



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 042/2021

1 - INTRODUÇÃO

Este Termo de Referência define as condições gerais para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, PREPARO, FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA**. Para preparo das refeições no local e/ou fornecimento de quentinhas, em ambos os casos **LIMITADOS A QUANTIDADE DE MÁXIMA DE 600 (SEISCENTAS REFEIÇÕES DIÁRIAS)**, que será detalhado mais abaixo, por meio do setor de Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – CSAN, que solicitou a competente autorização, para abertura de processo licitatório, conforme memorando nº 012/2021 CSAN–SEMCAT/PMA, conforme Art. 175 CF, e Art. 2 inciso IV da Lei 8.987.

A concessão se dará em regime de permissão de serviço público, pelo período de 12 (doze) meses, concedendo-se ao particular por meio de Contrato de Adesão e Termo de Permissão Gratuito de uso de bens, o espaço físico do Restaurante Popular de Ananindeua, bem como os materiais permanentes e demais objetos que equipam o restaurante popular. Todos esses materiais estão devidamente catalogados de acordo com as descrições e especificações contidas nos Anexos integrantes deste termo de referência.

2 - OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, PREPARO, FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA. Para preparo das refeições no local e/ou fornecimento de quentinhas, em ambos os casos **LIMITADOS, A QUANTIDADE MÁXIMA DE 600 (SEISCENTAS) REFEIÇÕES DIÁRIAS**.

3 - JUSTIFICATIVA

Considerando as diretrizes da Lei Nº 11.346 de setembro de 2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, e a Lei 2.475/20011 a qual cria o Sistema Municipal de Segurança alimentar e Nutricional em Ananindeua, que rege-se pelo princípio da universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação;

Considerando que Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela produção e comercialização de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar e, reduzindo assim, o número de pessoas em situação de insegurança alimentar;

A contratação se dá pela necessidade de otimização da gestão do Restaurante Popular de Ananindeua, com vistas a busca da prestação cada vez mais eficiente dos serviços públicos, bem como a fim de oferecer à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas, sais minerais e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os riscos de agravos à saúde ocasionados pela alimentação inadequada, e ainda, contribuir com a finalidade institucional da Secretaria Municipal de Cidadania, Assistência e Trabalho-SEMCAT, em suas ações de Segurança Alimentar e Nutricional neste município.

4- MODALIDADE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO, DO TIPO MENOR PREÇO.

5- HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

a) O restaurante popular funcionará exclusivamente para almoço, de segunda à sexta-feira (exceto feriados). O horário de atendimento ao público será de 11:00 às

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

14:00, podendo ser fechado mais cedo caso sejam distribuídas as 600 (seiscentas) refeições diárias.

b) O local para a execução dos serviços públicos de preparo e fornecimento de refeições, será o próprio Restaurante Popular de Ananindeua, cabendo a CONTRATADA atuar nas instalações próprias do Restaurante, com a utilização de equipamentos, materiais e utensílios, de propriedade do Município conforme relação constante no ANEXO I deste termo de referência, que será disponibilizado à futura contratada, mediante assinatura de Termo de Cessão.

5 - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

a) Permissão de serviço público, mediante contrato de Adesão à empresa especializada para gestão do Restaurante Popular de Ananindeua, a fim de garantir o preparo e distribuição de até 600 (seiscentas) refeições/dia, para atender aos usuários do Restaurante Popular, incluindo fornecimento de todos os gêneros e demais insumos necessários a produção das refeições, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados em conformidade com normas de segurança do trabalho e vigilância sanitária e custeio de todas as despesas do restaurante popular, devendo funcionar de segunda à sexta-feira (exceto feriados), para preparo das refeições, conforme necessidades do Município, em consonância com a Política Nacional de Segurança Alimentar e sob as orientações e monitoramento diário da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional, unidade da SEMCAT.

b) A quantidade de refeições produzidas diariamente que serão subsidiadas pelo órgão gestor municipal serão limitadas a, no máximo, 600 (seiscentas) refeições/dia.

6- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

ÓRGÃO: 10.01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

UNIDADE: 01 SEC. MUN. DE AÇÃO SOCIAL

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NATUREZA DA DESPESA: XXXXXXXXXXXXXXXX

SUB-ELEMENTO: XXXXXXXXXXXXXXXX

FONTE: XXXXXXXXXX

7 - CONTROLE DE REFEIÇÕES, FATURAMENTO E PREÇO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- a) O controle/medição de refeições comercializadas/distribuídas será realizado diariamente por servidor da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional-CSAN, unidade da SEMCAT, designado para a devida conferência;
- b) O faturamento será mensal, correspondendo ao montante do valor arrecadado:

b.1 - A título de tarifa arrecadada diretamente pela empresa gestora dos usuários e;

b.2 - Valor pago pela Prefeitura Municipal de Ananindeua, através da Secretaria Municipal de Cidadania, Assistência Social e Trabalho (SEMCAT), a título de subsídio, de acordo com a quantidade de refeições efetivamente comercializadas/distribuídas no mês anterior, conforme comprovação pela empresa, limitadas a 600 (seiscentas refeições diárias), através de relatório de controle mensal, elaborado pela empresa e ATESTADO pela CSAN;

c) AO USUÁRIO DO RESTAURANTE POPULAR DE ANANINDEUA, SERÁ COBRADO O VALOR DE R\$ 3,50 (TRÊS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS) POR REFEIÇÃO SERVIDA. ESTE VALOR DE TARIFA É FIXO E IRREAJUSTÁVEL ATÉ O FINAL DO CONTRATO.

d) O RESTANTE DO VALOR PARA COMPOR O PREÇO TOTAL UNITÁRIO DA REFEIÇÃO, SERÁ PAGO PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO-SEMCAT.

e) O pagamento será efetuado dentro do prazo de até 15 dias após a entrega da medição (comprovação de refeições comercializadas/distribuídas - relatório de controle mensal) devidamente conferida e aprovada pelo coordenador da CSAN, responsável pelo controle do serviço.

8 - QUADRO DE PESSOAL

O dimensionamento do quadro de pessoal da CONTRATADA será composto de, **NO MÍNIMO**:

| <u>CARGO</u> | <u>QUANTIDADE</u> |
|-----------------------------|-------------------|
| Coordenador | 01 |
| Nutricionista | 01 |
| Cozinheiros | 02 |
| Auxiliares de cozinha | 03 |
| Auxiliar de Serviços Gerais | 03 |



| | |
|-------------------|------------------------|
| Vigilante | 01 |
| Operador de Caixa | 01 |
| TOTAL | 12 Funcionários |

ATRIBUIÇÕES FUNCIONAIS:

COORDENADOR:

- Responsável pela abertura e fechamento do **RESTAURANTE POPULAR**;
- Executar e fazer executar as atividades necessárias ao bom funcionamento do restaurante, mantendo a ordem do mesmo;
- Auxiliar nas atividades de atendimento e operacionalização do **RESTAURANTE POPULAR** promovendo, juntamente com o Fiscal designado pela Prefeitura de Ananindeua, as ações necessárias para garantir a qualidade dos serviços prestados;
- Identificar as necessidades de melhoria do desempenho dos funcionários e qualidade de atendimento apresentando soluções;
- Zelar pela qualidade da apresentação dos funcionários;
- Supervisionar, coordenar a equipe e controlar as atividades desenvolvidas no restaurante;
- Recolher e organizar sugestões dos usuários;
- Coordenar e supervisionar a equipe que desempenha a atividade de limpeza e conservação;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

NUTRICIONISTA:

- Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas no restaurante, assegurando, o bom funcionamento e anormalidade de serviços;
- Planejar a produção e elaborar os cardápios, conforme diretrizes expostas neste Termo;
- Orientar o chefe de cozinha;
- Efetuar 03 (três) visitas técnicas, por semana e no horário de atendimento ao público no **RESTAURANTE POPULAR**, ficando a mesma de sobreaviso, e assumindo a

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

responsabilidade sobre qualquer eventual intercorrência na sua ausência, quer seja com relação a cliente ou alimentação;

- Auxiliar nos demais serviços correlatos à sua função, sempre que se fizer necessário.

COZINHEIRO:

- Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições;
- Executar preparações culinárias.
- Responsável por trabalhar com cortes das carnes;
- Dividir as carnes por categorias, limpar seu ambiente de trabalho

AUXILIAR DE COZINHA:

- Verificar a necessidade de reabastecimento de cubas na rampa, providenciando-o sempre que necessário;
- Servir aos usuários na rampa de atendimento, observando os cuidados básicos de higiene e segurança;
- Garantir a ordem e limpeza da área de trabalho onde esteja desempenhando suas tarefas;
- Auxiliar na distribuição de refeições;
- Zelar pelo ambiente da cozinha e por suas instalações e utensílios, cumprindo as normas estabelecidas na legislação sanitária em vigor;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (LIMPEZA):

- Proceder à limpeza geral do refeitório e das áreas externas e internas do restaurante;
- Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento;
- Recolher o lixo do restaurante, acondicionando detritos e depositando-os de acordo com as determinações definidas;
- Manter arrumado o material sob sua guarda;



- Comunicar ao superior imediato qualquer irregularidade verificada, bem como a necessidade de consertos e reparos nas dependências, móveis e utensílios que lhe cabe manter limpos com boa aparência;
- Auxiliar o gerente com os usuários quando necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

OPERADOR DE CAIXA:

- Operar máquina registradora;
- Fazer relatório de caixa;
- Receber os valores de vendas das refeições;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

VIGILANTE

- Promover e preservar a segurança dos clientes e colaboradores;
- Garantir a integridade da edificação e das pessoas ali presentes;
- Promover a vigilância do local atentamente e agir, caso necessário, de acordo com seu treinamento.

9- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 A LICITANTE VENCEDORA ARCARÁ COM AS SEGUINTE RESPONSABILIDADES GERAIS:

- a) Deverá, também, responsabilizar-se pelos pagamentos das despesas de água, energia, telefone, e ainda, por todos os tributos, contribuições fiscais, que incidam ou que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto do contrato e por todo o acervo de propriedade do Município, mantendo as instalações restauradas e pintadas conforme recebeu, para devolução no final do contrato, ressalvadas as depreciações naturais pelo uso;
- b) Fornecer todos os alimentos e mão de obra necessária à completa execução dos serviços contratados de forma adequada e eficiente; e ainda, manter o ambiente do restaurante limpo e arejado para os usuários; e ainda disponibilizar filtro com água potável e gelada com copos descartáveis para os usuários;

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- c) Supervisionar, treinar e qualificar, os funcionários que sejam envolvidos no quadro operacional do restaurante popular do Município de Ananindeua, para que o serviço seja realizado de maneira adequada e eficiente em relação aos usuários. Cumprir os horários de distribuição das refeições e demais horários e tarefas determinadas para o bom funcionamento do restaurante e ainda, as eventuais tarefas e horários determinados pela CSAN-SEMCAAT;
- d) Comunicar por escrito as faltas cometidas pelos funcionários no exercício das suas funções, mencionando o fato, advertindo-os ou afastando-os, quando for o caso, procedendo a substituições sem onerar a linha produtiva;
- e) Permitir total e irrestrito acesso da equipe da Coordenação de Segurança alimentar e Nutricional (CSAN) da SEMCAAT, em todas as dependências do Restaurante popular, para fins de:
- f) Monitoramento e Controle, em qualquer dia e hora, prestando-lhe, de imediato, todas as informações que lhe forem solicitadas, estando o coordenador do restaurante ou outro funcionário designado com tal atribuição, deverá estar sempre à disposição para se apresentar presencialmente nas instalações do restaurante, a fim de dar suporte às necessidades de monitoramento e controle da CSAN-SEMCAAT;
- g) Arcar com as despesas decorrentes da confecção e elaboração de tickets distribuídos aos usuários, documentos comprobatórios das qualidades de refeições vendidas, devendo este ser timbrado com a identificação do restaurante popular de Ananindeua e logomarca da Prefeitura de Ananindeua e logomarca da Contratada;
- h) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas nas leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora dos funcionários da empresa licitante, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia para com a Administração, mantendo recursos humanos adequados e qualificados ao serviço, suprimindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, Ministério do Trabalho, Vigilância Sanitária Municipal e outros), mantendo a CONTRATANTE informada de imediato em caso de qualquer inconformidade;
- i) Comprovar vínculo dos profissionais através da apresentação de cópia da ficha de registro de empregados e da respectiva carteira de trabalho, ou contrato particular de



prestação de serviço, com as devidas anotações ou, no caso de o profissional ser sócio, diretor ou proprietário, cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, bem como cópia da carteira de identificação (RG) ou registro no conselho regional da categoria;

j) Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurarem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de adesão, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;

k) Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer um dos empregados faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórias, ao interesse público do serviço, mediante comunicação dos fatos, por escrito, encaminhada à Administração;

l) Manter LIVRO DE REGISTRO DIÁRIO DE OCORRÊNCIAS no Restaurante Popular, conforme instruções a serem expedidas pela Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, unidade da SEMCAT, com obrigatoriedade de vistos diários;

m) Indicar PREPOSTO com autoridade bastante para atuar em seu nome, representá-lo junto à CONTRATANTE e à FISCALIZAÇÃO;

n) Respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, de acordo com as atribuições de cada função;

o) Realizar o Programa de Controle Médico de Prevenção de Saúde Ocupacional, na forma prevista na NR-7 bem como o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, esse de acordo com a NR-9, no que for aplicável à CONTRATADA, ambos com o objetivo de promoção e preservação da saúde, e da integridade do seu pessoal;

p) Cumprir as normas regularmente sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;

q) Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE, por escrito, o resultado das inspeções;

r) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

- s) Dar manutenção dos extintores necessários para atender aos padrões de segurança contra incêndio exigidos pela legislação brasileira;
- t) Pagar os salários dos empregados responsáveis pela execução dos serviços pretendidos, através de depósito bancário na conta do trabalhador, mensalmente até 5 dia útil, de modo garantir a manutenção do serviço e a conferência do pagamento por parte da SEMCAT;
- u) Permitir o uso da cozinha experimental e demais dependências do restaurante, para realização de cursos, treinamentos e outras atividades na área de segurança alimentar e nutricional, agendadas e coordenadas pela CSAN-SEMCAT.

9.2 A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 15 (QUINZE) DIAS ÚTEIS APÓS A HOMOLOGAÇÃO, COMO CONDIÇÃO DE CONTRATAÇÃO, A SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO:

- a) **Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços;**
- b) **Alvará de Funcionamento em cumprimento a todas as normas de prevenção de combate a incêndio exigido pelo Corpo de Bombeiros;**
- c) **A empresa contratada deverá apresentar Alvará Sanitário (ou licença sanitária) expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, comprovando que está apta a prestação dos serviços licitados.**

9.3 FARDAMENTO

- Sob prévia aprovação dos modelos e designer pela SEMCAT, uniformizar, os funcionários que sejam envolvidos no quadro operacional do restaurante popular do Município de Ananindeua;
- O fardamento necessário para utilização dos empregados durante a execução dos serviços será fornecido pela CONTRATADA na quantidade de 02 (dois) conjuntos, compostos por: calça branca de brim ou equivalente; camisa branca de brim ou equivalente; gorro ou touca ou bibico branco de brim ou equivalente; avental de napa plastificado; sapato de couro ou bota de plástico,



de acordo com função desempenhada;

- Todo o fardamento deverá conter a logomarca do Restaurante Popular, como também, a logomarca da Contratada, e ainda, identificação mediante uso permanente de crachás conforme modelo a ser aprovado e informado oportunamente pela CONTRATANTE;
- Os equipamentos de Proteção Individual, necessários para a execução dos serviços, serão fornecidos pela empresa contratada e serão redistribuídos, considerando a vida útil dos equipamentos, sendo todos de uso exclusivamente individual. Vedada a utilização por outros funcionários;
- A fiscalização da correta utilização será de responsabilidade da Contratada com auxílio da CSAN-SEMCAT, por servidor designado para a devida conferência;

9.4 GÊNEROS E INSUMOS

- a) Assegurar o abastecimento do Restaurante Popular com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, priorizando quando disponível pelo mercado local, o percentual mínimo de 10 % (dez por cento) das compras, para aquisição de alimentos, dos Programas da Agricultura Familiar.
- b) Assegurar a aquisição dos gêneros secos e enlatados em embalagens com data de validade e rotulagens pertinentes às legislações do Ministério da Saúde e em conformidade com a ANVISA;
- c) Responsabilizar-se por danos à saúde pública dos usuários em casos decorrentes do não cumprimento dos critérios previstos na Portaria Nº 451, de 19 de setembro de 1997 da Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;
- d) Assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens inspecionadas pelo SIM, SIE ou SIF e de procedência qualificada conforme legislação vigente;
- e) Assegurar o abastecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) para o preparo das refeições, através de instalações adequadas e em conformidade com as normas técnicas de segurança, prevenção e combate a incêndio;

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- f) Assegurar o fornecimento de material de higiene e limpeza, descartáveis e sanitização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, com procedência de qualificação e registros nos órgãos competentes;
- g) Substituir todo e qualquer alimento que chegar ou apresentar vício aparente, durante o período de validade, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento do comunicado.

9.5 UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

- a) A Licitante vencedora poderá utilizar todos os equipamentos de cozinha, utensílios, materiais, equipamentos, instalações e móveis disponíveis no Restaurante Popular, conforme a relação constante no ANEXO I deste edital;
- b) A Licitante deverá efetuar eventuais consertos/manutenção preventiva (semestralmente) e corretiva de todos os utensílios e equipamentos disponibilizados no Restaurante Popular, assim como realizar a manutenção, corretiva e preventiva, hidráulica, elétrica e mecânica das instalações, de forma a manter o perfeito funcionamento diário do Restaurante;
- c) Comunicar por escrito à CONTRATANTE, a relação de equipamentos e/ou materiais do patrimônio público do restaurante que precisem ser descartados, para que sejam tomadas as medidas adequadas que o caso requerer;
- d) Retirar por sua conta e risco, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de cinco (05) dias úteis após o término ou rescisão do contrato.

10 - DOS DEVERES DA CONTRATANTE

- a) Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações;
- b) Rejeitar o produto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;



- c) Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da contratada, após a efetiva prestação dos serviços/entrega do produto, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;
- d) Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- e) O pagamento do valor correspondente ao subsídio será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis após a concreta prestação dos serviços, comprovadamente, após a LIQUIDAÇÃO de Nota Fiscal válida, a qual deverá ser apresentada junto ao recibo, e ATESTADA pelo servidor responsável da Secretaria, e protocolada a tempo, após o correto recebimento, **devidamente acompanhada das Certidões do INSS, FGTS, CNDT e outras por leis exigidas**, devida e obrigatoriamente regulares e atualizadas sob pena de violação ao dispositivo no § 3º do art. 196 da Constituição Federal 1988;
- f) Em caso de atraso no pagamento, o valor será atualizado monetariamente, desde a data final do período de adimplemento, à data de seu efetivo pagamento, corrigido pelo índice do IPC-A, apurado para o período;
- g) Não haverá pagamento de qualquer adicional ao preço ajustado.

11- DO PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO

- a) Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não seja próprio para consumo, bem como solicitar a sua substituição, caso eventualmente os produtos, estejam fora das especificações próprias dos Órgãos reguladores, devendo o fornecedor efetuar a substituição do item em até 2 (dois) dias úteis após a comunicação do servidor;
- b) A presença da fiscalização do Contratante não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada;
- c) O Município de Ananindeua exercerá a mais ampla fiscalização da execução do contrato. A fiscalização técnica será exercida por equipe especializada, com atuação diária dentro do Restaurante Popular, por meio de nutricionista do quadro de servidores permanentes do Município;

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

d) A fiscalização por parte da Administração Municipal será exercida através da SEMCAT, por meio da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, setor responsável pelo monitoramento e controle do Restaurante popular.

12- PRAZO

O prazo para a execução do CONTRATO será de 12 (seis) meses, contados a partir da emissão da ORDEM DE INÍCIO DOS SERVIÇOS, podendo o ajuste ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos, até 60 (sessenta) meses, em conformidade com o disposto no art. 57, II da Lei Federal nº 8666/93.

13 - CARDÁPIO

a) A contratante deverá fazer constar no edital informações, conforme ANEXO II deste termo, encaminhadas por nutricionista da CSAN/SEMCAT/PMA, tais como tabelas de gramagens, incidências, composição nutricional das refeições e sugestões de cardápio.

b) Os alimentos só podem ser reaproveitados enquanto estiverem na área de produção, os alimentos que passam para a linha de servir caso sobrem tem que ser descartados.

14 - DISPOSIÇÕES GERAIS

a) A CONTRATANTE se reserva no direito de intervir, em qualquer fase dos serviços, de forma direta ou através de terceiros, para suprir deficiências técnicas da CONTRATADA, de forma a ficar assegurado a continuidade dos serviços e o atendimento a população;

b) A CONTRATADA deverá elaborar sua proposta plenamente informada e consciente de tudo que se relacione com natureza e localização dos serviços, suas condições gerais e locais e tudo que possa influir sobre estas. Em hipótese alguma e nem em qualquer época, poderá propor modificações nos preços, taxas, prazos ou condições de sua proposta sob alegação de insuficiência de dados e informações sobre os serviços e condições locais;

c) Poderão ser agendadas visitas técnicas ao Restaurante Popular de Ananindeua para subsidiar a elaboração das propostas. As solicitações ocorrerão apenas via e-mail: semcat.adm@gmail.com.



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

- RELAÇÃO DE MÁQUINAS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS DAS ÁREAS DE SERVIÇO, SALÃO DE REFEIÇÕES E DE ESCRITÓRIO DO RESTAURANTE POPULAR DE ANANINDEUA-PA.

| ITEM | DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS | QUANT |
|------|---|-------|
| 01 | AMACIANTE DE CARNE | 01 |
| 02 | BALANÇA COM CAPACIDADE P/ 300KG RAMUZA | 01 |
| 03 | BALCÃO DE APOIO C/CORRE BANDEJA/MARMITEX | 02 |
| 04 | BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO C/CORRE-BANDEJA | 01 |
| 05 | BANCADA C/ ORIFÍCIO EM "L" E SIMPLES | 01 |
| 06 | BANCADA INOX EM "L" E SIMPLES C/UMA CUBA | 03 |
| 07 | BANCADA/PIA INOX DUAS CUBAS | 04 |
| 08 | BANDEJA REFEITÓRIO C/06 DIVISÕES EM AÇO INOX | 674 |
| 09 | BATEDEIRA PLANETÁRIA AE40 L | 01 |
| 10 | BEBEDOURO REVESTIDO EM AÇO INOX (ACQUA GELATA PRE 200E C/04 TORNEIRAS | 02 |
| 11 | CADEIRA C/ACENTO AZUL PLÁSTICO | 205 |
| 12 | CADEIRA ESCOLAR | 12 |
| 13 | CADEIRA FIXA PVC RÍGIDO, COR AZUL BASE FIXA | 10 |
| 14 | CALDEIRÃO AUTO - GERADOR DE VAPOR COZIL (300L e 360L) | 02 |
| 15 | CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO | 02 |
| 16 | CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS | 01 |
| 17 | CARRO DE SERVIÇOS UNIVERSAL INOX C/3 PRATELEIRAS E BANDEJA | 01 |
| 18 | CARRO INOX (DOIS) PLANOS | 01 |
| 19 | CARRO P/ DETRITOS | 02 |
| 20 | CARRO P/REMOLHO DE TALHERES | 02 |
| 21 | CARRO P/TRANSPORTAR CARNES | 01 |
| 22 | CARRO PLATAFORMA | 02 |
| 23 | CARRO SUPORTE P/TRANSPORTE DE CUBAS C/04 ROLDANAS COZIL | 01 |
| 24 | CARRO TERMICO C/05 CUBAS GRANDES | 03 |
| 25 | CATRACA ELETRONICA BIOMÉTRICA | 03 |
| 26 | CONTAINER PLASTICO | 03 |
| 27 | CILINDRO P-45 (GÁS) | 09 |
| 28 | COIFA C/ DOIS MOTORES INOX | 01 |
| 29 | COLETOR DE LIXO PEQUENO NA COR BRANCA | 01 |
| 30 | CONDICIONADOR DE AR SPLINT 18.000 BTUS-ELECTROLUX / CONSUL | 05 |
| 31 | CONDICIONADOR DE AR SPLIT ROCKIES 7.000 BTUS CONSUL | 02 |
| 32 | CONDICIONADOR DE AR 9.000 BTUS | 02 |
| 33 | CONDICIONADOR DE AR 12.000 BTUS | 01 |
| 34 | DEPURADOR DE AR CONTINENTAL | 02 |
| 35 | DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS | 01 |
| 36 | DISPENSADOR DE PAPEL TOALHA | 04 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

| | | |
|----|--|----|
| 37 | ESTANTE EM AÇO C/04 E 06 PRATELEIRAS | 04 |
| 38 | ESTANTE GRADEADA LISA EM AÇO INOX | 05 |
| 39 | ESTANTE PRATELEIRA GRADEADA INOX C/04 E 05 PLANOS | 08 |
| 40 | ESTUFA VERTICAL TIPO "PASS-TROUGH" | 02 |
| 41 | EXTINTOR DE INCENDIO TIPO ABC/CO2/PQS 6 KG | 20 |
| 42 | FATIADOR INOX DE CARNE FC 530 | 01 |
| 43 | FILTRO DE ÁGUA HOREN SUPER 1500 | 02 |
| 44 | FOGÃO INDUSTRIAL Á GAS C/06 QUEIMADORES | 02 |
| 45 | FORNO COMBINADO A GÁSL. TEDESCO (WICTORI | 01 |
| 46 | FORNO ELÉTRICO LAYR | 02 |
| 47 | FRITADEIRA INDUSTRIAL | 03 |
| 48 | GUARDA VOLUME EM MDF COR VERDE | 01 |
| 49 | HOT BOX (CAIXA PLASTICA TERMICA C/REVESTIMENTO) | 09 |
| 50 | IMPRESSORA FISCAL BEMATECH MP 4000 | 01 |
| 51 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL | 02 |
| 52 | MANGUEIRAS P/ INCENDIO | 02 |
| 53 | MÃO FRANCESA EM AÇO INOX | 08 |
| 54 | MAQUINA DE LAVAR LOUÇA | 04 |
| 55 | MASSEIRA PLANETARIA PROGAS | 01 |
| 56 | MESA DE ESTRUTURA DE AÇO C/TAMPA AZUL | 50 |
| 57 | MESA P/PANIFICADORA C/TAMPO EM INOX | 06 |
| 58 | MOEDOR DE CARNES C.A.F | 01 |
| 59 | MONOBLOCO FECHADO | 10 |
| 60 | PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX METVISA | 03 |
| 61 | PALLETS DE POLIETILENO | 03 |
| 62 | PEDESTAL PARA FILA | 10 |
| 63 | PIA C/DISPOSITIVO DE ACIONAMENTO AUTOMÁTICO | 01 |
| 64 | PIA INOX | 01 |
| 65 | PICADOR DE LEGUMES | 01 |
| 66 | PRATELEIRA LISA INOX | 12 |
| 67 | REFRESQUEIRA INDUSTRIAL | 01 |
| 68 | REFRIGERADOR VERTICAL, TIPO "PASS-TROUGH" INDUSTRIAL (400 e 560l – COZIL | 02 |
| 69 | TENDAL COM APOIO VERTICAL C/02 METROS | 01 |
| 70 | TENDAL DE PAREDE C/ 01 METRO DE COMPRIMENTO P/SUORTE DE CARNES | 01 |
| 71 | TRANSPALLET CAPACIDADE 2 TON | 01 |
| 72 | BOMBA D'ÁGUA 1 1/2 | 01 |
| 73 | COLETOR DE LIXO GRANDE | 01 |
| 74 | VENTILADOR DE PAREDE 60 CM ROTATIVO | 08 |
| 75 | ASSADEIRA DE ALUMINIO GRANDES E PEQUENAS | 04 |
| 76 | ASSADEIRA EM AÇO INOX | 05 |
| 77 | CAIXA PLASTICA P/ARMAZENAMENTO | 05 |
| 78 | COLHER P/CALDEIRA CONCAVA | 20 |
| 79 | CONCHA EM INOX P/SOPA OU FEIJÃO | 08 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

| | | |
|----|-----------------------------------|----|
| 80 | CUBA EM INOX RECIPIENTE C/TAMPA | 10 |
| 81 | CUBA INOX C/ TAMPA P/HOT DOG | 08 |
| 82 | ESCORREDOR EM ALUMINIO | 12 |
| 83 | ESCUMADEIRA EM INOX | 03 |
| 84 | ESPATULA RASPADEIRA EM INOX CURVA | 02 |
| 85 | FACA EM INOX 12P | 02 |
| 86 | PANELA PARA COCCAO SOB DE PRESSÃO | 01 |
| 87 | PEGADOR INOX GRANDE | 04 |
| 88 | TABULEIROS GRANDES | 05 |

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

CARACTERÍSTICAS DO CARDÁPIO DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR
COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

INCIDÊNCIA E GRAMAGENS DE PROTEÍNAS NA REFEIÇÃO

| ITENS | INCIDÊNCIA | GRAMAGENS (grama) Pós Cocção |
|---|----------------------------|------------------------------|
| BOVINOS | 8 vezes mensal | |
| Alcatra / contra filé | 01 | 120g |
| Acém / Patinho / fraldinha | 02 | 130g |
| Moída | 03 | 130g |
| Iscas | 02 | 130g |
| AVES | Até 9 vezes mensal | |
| Peito de frango/iscas | 05 | 130g |
| Coxa e sobre coxa de frango/ frango carcaça | 04 | 250g |
| PESCADO | 04 vezes mensal | |
| Filé ou Posta | 04 | 130g |
| SUÍNOS | 03 vezes mensal | |
| Lombo/pernil/linguiça | 03 | 130g |
| OPÇÕES DE SUBSTITUIÇÃO: OVO | Até 03 vezes mensal | |
| Cozidos/fritos/mexidos ou omelete | 03 | 130g |

INCIDÊNCIA E GRAMAGENS DA COMPLEMENTAÇÃO DA REFEIÇÃO

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Vegetal tipo A folhados | Ao natural cozido/in natura | 80 a 120 gramas |
| Vegetal tipo A não folhados | | |
| Vegetal tipo B folhados | | |
| Vegetal tipo C folhados | | |
| Macarrão | | |
| Leguminosas | | |
| Frutas | | |
| ARROZ E FEIJÃO | 22 vezes mensal | |



| | | |
|---------------------------|------------------------|-------------|
| Arroz simples (cru) | 22 vezes mensal | 100g |
| Feijão simples (cru) | 22 vezes mensal | 50g |
| GUARNIÇÕES | 22 vezes mensal | |
| Vegetal tipo A | 5 vezes mensal | 80g |
| Vegetal tipo B | 5 vezes mensal | 100g |
| Vegetal tipo C | 3 vezes mensal | 120g |
| Farofas | 13 vezes mensal | 80g |
| Macarrão espaguete/picado | 5 vezes mensal | 120g a 150g |
| Purê | 2 vezes mensal | 120g |

OBS: Vegetal tipo A – Acelga, alface, chicória, couve, espinafre, pepino, pimentão, repolho, tomate, rúcula.

Vegetal tipo B – Abobrinha, brócolis, beterraba, berinjela, chuchu, couve-flor, cenoura, quiabo, milho.

Vegetal tipo C - Batata inglesa, batata-doce, mandioca.

CARDÁPIO EXEMPLIFICATIVO PARA O RESTAURANTE POPULAR DE ANANINDEUA.

Segunda-feira

Refeição – Arroz, Feijão, Carne Cozida, salada de couve com tomate e farofa.

Terça-feira

Refeição – Arroz, Feijão, almôndegas ao molho, Macarrão Alho e óleo, salada de cenoura ralada.

Quarta-feira

Refeição – Arroz, Feijão, Strogonoff de Frango, Batata Dourada, Salada de Alface e farofa.

Quinta-feira

Refeição – Arroz, Feijão, coxa e sobre coxa assada, Salada de Repolho, Beterraba Ralada.

Sexta-feira

Refeição – Arroz, Feijão, linguiça acebolada, couve refogada alho e óleo e farofa.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANANINDEUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL E TRABALHO.
COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

| ITEM | DESCRIÇÃO (COMPOSIÇÃO DE PREÇO) | QTD. DE REFEIÇÕES | PREÇO MÉDIO | |
|------|---|-------------------|--------------------|-------------------|
| | | | PREÇO UNITÁRIO R\$ | TOTAL ANUAL - R\$ |
| 1 | CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, PREPARO, FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA. Para preparo das refeições no local e/ou fornecimento de quentinhas, em ambos os casos LIMITADOS, A QUANTIDADE MÁXIMA DE 600 (SEISCENTAS REFEIÇÕES DIÁRIAS). | 158.400 | R\$ xxxxxxxx | R\$ xxxxxxxx |

Fica o valor médio estimado em R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

QUADRO DE CONSOLIDAÇÃO DO PREÇO

| DESCRIÇÃO (COMPOSIÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO DAS REFEIÇÕES) | VALOR | QUANT REFEIÇÕES | PREÇO | |
|--|----------|-----------------|----------------|----------------------|
| | | | PREÇO UNITÁRIO | TOTAL ESTIMADO - R\$ |
| Valor a ser pago pelo Usuário (TARIFA FIXA) | R\$ 3,50 | 158.400 | R\$ 3,50 | R\$ 554.400,00 |
| Subsídio pelo erário municipal (PMA) | R\$ X,XX | 158.400 | R\$ xxxxxxxx | R\$ xxxxxxxx |
| VALOR TOTAL DAS REFEIÇÕES | R\$ X,XX | 158.400 | R\$ xxxxxxxx | R\$ xxxxxxxx |

Anderson A. S. Tavares
Coordenador de Segurança Alimentar e Nutricional