



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES, PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, A PARTIR DO PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, ATRAVÉS DE RESTAURANTES POPULARES, SOB RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, JUVENTUDE, POLÍTICAS SOBRE DROGAS E DIREITOS HUMANOS DO MUNICÍPIO DO RECIFE - SDSJPDDH.

MAIO, 2019



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

UNIDADE REQUISITANTE

Nome: Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos – SDSJPDDH/Secretaria Executiva de Assistência Social – SEAS

CNPJ: 01.381.036/0001-25

Endereço: Cais do Apolo, 925, 6º andar, Bairro do Recife, PE

CEP: 50030-903

RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Nome: Secretaria Executiva de Assistência Social

Responsável Técnico: Geruza Felizardo

Telefones: (81) 3355.8135

E-mail: geruza.felizardo@recife.pe.gov.br



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

1. DA APRESENTAÇÃO

A Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos - SDSJPDDH, por meio da Secretaria Executiva de Assistência Social – SEAS, tem como objetivo afiançar a Segurança Alimentar e Nutricional à população em situação de extrema vulnerabilidade social, residente em diversos logradouros do Recife, na condição de morador de rua, através da oferta de refeições adequadas e gratuitas, distribuídas nos restaurantes populares.

2. DA JUSTIFICATIVA

No Brasil, a fome e a má nutrição foram denunciadas como fenômenos sociais por Josué de Castro nos anos de 1930. É a partir de sua obra, que os problemas alimentares e nutricionais e seus determinantes saíram dos laboratórios das universidades para os locais em que se formulam as políticas públicas.

Ainda assim, nos anos de 1970 e 1980 as políticas de alimentação e nutrição privilegiavam programas de caráter assistencialista e compensatório, enquanto na década de 1990 a desarticulação de políticas públicas na área de alimentação e nutrição provocou a mobilização social, que resultou na campanha nacional “Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida”. A campanha gerou debates, que deram base para a proposta de uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Em 2006 foi sancionada a Lei Nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA.

Entende-se por Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de quantidade, em qualidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Artigo 3º, Lei 11.346/2006-CAISAN).

Em Recife a Lei Nº 18.213/2016 instituí o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - SMSAN/Recife.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

Art. 1º Fica instituído o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN/Recife), por meio do qual o poder público municipal, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com o objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada no Município. Espera-se, com ele, criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que encontram-se em situação de vulnerabilidade, e neste caso, em situação de rua.

Para garantir a realização do DHAA o Estado brasileiro tem as obrigações de respeitar, proteger, promover e prover a alimentação da população. Por sua vez, a população tem o direito de exigir que eles sejam cumpridos, por meio de mecanismos de exigibilidade.

De acordo com o Ministério de Desenvolvimento Social e hoje Ministério da Cidadania os Restaurantes Populares *são estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela produção e comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, constituídas com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a 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.*

A partir das fundamentações legais e da identificação no Recife, de uma população em extrema vulnerabilidade, caracterizada como moradores em situação de rua, que se apresentam em números de 1.200, a partir da última contagem realizada pela Prefeitura do Recife, se estabeleceu como ação de enfrentamento à pobreza, o fornecimento de alimentação saudável e gratuita a esta parcela da população recifense.

3. DO OBJETO

O presente Termo tem por objeto o registro de preço, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de alimentação e nutrição, para gestão de 03(três) restaurantes populares, voltados ao atendimento da população em situação de rua do



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

Recife, previamente cadastrada pela Secretaria Executiva de Assistência Social, conforme condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.

Para um melhor gerenciamento contratual o objeto do presente certame será dividido em três lotes , conforme quadro abaixo:

Lote 1				
Cadus	Local	Tipo de Serviço	Quantidade	
591	Bairro de São José	Almoço	300	
		Jantar	200	
Lote 2				
Cadus	Local	Tipo de Serviço	Quantidade	
591	Bairro da Boa Vista	Almoço	300	
Lote 3				
Cadus	Local	Tipo de Serviço	Quantidade	
591	Bairro de Santo Amaro	Almoço	300	



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

4. DO OBJETIVO

4.1 OBJETIVO GERAL

Garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população em situação de rua, oferecendo alimentação saudável e adequada. O espaço deverá estar adequado de acordo com as normas e legislação vigente.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fornecer e distribuir 900 (novecentas) refeições – almoços, 11h às 14h, conforme especificações contidas neste Termo de Referência;
- Fornecer e distribuir 200 (duzentas) refeições – jantar, 17h às 20h, conforme especificações contidas neste Termo de Referência;
- Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;

5. DA DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

5.1. Da Localização

Os restaurantes populares devem ser estrategicamente localizados na RPA 1. Sendo o lote 01 no bairro de São José (próximo a Travessa do Gusmão, no máximo 1,5 KM de distância), o lote 02 no bairro da Boa Vista, e o lote 03 no bairro de Santo Amaro.

5.2. Gerais

O objeto deste Termo de Referência envolverá as etapas do processo de produção, execução do cardápio, desde a aquisição de matéria-prima, higienização, pré-preparo, cocção, expedição, porcionamento e **distribuição na unidade indicada pela Secretaria no ato de assinatura do contrato**, dentro de condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme padrão de qualidade da alimentação pretendida, número e tipos de refeições, assim como os respectivos horários pré-estabelecidos.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

5.2.1 Dos serviços de preparação, distribuição e higienização

O objeto deste Termo de Referência será desenvolvido pela CONTRATADA através de quadro de pessoal qualificado, com escolaridade mínima de ensino fundamental incompleto (mínimo 5º ano), excetuando os profissionais da área de nutrição, nos padrões técnicos estabelecidos pelo CFN (Conselho Federal de Nutricionistas), conforme a Resolução nº 465, de 2010.

5.3. Da Quantidade

5.3.1 A contratante ficará responsável por custear 1.100 (mil e cem) refeições/dia.

5.3.2 As refeições deverão ser servidas da seguinte forma:

- Lote 01 - Restaurante localizado na RPA 1, bairro de São José:
300 almoços e 200 jantas,
- Lote 02 - Restaurante localizado na RPA 1, bairro da Boa Vista:
300 almoços,
- Lote 03 - Restaurante localizado na RPA 1, bairro de Santo Amaro:
300 almoços.

5.4. Da forma de Acesso

A população, identificada pelas Equipes do Serviço Especializado de Abordagem Social, serão encaminhadas aos Centros de Referência Especializado para a População em Situação de Rua – Centro Pop - Secretaria Executiva de Assistência Social, para a realização de um cadastro que permitirá o acesso aos restaurantes. Os restaurantes contarão com sistema de identificação facial, ficando AS CONTRATADAS responsáveis pela aquisição e instalação do sistema de identificação facial.

5.5 Das especificações Básicas

5.5.1 Os tipos de refeições a serem ofertadas nos restaurantes populares são: almoço e jantar.

5.5.2 Na modalidade **almoço**, o horário de atendimento será entre 11h e 14h, de segunda-feira a domingo.

5.5.3. Na modalidade **jantar**, o horário de atendimento será, entre 17h e 20h, de segunda-feira a domingo.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

5.5.4. Excepcionalmente, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE, poderá a CONTRATADA utilizar horário especial para abertura e fechamento dos restaurantes populares, mediante justificativa e, no tocante ao lote 01, desde que não atrapalhe o horário de distribuição da outra modalidade.

5.5.5 O número de refeições estimadas, 1.100 (mil e cem), considera a vigência do contrato, 24(vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado até 60 meses.

5.5.6 É vedada a entrega de quaisquer refeições em embalagens fornecidas pelos usuários.

5.6. Das Especificações Técnicas de Produção

5.6.1. As especificações técnicas dispostas a seguir são de responsabilidade da CONTRATADA.

5.6.1.1. Apresentar mensalmente sugestão dos cardápios, até o quinto dia útil do mês antecedente do início de sua aplicação, referentes ao almoço (lotes 02 e 03) e almoço e jantar (lote 01), os quais deverão ser aprovados pela CONTRATANTE.

5.6.1.2. Os cardápios mensais serão elaborados em conjunto com nutricionistas da SDSJPDDH e deverão ser seguidos, tanto quanto à composição quanto ao modo de preparo.

5.6.2. A elaboração e planejamento dos cardápios devem observar alguns fatores, a fim de aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos utilizados e ainda contribuir para redução de custos:

I.Safra de Alimentos: comprando produtos de safra, dando preferência ao que está em abundância, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos, isto significa consumir melhor e desperdiçar menos, além de considerar os impactos ambientais, sociais e econômicos;

II.Qualidade dos Alimentos: Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição;

III.Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;

IV.Aproveitamento: devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente;



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

V.Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais.

5.6.2.1 As refeições em desconformidade com o cardápio pactuado e que gerarem prejuízo ao público atendido, não serão consideradas para fins de pagamento.

5.6.2.2 As eventuais alterações de cardápio serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e dispositivos deste Termo de Referência, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da CONTRATANTE.

5.6.2.3 Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a CONTRATADA deverá solicitar com mínimo de 72 (setenta duas) horas de antecedência e por escrito à SDSJPDDH a modificação do cardápio sendo necessário ser devidamente aprovado pela Responsável Técnica da CONTRATANTE.

5.6.2.4 Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido no Restaurante Popular e apresentá-las a SDSJPDDH para aprovação prévia. Estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção.

5.6.2.5 Deverão ser encaminhadas as cópias de todas as fichas técnicas a SDSJPDDH após 30 (trinta) dias de implantação e/ou em casos de novas preparações.

5.6.2.6 Realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada preparação, baseada na ficha técnica da própria Unidade, contendo valor energético por porção contratual, especificando o tamanho da porção em gramas e medidas caseiras, percentual de macronutrientes (carboidratos, sódio, proteínas e lipídios).

5.6.2.7 O valor nutricional das refeições deverá ser calculado com base nas recomendações nutricionais do Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, e Programa Alimentação do Trabalhador, atendendo ao perfil nutricional da população sadia usuária do Restaurante, obtido por meio de estudos de avaliação do perfil nutricional da população usuária, sempre que possível.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

5.6.2.8 Fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: São João, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras.

5.6.2.9 Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e serão apresentados e validados pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

5.6.2.10 As preparações devem respeitar a identidade cultural e alimentar da população local, observando os atributos da alimentação saudável: cor, sabor, variedade, segurança sanitária e harmonia entre nutrientes.

5.6.2.11 As refeições deverão ser preparadas e servidas respeitando-se as técnicas dietéticas apropriadas para cada gênero alimentício.

5.6.2.12 As refeições deverão ser servidas em uma bandeja lisa contendo um prato, guardanapo e talher (colher, garfo e faca). Deverá ser disponibilizado prato de plástico resistente para crianças e idosos, quando solicitado, assim como colheres descartáveis para os mesmos.

5.6.2.13 Todas as carnes e produtos lácteos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes.

5.5.3 Almoço:

5.5.3.1 . O almoço deverá conter de seiscentas a oitocentas calorias e deverá corresponder à faixa de 30-40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário, conforme preconizado pelo Programa Alimentação do Trabalhador (PAT).

5.5.3.2 O percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento). O cardápio diário da refeição do tipo almoço deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

TIPO DA REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA (in natura)
	SALADAS	100g
ALMOÇO	ARROZ	100g
	FEIJÃO	70g



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

GUARNIÇÃO	50 a 100g
PRATO PROTÉICO	120 a 250g
BEBIDA	180ml
SOBREMESA	50 a 120g
COMPLEMENTO	-

- **SALADAS:** serão ofertados 100g de salada composta com vegetal tipo A (acelga, agrião, alface, couve, pepino, pimentão, repolho, tomate, cebola, rúcula, cheiro-verde, cebolinha) ou vegetal tipo B (abobrinha, abóbora, jerimum, beterraba, berinjela, chuchu, couve-flor, cenoura, quiabo, maxixe, vagem, milho).

I. Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso;

II. As saladas poderão ser acrescidas por frios, conservas e frutas.

- **ARROZ:** só será permitido arroz tipo 1, podendo ser servido simples ou composto (a grega, de couve, com cenoura, com brócolis, etc). O porcionamento de arroz preparado deverá ser de 200g per capita.

- **FEIJÃO:** só será permitido arroz tipo 1, podendo ser carioca, branco, macassar, verde ou preto. O porcionamento de feijão preparado deverá ser de 150g per capita.

- **GUARNIÇÃO:** variada, contendo vegetal tipo C (macaxeira, batata-doce, batata inglesa), farofas ou massas.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA
Vegetal	Tipo C	100g
Farofa	Farinha de mandioca	50g
Macarrão	Espaguete ou parafuso	100g
Purê	Batata inglesa e macaxeira	100g



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

- **PRATO PROTÉICO:** carne bovina, suína, pescados, aves e vísceras, preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g de carne sem osso e 180g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

I. Carne Bovina: Acém, Patinho, Coxão Mole, Alcatra, Cupim, Lagarto.

II. Frango: Coxa e sobrecoxa, Filé de sassami, Peito sem osso;

III. Carne suína sem osso: pernil;

IV. Pescados: Filés de peixes diversos sem espinha;

V. Vísceras: Fígado, moela.

A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

I. Carne bovina com osso – 1 x mês.

II. Carne bovina sem osso – 5 x mês.

III. Carne de frango com osso – 5 x mês.

IV. Carne de frango sem osso – 2 x mês.

V. Carne suína sem osso – 1 x mês.

VI. Carne de pescados – 4 x mês.

VII. Carne de vísceras – 2 x mês.

VIII. Prato proteico composto: às sextas-feiras.

Entende-se por prato protéico composto preparações como: feijoada, lasanha, dobradinha, cozinho.

As preparações proteicas poderão ser acrescidas de vegetais tipo C.

As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhadas de limão, dispostos no balcão de distribuição.

Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

Quando forem servidos no cardápio pescados, vísceras, carne suína e feijoada, a CONTRATADA deverá oferecer como opções de substituição aos usuários,



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), torta de legumes ou carne, carne moída

A feijoada deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho (25%).

Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados.

Não serão permitidos: suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína).

A dobradinha servida deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (30%), bucho (40%), linguiça calabresa (15%) e carne bovina salgada tipo charque (15%).

O cozido deverá ser elaborado nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: carne bovina como acém, músculo e patinho (50%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (15%), vegetais tipo B e C (25%).

Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 150g.

- **BEBIDA:** Será oferecido suco de fruta, elaborado com polpa de fruta ou fruta in natura em copo descartável de 200 ml, sendo uma unidade por usuário. A diluição da polpa do suco deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.
- **SOBREMESA:** Serão ofertados 50g (cinquenta gramas) de doce (goiabada, leite, cocada, bananada, compotas, amendoim) ou uma unidade ou fatia média (120g) de frutas da época, conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

- **COMPLEMENTO:** deverá ser oferecido café com e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas dispostos em local específico no refeitório, em copos descartáveis de 50 ml.

Em complementação ao cardápio diário deverão ser oferecidos os seguintes itens, em quantidade suficiente para atender aos usuários:

- I. Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios;
- II. Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário;
- III. Farinha de mandioca acondicionada em farinheira;
- IV. Molho de pimenta;
- V. Azeite de oliva;
- VI. Vinagre;
- VII. Adoçante;
- VIII. Açúcar.

5.5.4 Jantar

5.5.4.1 O jantar deverá conter de seiscentas a oitocentas calorias e deverá corresponder à faixa de 30-40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário, conforme preconizado pelo Programa Alimentação do Trabalhador (PAT).

5.5.4.2 O cardápio diário da refeição do tipo jantar deverá ter a seguinte composição básica:

TIPO DA REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA
JANTAR	PRATO QUENTE	300ml
	PANIFICAÇÃO	100g
	MANTEIGA	5g
	LEITE	200ml
	CAFÉ	100ml
	BEBIDA	180ml



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

5.5.4.3. PRATO QUENTE: o prato quente deverá ser em sua maioria sopas, de preparações variadas, contendo fontes protéicas (origem animal – carne, frango, peixe, leite, ou origem vegetal – feijão), conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE.

5.5.4.4. Quando da presença de carnes, a sopa deverá ser elaborada com proporção mínima de 25% do ingrediente (carne bovina, frango, peixe)

5.5.4.5. Opcionalmente um tipo de sopa pode ser substituído por uma preparação típica da ceia regional (mungunzá, arroz doce, angu etc.)

5.5.4.6. PANIFICAÇÃO: Serão ofertados 2 unidades de pão francês, totalizando 100g (cem gramas), com 5g de manteiga. Eventualmente, poderá uma unidade ser substituída por 50g (cinquenta gramas) de outros produtos de panificação (bolos, pães especiais, broas ou roscas), conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE. Entende-se por pão especial: pão doce, brioche, pão bolachão, sedinha, de milho, etc.

5.5.4.7. MANTEIGA: Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e maxalagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca.

5.5.4.8. LEITE: Serão servidos 200 ml (duzentos mililitros) de leite esterilizado integral, não devendo estar adoçado.

5.5.4.9. CAFÉ: Serão servidos 100 ml (cem mililitros) de café para cada usuário. Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100 ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar. Deverá ser servida a opção de café sem açúcar aos usuários.

5.5.4.10. BEBIDA: Será oferecido suco de fruta, elaborado com polpa de fruta ou fruta in natura em copo descartável de 200 ml, sendo uma unidade por usuário. A diluição da polpa do suco deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.

5.5.4.11. Será fornecido açúcar ou adoçante, à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite, além de guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

- 6.1. Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessários para completa execução dos serviços.
- 6.2. Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários, sendo das 11h às 14h no almoço e das 17h às 20h no jantar, sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade.
- 6.3. Responsabilizar-se por solicitar a confecção e afixação de Placas do Programa Chegando Junto da PCR (Restaurante Popular), com as devidas logomarcas, nos locais onde serão instalados os restaurantes.
- 6.4. Responsabilizar-se exclusivamente por todos os encargos sociais, fiscais, comerciais, e outros que decorrem da execução do objeto contratual.
- 6.5. Desenvolver boas relações com a CONTRATANTE e sua equipe técnica, acatando orientações e instruções pertinentes às normas de segurança, higiene, segurança do trabalho, legislação dos alimentos e Segurança Alimentar e Nutricional.
- 6.6. Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a Unidade.
- 6.7. Providenciar o Alvará de Fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária, emitido pela Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Município referente ao local onde será instalado o Restaurante Popular, só podendo iniciar as atividades após a apresentação deste documento à CONTRATANTE.
- 6.8. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.
- 6.9. Arcar com todos os ônus e obrigações concernentes a custos de embalagens, mão de obra, transportes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, inclusive despesas com água, energia e telefone.
- 6.10. Manter em perfeitas condições de uso as instalações do Restaurante Popular, tais como: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, telas, forro, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, entre outras instalações gerais e especiais, equipamentos e móveis vinculados à execução dos serviços.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

- 6.11. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva dos equipamentos e das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas.
- 6.12. Assumir as despesas de manutenção, conserto e/ou substituição dos equipamentos e materiais permanentes.
- 6.13. A manutenção dos equipamentos deverá ser efetuada no prazo mínimo e levando-se em consideração a importância do equipamento para o funcionamento da Unidade, para que não comprometa a segurança ou a qualidade do serviço prestado.
- 6.14. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado no presente Termo de Referência.
- 6.15. Adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da Agricultura Familiar do Estado, podendo a CONTRATANTE estabelecer as interlocuções necessárias com os órgãos e empresas do Sistema de Agricultura para promover a viabilidade deste processo.
- 6.16. Disponibilizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e/ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais.
- 6.17. Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição e dietética.
- 6.18. Substituir, por determinação da CONTRATANTE, o gênero alimentício que apresentar baixa aceitabilidade por parte dos consumidores.
- 6.19. Manter permanentemente em serviço e em número suficiente, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, bem como um coordenador de serviços e pessoal qualificado de forma a garantir o atendimento aos usuários, sendo todos devidamente registrados pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária.
- 6.20. Remeter, sempre que solicitado, à CONTRATANTE as escalas diárias de serviços de todos os funcionários, especificações, lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.
- 6.21. Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.
- 6.22. Caso a CONTRATANTE convide a equipe de funcionários da CONTRATADA para participar de capacitação específica, a empresa deverá liberá-los e arcar com os custos relacionados.
- 6.23. Providenciar, de acordo com o período estipulado pela legislação pertinente, exame de saúde de seus funcionários, a fim de evitar a veiculação de doenças aos usuários pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e



Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.

laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, obedecendo às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, mas poderá ser reduzida dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças.

6.24. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança de higiene e saúde dos funcionários, fornecendo os meios apropriados e necessários à execução das atividades laborais.

6.25. Manter todos os seus funcionários devidamente uniformizados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, e identificados.

6.26. Garantir o fornecimento de todos os Equipamentos de Proteção Individual - EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, responsabilizando-se por acidentes de trabalho que venham a ocorrer, por danos resultantes de caso de fortuito ou de força maior, por qualquer causa de danificação ou incorreções dos serviços de seus funcionários ou de terceiros.

6.27. Fornecer diariamente aos comensais do Restaurante, embalagem contendo talheres, guardanapo de papel, palito de dente e copo descartável para o suco.

6.28. Disponibilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos comensais e funcionários e detergente, sabão e outros materiais de limpeza para higienização dos utensílios da cozinha.

6.29. Realizar sistematicamente a limpeza das caixas de gordura e de passagem da rede hidro sanitária da cozinha, caixas d'água ou cisterna.

6.30. Realizar serviço de dedetização e desratização trimestralmente com reforço mensal.

6.31. Fornecer o gás de cozinha para o preparo das refeições do Restaurante.

6.32. Comunicar de imediato à CONTRATANTE, por meio dos fiscais desta, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais de serviço (cozinha e restaurante).

6.33. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados à saúde dos comensais por falta de controle higiênico, sanitário ou de conservação dos alimentos.

6.34. Conduzir os serviços com estrita observância à legislação federal, estadual, municipal, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução deste Contrato.

6.35. Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Popular no prazo de até 03 (três) meses após a assinatura do contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da CONTRATANTE e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade.

6.36. No mínimo, deverá existir Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para:



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

I.higiene e saúde dos funcionários;

II.capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 15, da IN/DIVISA/SVS nº 04, de 15 de dezembro de 2014;

III.controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV.transporte de alimentos;

V.higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

VI.higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII.controle integrado de vetores e pragas urbanas.

6.37. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

6.38. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deverá conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados, quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

6.39. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deverá contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

6.40. Dispor no refeitório, um mural ou quadro de avisos, em local visível, medindo 2 (dois) metros de comprimento por 1,5 metro de largura (2,00x1,50), para expor comunicações diversas.

6.41. Deverá constar, obrigatoriamente, o número do telefone da Ouvidoria da Prefeitura da Cidade do Recife e o do Núcleo da Vigilância Sanitária responsável pela região onde está estabelecido o Restaurante Popular.

6.42. Afixar no mural o cardápio do dia e da semana, em letras suficientemente grandes para possibilitar fácil leitura pelos usuários de todas as idades.

6.43. A SDSJPDDH não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, empresas ou quaisquer outros.



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

7.1 Controlar, com acompanhamento da CONTRATADA, o número de refeições servidas diariamente, no Restaurante Popular, por intermédio da fiscalização do Executor Técnico do contrato, devidamente nomeado pela CONTRATANTE.

7.2 Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente aos seus funcionários observando as especificações constantes deste Termo de Referência, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança, higiene e saúde dos funcionários;

7.3 Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado na execução contratual, bem como exigir da CONTRATADA o reparo e/ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

7.4 Efetuar a glosa no pagamento de refeições servidas em desacordo com o presente Termo de Referência, especialmente ao que se refere aos cardápios predefinidos e gramatura das refeições.

8 DO PAGAMENTO

8.1 Para fins de pagamento, será considerado o valor constante no relatório diário/mensal que será extraído do controle de acesso com quantitativos de atendimento efetivamente realizados.

8.2. Caso haja divergência nos valores constantes na nota fiscal e no relatório, serão considerados, para fins de pagamento, os valores especificados no relatório de controle institucional, a diferença será considerada glosa.

8.3. O pagamento deverá ser efetuado mensalmente à CONTRATADA até 30 (trinta) dias do mês subsequente à prestação dos serviços, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura devidamente atestada pelo responsável pela fiscalização do contrato, comprovando a realização dos serviços.

8.4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao reajustamento de preços.

8.5. A nota fiscal-fatura deverá ser emitida a cada 30 (trinta) dias, conforme CADUs (Cadastro Único de Serviços), lote, quantidade de refeição e apresentada ao Fiscal do Contrato.

8.6. A CONTRATADA efetuará o faturamento de acordo com o cardápio devidamente realizado no mês, conforme as solicitações da Secretaria.

8.7. O faturamento deve ser conforme o valor proposto para cada refeição, devendo a empresa explicitar na fatura o quantitativo de cada preparação e o valor individual proposto na planilha de composição de custo da mesma.



Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.

9 PROPOSTA DE PREÇOS

9.1. A proposta de preços deverá conter valor igual ou inferior ao preço estimado para cada lote de interesse da licitante e para os respectivos itens do lote, expresso em moeda corrente nacional, em algarismos arábicos e por extenso, utilizando-se as tabelas dispostas no item acima.

9.2. A proposta de preços deverá contemplar todos os custos previstos no presente Termo de Referência.

Deverá ser apresentada pelo licitante do menor lance por lote a composição de custos para cada item, a qual deverá conter, no mínimo, as informações constantes no tópico **5.6. Das Especificações Técnicas de Produção**, observando-se a composição dos cardápios, bem como o tipo de fornecimento – refeição.

10 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

10.1 A fiscalização será exercida por um representante da SDSJPDDH, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato.

10.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica na corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes ou prepostos.

11 CABE AO GESTOR DO CONTRATO:

11.1. Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações, bem como os relatórios à CONTRATADA ;

11.2. Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente

11.3 Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;

11.4 Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

11.5 Analisar relatórios e documentos enviados pelo fiscal do contrato;

11.6 Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal do contrato;

11.7 Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela CONTRATADA, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

11.8. Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

11.9 Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado.

11.9.1. A Gerência de Alimentação pode realizar a qualquer tempo inspeções nas instalações próprias da CONTRATADA com objetivo de verificar o cumprimento das normas da ANVISA e Vigilância Sanitária.

12 DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 Para a prestação dos serviços será formalizado um Contrato Administrativo, no qual serão estabelecidas as cláusulas com as garantias, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este Termo de Referência e a proposta da Licitante vencedora.

12.2 O prazo de Vigência do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, a partir da data da assinatura, podendo, por interesse das partes, ser prorrogado por períodos sucessivos, limitado a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93.

12.3 O prazo para início da execução do serviço será de até 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, prorrogáveis a critério da contratante.

13 DA QUALIFICAÇÃO E DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. O licitante deverá apresentar, por ocasião da assinatura do contrato, além de outras comprovações pertinentes:

a) Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de documento emitido pelo referido Conselho.

b) Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto.

13.2. Sem prejuízo de **outras exigências de habilitação**, o licitante deverá apresentar no certame licitatório:

13.3 Licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, emitida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, constando a atividade específica.

13.4 Apresentar Declaração, de que, em se sagrando vencedor:

13.4.1 Deverá no prazo de até 30 dias, a contar da assinatura do Contrato, instalar sua cozinha central de forma a atender integralmente o objeto desta licitação.

13.4.2 Deverá no prazo de até 30 dias, a contar da assinatura do Contrato, instalar matriz, filial e/ou representação, na cidade do Recife e/ou Microrregião do Recife.

13.5 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado, demonstrando os seguintes serviços executados pelo licitante:

13.6 Será considerado compatível com a quantidade o atestado que apresentar, no mínimo, 30% (trinta por cento) da quantidade para cada LOTE que o licitante estiver participando, exigindo-se o somatório quando da participação de vários LOTES.

13.7 Para efeito do item anterior, será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados.

13.8 Não serão admitidos atestados emitidos pelo próprio licitante em seu nome

14 GARANTIA CONTRATUAL

14.1. Em até 10 dias da assinatura do contrato, bem como na hipótese de sua prorrogação, o licitante vencedor deverá apresentar à CONTRATANTE comprovante de garantia da execução contratual no valor de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, em quaisquer das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 56 da Lei nº 8.666/93, com prazo de validade, no mínimo, igual ao prazo de vigência do contrato acrescido de 30 (trinta) dias, e atendendo às seguintes condições:

a) Fiança bancária - a fiança será prestada por instituição financeira, devendo constar, entre outras condições, a renúncia expressa ao benefício do artigo 827 do Código Civil Brasileiro;

b) Seguro-garantia - a garantia consistirá na emissão de apólice, por entidade seguradora em funcionamento no Brasil, em favor da Prefeitura do Recife;



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

c) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública – a caução será depositada na conta corrente do Município do Recife.

c.1) Os títulos da dívida pública devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda (conforme Inc. I do §1º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, com a redação dada pelo art. 26 da Lei nº 11.079, de 30 de dezembro de 2004).

14.2. Verificado o cumprimento das obrigações contratuais, a garantia contratual será devolvida, mediante requerimento da CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após o término da vigência do contrato. Se efetuada em caução, o valor será atualizado pelo IPCA.

15. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Pregão na forma **eletrônica (VERIFICAR)**

16. REGIME DE EXECUÇÃO

Regime de Execução indireta, empreitada por menor preço unitário.

17. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Menor preço global por lote.

18 DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 O contrato não poderá ser prorrogado quando:

18.1.1. A CONTRATADA tiver sido declarada idônea ou suspensa ou impedida de licitar ou contratar no âmbito de qualquer órgão da Administração Pública, enquanto perdurarem os efeitos;

18.1.2. A CONTRATADA não mantiver, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

18.2 A prorrogação contratual e as demais alterações deverão ser processadas mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art 65 da Lei nº 8.666/93, vedada a modificação do objeto;



**Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Assistência Social.**

18.3 O contrato poderá ser rescindido amigavelmente, ou seja, de comum acordo, conforme o disposto no art 79, II, da Lei nº 8.666/93, devendo haver manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do objeto contratado e justificada a conveniência administrativa;

18.4 O contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da SDSJPDDH, na forma dos artigos 77 à 79 da lei nº 8.666/93, sujeitando-se a CONTRATADA às consequências determinadas no artigo 80, sem prejuízos das demais sanções cabíveis.

19. VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

19.1. A estimativa de preços dos serviços foi efetuada à luz da Instrução Normativa nº 02/2016, da SADGP, e à vista que as composições dos cardápios impossibilitaram a utilização de preços públicos com mesmas especificidades, foram efetuadas cotações de preços junto a fornecedores do ramo pertinente à atividade, conforme mapa de apuração, considerando as particularidades dos itens.

O valor total estimado para esta licitação é de R\$ **XXXX** (XXXX), com base no levantamento de preços com empresas do ramo.

Geruza Bernadete de Moura Felizardo
Secretaria Executiva de Assistência Social

Ana Rita Suassuna Wanderley
Secretária de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos