devem ser dotadas de sistemas de exaustão e de outros equipamentos, que reduzam a dispersão de gorduras e vapores, conforme estabelecido na NBR 14518 e respectivas regulamentações;

15.21 Adquirir e manter, no refeitório equipamentos para distribuição de água filtrada devidamente refrigerada, com torneira e em condições adequadas de funcionamento, uso e higienização.

15.22 Manter, em perfeitas condições de acondicionamento, os alimentos no interior dos equipamentos de refrigeração, utilizando somente material de PVC, polipropileno, polietileno ou de amidas;

15.23 Dispor de balanças eletrônicas, apropriadas à natureza e às necessidades que a prestação de serviço requer, em número suficiente e em condições adequadas de funcionamento;

15.24 Conservar em perfeitas condições de uso, limpeza e higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário e dos equipamentos necessários à natureza dos serviços a serem executados;

15.25 As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades e risco de contaminações;

15.26 O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza e higiene, para utilização no Restaurante Popular, deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;

15.27 Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessários ao funcionamento das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas e sob responsabilidade da CONTRATADA;

15.28 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene nos banheiros, refeitório, cozinha e demais áreas de produção, bem como, proceder a limpeza destes locais, durante todo o horário de distribuição das refeições;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Acesso à Secretaria Municipal de Trabalho e Renda (SMTE)
472

15.29 Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação do nutricionista da CONTRATANTE;

15.30 Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços tais como: detergente, com alto poder bactericida e ação fungicida e desinfetante clorado para ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente, desincrustante para remoção de gordura carbonizada, para higienização de fornos, grelhas e fogões, desinfetante de amplo espectro para superfícies à base de monopersulfato de potássio (componente ativo), hipoclorito de sódio a 1% e álcool a 70% para desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, sanitizante clorado para desinfecção de frutas e vegetais crus à base de dicloroisocianurato de sódio (componente ativo), sabonete líquido neutro e álcool gel a 70% para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, assim como papel toalha branco, descartáveis não reciclados, além de esponja dupla face de boa qualidade, manta não tecido à base de fibras sintéticas unidas por resina e impregnada com mineral abrasivo (fibraço), pano de limpeza descartável, tipo cross hatch. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com a legislação sanitária vigente;

15.31 Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes e em tamanho compatível com os mesmos;

15.32 Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final, de acordo com as normas e legislação vigente. A coleta deverá ocorrer, diariamente, em horário previamente determinado pela CONTRATADA;

15.33 A CONTRATADA será responsabilizada pelo recolhimento de todo lixo por ela produzido;

15.34 Executar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dos mesmos. A desinsetização, incluindo formigas e abelhas, desratização e, quando necessária, a descupinização, deverá ser realizada periodicamente, por empresa especializada, em conformidade com legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Estes procedimentos deverão estar descritos no Manual de Boas Práticas de Produção;

15.35 Realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto da área de produção de refeições e demais dependências relacionadas à prestação de serviço objeto deste TR, semestralmente, ou quando necessário, quando forem exclusivos da área de produção de refeições. Esses procedimentos deverão ser executados com firma especializada e credenciada junto ao Instituto Estadual do Ambiente (INEA). As penalidades decorrentes da não observância da limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido na legislação vigente, Lei nº 4.991, de 22/01/2009, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Acesso à Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
473

15.36 Apresentar um cronograma referente à programação dos serviços referentes ao manejo de resíduos, controle de vetores e limpeza de caixas de gordura e esgoto. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;

15.37A CONTRATADA obriga-se a manter sigilo sobre todas as informações a que tiver acesso durante a realização deste trabalho;

15.38 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas referentes aos custos indiretos de produção: energia elétrica, gás, água e esgoto;

15.39 A CONTRATADA fica proibida de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca da prestação dos serviços do Contrato, em qualquer meio de comunicação ou mídia, sem prévia autorização da CONTRATANTE;

15.40 A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Popular um quadro fixo de pessoal, compatível com o volume, diversidade e complexidade das etapas de produção e distribuição das refeições, garantindo a qualidade do serviço prestado e o cumprimento dos horários estabelecidos, de modo que não tragam prejuízos ao Serviço. Para tal, sugere-se como referência o quantitativo estimado no ANEXO II, respeitando-se as categorias profissionais descritas no referido ANEXO, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN;

15.41 Exercer as atividades com pessoal capacitado e supervisionadas por pessoal tecnicamente competente, em conformidade à Portaria S/IVISA-Rio nº 02/2020 e suas atualizações;

15.42 Todos os funcionários deverão ser treinados previamente e deverão estar habilitados para os serviços que forem designados, no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias e à segurança e à saúde ocupacional;

15.43 Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de Responsável Técnico/Gerente, com autonomia para imediata resolução dos problemas, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas nas Unidades que gerencia e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados, e membro de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. A necessidade de sua substituição deverá ser comunicada, previamente, à CONTRATANTE;

15.44 Apresentar os funcionários devidamente uniformizados e identificados. Os mesmos deverão expor condições adequadas de saúde e asseio;

15.45 Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas da Unidade. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em locais específicos e reservados para esse fim;

15.46 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados pelos manipuladores de alimentos, com predominância de cor clara;

15.47 Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como: cabelos cortados ou presos, barba feita, sem bigode, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Acesso à Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
474

15.48 Não será permitido o uso de adornos pessoais (anéis, alianças, brincos, colares, pulseiras, relógios), e perfume;

15.49 É vedado fumar nas áreas de operação da UAN e portar telefone móvel, durante o serviço, pelos funcionários;

15.50 Os uniformes deverão ser repostos, periodicamente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos;

15.51 Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e manter na Unidade os atestados de saúde ocupacional dos empregados, devidamente atualizados. Caberá à administração da Unidade a fiscalização dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos vigentes e a qualquer momento, em que essa se fizer necessária. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades, que possam comprometer a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados e devidamente substituídos de suas atividades, enquanto persistirem essas condições de asseio;

15.52 Elaborar e implementar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme determina a Norma Regulamentadora (NR) nº 9, do Ministério do Trabalho e Emprego;

15.53 Manter nas Unidades o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/1977 e instalando e mantendo os Serviços Especializados de Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

15.54 Definir, a partir deste Programa, os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) a serem utilizados por todos os funcionários na Unidade (luvas de malha de aço, borracha e térmica, óculos de proteção, máscaras, casacos para proteção térmica, aventais, protetores de ouvido, entre outros), que devem estar em quantidade e em condições adequadas às atividades desenvolvidas no Serviço. Deverá fornecer e tornar obrigatório o uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT n° 3.214, de 08/06/1978 e suas alterações;

15.55 Caberá à CONTRATADA enviar ao Fiscal do Contrato até o 20º dia útil de cada mês, a escala de serviço dos empregados referente ao mês subsequente. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço e, consequentemente, desconto na fatura e/ou multa. As substituições deverão ser comunicadas por escrito e só poderão ser efetivadas após aprovação da administração da Unidade;

15.56 Substituir qualquer empregado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a juízo da CONTRATANTE;

15.57 Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
475
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

15.58 Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE, quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

15.59 Atender, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela administração do Restaurante Popular, durante a execução dos serviços em objeto;

15.60 Manter a qualidade e a uniformidade do padrão de serviço, com admissão de funcionários, com experiência comprovada de 01 ano na função e/ou com treinamento admissional;

15.61 Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (operacional, administrativa e técnica) no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário (rotinas, higiene e segurança), abordando no mínimo os seguintes temas: rotina de funcionamento da área de produção de refeições, contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, com periodicidade trimestral ou sempre que houver necessidade, documentando o conteúdo, datas e frequências dos participantes, arquivando na Unidade a documentação que comprove este treinamento. Os treinamentos devem ser específicos para todas as etapas envolvidas no processo de prestação de serviço de alimentação e nutrição, incluindo as etapas de manipulação, produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Os funcionários deverão ser avaliados, continuamente, quanto à higiene, às técnicas e às práticas corretas, que garantam a inocuidade das refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos;

15.62 Manter planejamento estratégico de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, como greves de transporte público e outros, que possam ameaçar a continuidade dos serviços, objeto de Contrato, garantindo a regularidade do fornecimento de gêneros/refeições aos usuários do Restaurante Popular, adequadamente;

15.63 Assumir os encargos trabalhistas e fiscais resultantes da execução do Contrato. A inadimplência da CONTRATADA com esses encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade do seu pagamento;

15.64 Deverá responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e ônus para a CONTRATANTE;

15.65 Arcar com todas as despesas decorrentes do Contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados;

15.66 Todo o pessoal designado para cada um dos Restaurantes Populares relacionados neste Termo de Referência deverá cumprir, integralmente, a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras Unidades ou postos de trabalho, após iniciada a jornada diária;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
476
SMTRE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

15.67 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

15.69 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da administração do Restaurante Popular;

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

15.71 Elaborar, adotar, disponibilizar e atualizar, sempre que necessário, o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para cada Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº 275/02, Decreto Rio n° 45585, de 27 de dezembro de 2018 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade;

15.72 Implantar na área de produção de refeições as Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços e apresentar o MBPPS ao nutricionista da CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após o início do Contrato;

15.73 Controlar e registrar os pontos críticos, na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Estes devem ser disponibilizados aos funcionários envolvidos, à Gerência da CONTRATADA, à CONTRATANTE e aos órgãos de fiscalização dos serviços;

15.74 Submeter-se à ampla e permanente fiscalização do nutricionista da CONTRATANTE e/ou Fiscal do Contrato da administração da Unidade sobre todas as fases da execução do objeto da presente licitação;

15.75 Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas), em sacos lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS). A CONTRATADA deverá fornecer, mensalmente, as análises microbiológicas e respectivos Laudos das preparações, que compõem o Café da Manhã e o Almoço conforme estipulado pela CONTRATANTE. O nutricionista da CONTRATANTE poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e o fornecimento do Laudo à CONTRATANTE. Todas as coletas deverão ser realizadas de acordo com os procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas;

15.76 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os Laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços; Uma cópia do Laudo deve ser entregue ao CONTRATANTE, assim que os resultados estiverem disponíveis;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
477

15.77 No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica;

15.78 As águas minerais devem possuir Laudo microbiológico, por lote, emitidas pela empresa responsável pelo seu fabrico que devem ser apresentados à CONTRATANTE, sempre que solicitado;

15.79 Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela dos Restaurantes Populares, que compõe este TR, serão realizados nutricionista da CONTRATANTE, que deverão notificar ao mesmo tempo a Divisão de Vigilância em Saúde (DVS) local e a Coordenação de Informação Estratégica de Vigilância em Saúde/S/SUBPAV/SVS/CIEVS, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do Laudo à CONTRATANTE;

15.80 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus para a CONTRATANTE;

15.81 Apresentar, em caso de necessidade avaliada pelo nutricionista da CONTRATANTE, o Laudo de análise microbiológica das amostras de 8 (oito) preparações de uma grande refeição, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio, 1(uma) amostra de água. Todas as amostras deverão ser à escolha da nutricionista da CONTRATANTE;

15.82 Nas situações em que seja constatada a necessidade de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, toxicológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, a expensas da CONTRATADA, a serem realizados em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitários de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente, caberá contatar o nutricionista da CONTRATANTE, na urgência que o caso requer;

15.83 Responder, perante a CONTRATANTE e perante terceiros, pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e das refeições preparadas e distribuídas. A fiscalização exercida pelo nutricionista da CONTRATANTE não exclui a CONTRATADA de responsabilidades, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do Contrato;

15.84 Elaborar cardápios seguindo, rigorosamente, as determinações previstas neste TR. Caso ocorram situações em que o fornecimento das refeições não esteja em conformidade com o mesmo, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções;

15.85 Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, prepostos ou empregados a terceiros em decorrência da execução do objeto do Contrato;

15.86 Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação;

15.87 Está vedada à CONTRATADA a comercialização de produtos de confeitaria, bomboniére, refrigerantes e bebidas alcoólicas ou qualquer outro alimento que esteja em desacordo a este Projeto;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
478
SMTRE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

15.88 Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições do Contrato, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens da lista de alimentos e preparações complementares;

15.89 Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao nutricionista da Contratante com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição;

15.90 Manter materiais e produtos de higienização adequados e apropriados nas dependências da área de produção de refeições, visando atender aos empregados, tais como: sabão líquido neutro glicerinado, álcool gel a 70%, pano multiuso e toalha de papel não reciclado, detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos;

15.91 Disponibilizar, aos usuários do refeitório, produtos de higienização para as mãos: sabão líquido neutro glicerinado, toalha de papel não reciclado e álcool a 70%, assim como coletor de resíduo com tampa acionada por pedal;

15.92 Utilizar, nas dependências da área de produção de refeições, apenas gêneros/produtos alimentícios descritos neste Termo de Referência para o planejamento alimentar;

15.93 Disponibilizar materiais de consumo e utensílios, descritos neste Termo de Referência;

15.94 Adquirir gêneros/produtos alimentícios, preferencialmente, agros ecológicos e/ou orgânicos e não transgênicos. A aquisição destes gêneros/produtos deve ser preferencialmente, advinda da agricultura familiar ou de suas Associações e Cooperativas;

15.95 A CONTRATADA deverá adotar práticas relacionadas às boas práticas ambientais/sustentabilidade, na execução dos serviços;

15.96 Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática, contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

15.97 Identificar e corrigir possíveis vazamentos;

15.98 Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos;

15.99 É vedado manter a torneira aberta, com recipiente embaixo transbordando, assim como, mantê-la aberta, enquanto o funcionário ausentar-se do ponto de uso;

15.100 É vedado executar operações de lavagem e descasque de legumes, simultaneamente, com a torneira aberta;

15.101 A CONTRATADA deve desenvolver, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia;

15.102 Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração; identificar a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
479
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada, imediatamente, à CONTRATANTE e tomadas as devidas providências;

15.103 Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;

15.104 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do Programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos, realizando a coleta seletiva e o adequado armazenamento e destino final dos resíduos provenientes da produção e distribuição das refeições, de acordo com o preconizado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei n° 12.305/2010), a Política Estadual de Resíduos Sólidos do Rio de Janeiro (Lei nº 4.191/2003, regulamentada pelo Decreto nº 41.084/2007) considerando que o resíduo produzido tem características físicas do tipo seco e de composição inorgânica (embalagens plásticas, papel, papelão, alumínio, vidro e madeira) e do tipo físico úmido ou molhado e de composição orgânica (restos de alimentos preparados ou não), segundo a NBR 10.004.24;

15.105 Os resíduos sólidos deverão ser, devidamente, acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados, temporariamente, sob refrigeração, até o momento de sua remoção, podendo ser compostados pela empresa terceirizada;

15.106 Nas etapas de planejamento, de aquisição de gêneros e produção do cardápio diário, deverão ser observadas a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica, para cada etapa do processo produtivo das refeições;

15.107 A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados;

15.108 Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo a classificação da Resolução CONEMA n°55 (INEA), de 13/12/2013 - Código de Cores para Coleta Seletiva;

15.109 Os recipientes para transporte e acondicionamento de resíduos de coleta seletiva, quando adotada a reciclagem simples, devem ser baseados na Resolução CONEMA n°55 (INEA), de 13/12/ 2013 – cor azul (recicláveis) e cor marrom (compostáveis);

15.110 A CONTRATADA deverá utilizar contentores às suas expensas, para o manejo de resíduos recicláveis, que deverão ser armazenados no setor de caixotaria e resíduos secos. A utilização desses contentores deverá obedecer ao código de cores para coleta seletiva e símbolos do tipo de material: azul (recicláveis); marrom (compostáveis) e cinza (resíduo não reciclável) ou ainda: azul (papel e papelão), vermelho (plástico), verde (vidro), amarelo (metal), preto (madeira), marrom ou branco (resíduos orgânicos), cinza (resíduo geral não reciclável ou misturado ou contaminado não passível de separação);

15.111 A remoção dos resíduos úmido e seco dos setores de produção deverá ser realizada, no mínimo 02 (duas) vezes por dia, após o almoço e o jantar;

15.112 Os resíduos orgânicos deverão ser transportados diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) atendendo às normas para o transporte de resíduos urbanos da

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de Fiscalização Municipal de Trabalho e Renda
480

COMLURB. Esses resíduos deverão ser adequadamente dispostos em aterro sanitário devidamente licenciado pelo órgão ambiental competente ou encaminhados para compostagem em Cooperativas;

15.113 Todos os resíduos deverão ser transportados, seguido de Manifesto de Transporte de Resíduos - MTR, a ser expedido pela CONTRATADA, onde são identificados os tipos de resíduo, o estado físico, a origem, o acondicionamento, a procedência, o tratamento/disposição, a identificação do gerador do resíduo, a empresa transportadora do resíduo (quando optar por terceirizar a coleta) e o receptor do resíduo;

15.114 Para todos os resíduos gerados durante a produção de refeições pela CONTRATADA sejam eles recicláveis ou não, deverá ser submetido à apreciação do Fiscal do Contrato, um Plano de Trabalho detalhado, contemplando todas as informações pertinentes aos procedimentos adotados, às empresas envolvidas e aos processos utilizados para o cumprimento do Contrato. Para tanto, a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar o encaminhamento deste material às cooperativas ou para as Centrais de Tratamento de Resíduos (CTR) que são Aterros Sanitários para descarte ambientalmente adequado;

15.115 Em relação ao descarte dos resíduos provenientes da limpeza das caixas de gordura e da desobstrução das tubulações de esgoto, a CONTRATADA deverá encaminhar cópia do Manifesto de Resíduos ao Fiscal do Contrato;

15.116 A CONTRATADA deverá minimizar a utilização de materiais descartáveis, de modo a reduzir o volume desses resíduos. Quando necessário, utilizar, preferencialmente, materiais em papel ou optar por material reciclável;

15.117 A CONTRATADA deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do Meio Ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de danos e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços;

15.118 A CONTRATADA deverá descrever em seu Manual de Boas Práticas o Procedimento Operacional Padronizado para Gerenciamento de Resíduos;

15.119 Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, efetuando o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico, e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA – Instituto Estadual do Ambiente, entre outros). Para tanto, a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às Associações e Cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar o encaminhamento deste material às Cooperativas ou Associações;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo nº 481 SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

15.120 Destinação final de pilhas, baterias e lâmpadas: a fim de gerar menos impacto sobre os recursos naturais, o descarte desses materiais deverá seguir um Programa de Sustentabilidade adequado, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30/06/1999 ou seguir as orientações do setor responsável pelo destino dos resíduos do Restaurante Popular;

15.121 Controlar níveis de ruídos gerados pelos equipamentos instalados na área de produção de refeições;

15.122 A CONTRATADA aceitará, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle, a serem adotados pela CONTRATANTE;

15.123 A Contratada não está autorizada a realizar subcontratação, constituindo assim motivo para rescisão contratual;

15.124 Ficam vedadas à CONTRATADA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o Objeto do presente Contrato, no interior do Refeitório da CONTRATANTE;

15.125 Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display e outros) nas dependências do Restaurante Popular.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

16.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que avaliem as exigências deste Termo de Referência. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos;

16.2 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados;

16.3 Fornecer todos os esclarecimentos e informações necessários ao fiel cumprimento do contrato;

16.4 Assegurar o acesso do pessoal autorizado pela CONTRATADA, devidamente identificado, aos locais onde devam efetuar a entrega dos materiais;

16.5 Disponibilizar instalações necessárias à execução dos serviços;

16.6 Relacionar as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação;

16.7 Comunicar, por escrito, qualquer falta ou deficiência, a qual deverá ser corrigida, imediatamente, pela CONTRATADA;

16.8 Estabelecer o padrão (especificação) de qualidade dos alimentos, utensílios, materiais e equipamentos utilizados na prestação dos serviços de alimentação, bem como no atendimento e na assistência nutricionais prestados;

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio SMTE Secretaria Municipal de Trabalho e Renda 482

16.9 A fiscalização abrangerá inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando, também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é satisfatório;

16.10 Controlar a qualidade dos gêneros alimentícios e materiais descartáveis em uso na prestação dos serviços, tendo a prerrogativa de recusar aquele que, a seu critério, apresentar qualidade insatisfatória;

16.11 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 CONTRATADA adotar as medidas necessárias para a correção da mesma e/ou substituir por produto igual ou similar com anuência da CONTRATANTE, sem prejuízo do atendimento, sem ônus para a CONTRATANTE e sem prejuízo das sanções cabíveis;

16.12 Controlar, diariamente, o número de refeições servidas pela CONTRATADA;

16.13 O Fiscal do Contrato, ao verificar o subdimensionamento da produtividade pactuada, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, sem perda da qualidade na execução do serviço;

16.14 A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados;

16.15 A CONTRATANTE poderá examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;

16.16 A CONTRATADA substituirá qualquer produto, material, utensílio ou equipamento solicitados pela CONTRATANTE, cujo uso considere prejudicial à execução das atividades ou que não atendam às suas necessidades;

16.17 Atestar serviços prestados de acordo com o prazo contratual;

16.18 Recusar Notas Fiscais ou Faturas, que estejam em desacordo com as exigências contratuais, informando à CONTRATADA e sobrestando o pagamento até a regularização da condição;

16.19 Verificar o preparo e o fornecimento das refeições pela CONTRATADA, conforme este Termo de Referência;

16.20 Receber da CONTRATADA as comunicações registradas no "Formulário de Ocorrências", devidamente preenchidas e assinadas, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;

16.21 As decisões e providências, que ultrapassarem a competência do fiscal de contrato, deverão ser solicitadas às chefias imediatas/administrativas da Subsecretaria de Trabalho e Qualificação para a adoção das medidas que se fizerem necessárias;

16.22 A fiscalização da execução do objeto contratado caberá à comissão designada por ato da autoridade competente no âmbito da CONTRATANTE.

GLOSSÁRIO

Café da Manhã: refeição pequena, servida pela manhã, para quebrar o jejum.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo
483
SMTE
Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

Almoço: refeição principal ou grande refeição.

Manual de Boas Práticas de Produção (MBPP): documento formal da unidade onde são descritos os procedimentos operacionais, relacionados aos processos que envolvem seleção, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das preparações nas diferentes refeições.

Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS): documento onde serão norteadas as inspeções sanitárias da Unidade, contemplando as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade, dentre outros procedimentos.

Porção: quantidade per capita referente e a um alimento in natura ou preparado.

Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ): conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto na área de alimentos.

Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal: a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares.

Suco ou Sumo: é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.rio
484
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

ANEXO II - DIMENSIONAMENTO ESTIMADO DE PESSOAL

LOCAL	FUNÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO	NUTRICIONISTA	5
ESTOQUE	ESTOQUISTA	1
	AUXILIAR DE ESTOQUE	4
ACESSO AO REFEITÓRIO	CAIXA	2
AÇOUGUE	MAGAREFE	1
PREPARO COZINHA	CHEFE DE COZINHA	1
	COZINHEIRO	2
	AUXILIAR DE COZINHA	4
PRÉ PREPARO	COPEIRA	13
LIMPEZA E HIGENIZAÇÃO	AUXULIAR DE SERVIÇOS GERAIS	12
CONTROLE DE ACESSO, APOIO E CONTROLE DO REFEITÓRIO E DOS CLIENTES	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1
TOTAL DE FUNCIONÁRIOS		46

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo 485
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda

Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação Ltda
CNPJ 17.820.990/0001-07
Est Velha do Pilar, S/N,
Quadra: 09, Lote: 07 – Figueira - Duque de Caxias/RJ - CEP: 25230-610

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA

Para a execução deste instrumento jurídico, as partes declaram conhecer a Lei Federal nº 12.846/2013, se comprometem a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e estão cientes de que não poderão oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada.

Parágrafo primeiro – A responsabilização da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Parágrafo segundo - As sociedades controladoras, controladas, coligadas ou, no âmbito do respectivo contrato, as consorciadas serão solidariamente responsáveis pela prática dos atos previstos nesta Lei, restringindo-se tal responsabilidade à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado.

Duque de Caxias, 24 de março de 2025

17.820.990 / 0001-07
LOCASEM SERV. DE LIMPEZA
MANUT. E ALIMENTAÇÃO LTDA.
Etr. Velha do Pilar, SN - Qd. 09 - Lt. 07
FIGUEIRA - CEP 25.230-610
DUQUE DE CAXIAS - RJ

Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação Ltda
Marcos Antonio Moreira da Silva – sócio adm
RG: 12.992.892-5 / CPF: 118.062.237-59

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo.Rio
SMTE - Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
486

Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação Ltda
CNPJ 17.820.990/0001-07
Est Velha do Pilar, S/N,
Quadra: 09, Lote: 07 – Figueira - Duque de Caxias/RJ - CEP: 25230-610

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO

Para a execução deste instrumento jurídico, a CONTRATADA, por meio de seu representante, declara não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como os ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente aos órgãos na linha hierárquica da área encarregada da contratação.

Duque de Caxias, 24 de março de 2025

17.820.990 / 0001-07
LOCASEM SERV. DE LIMPEZA
MANUT. E ALIMENTAÇÃO LTDA.
Est. Velha do Pilar, SN - Qd. 09 - Lt. 07
FIGUEIRA - CEP 25.230-610
DUQUE DE CAXIAS - RJ

Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação Ltda
Marcos Antonio Moreira da Silva – sócio adm
RG: 12.992.892-5 / CPF: 118.062.237-59

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA

Processo de Secretaria Municipal de Trabalho e Renda
487

Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação Ltda
CNPJ 17.820.990/0001-07
Est Velha do Pilar, S/N,
Quadra: 09, Lote: 07 – Figueira - Duque de Caxias/RJ - CEP: 25230-610

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

DECLARO, sob a penas da lei e para os devidos fins de comprovação junto à Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE, que, na execução do presente contrato, são devidamente observadas as normas de saúde e segurança do trabalho pertinentes.

Duque de Caxias, 24 de março de 2025

17.820.990/0001-07
LOCASEM SERV. DE LIMPEZA
MANUT. E ALIMENTAÇÃO LTDA.
Est. Velha do Pilar, SN - Qd. 09 - Lt. 07
FIGUEIRA - CEP 25.230-610
DUQUE DE CAXIAS - RJ

Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação Ltda
Marcos Antonio Moreira da Silva – sócio adm
RG: 12.992.892-5 / CPF: 118.062.237-59

TRAPRO202500184V02

Assinado com senha por FLORENTINO CERQUEIRA AZEVEDO - 03/04/2025 às 17:09:02.
Documento Nº: 9538774.78090741-8076 - consulta à autenticidade em
https://acesso.processo.rio/sigaex/public/app/autenticar?n=9538774.78090741-8076

SIGA