



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE POPULAR E PARA O RESTAURANTE POPULAR MÓVEL, INCLUINDO PREPARAÇÃO E TRANSPORTE.

ITEM 1

ITEM	QUANT. ANUAL ESTIMADA	DESCRIÇÃO
1	300.000	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE POPULAR CENTRAL – ALMOÇO, MARMITEX E JANTAR

ITEM 2

ITEM	QUANT. ANUAL ESTIMADA	DESCRIÇÃO
2	120.000	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE POPULAR MÓVEL, ATRAVÉS DE MARMITEX

2. DETALHAMENTO – ITEM 1

2.1. Visa esta licitação a Contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento, transporte e distribuição de em **média 25000 refeições mensalmente**, entre refeições distribuídas em um refeitório na área Central do município, durante o período do almoço e refeições acondicionadas em embalagens apropriadas (marmitex em alumínio), durante o almoço e jantar, distribuídas diariamente, conforme as especificações contidas abaixo.

2.2. O licitante deverá apresentar, junto à proposta de preços, o Atestado de Visita Técnica fornecido pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional que será o comprovante de que o licitante visitou e tomou conhecimento dos locais de prestação do serviço, entrega e condições em que os serviços serão executados. A visita técnica nos locais de fornecimento deverá ser feita por um preposto da empresa, e poderá ser agendada na Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com Juliana ou Kelly por meio dos telefones: 4519-8730 ou 4512-7777, até um dia antes da data do certame licitatório. Poderá o atestado ser substituído por uma declaração de conhecimento dos locais da prestação de serviço e entrega, assinado pelo profissional credenciado e protocolada na ocasião do credenciamento dele.

2.3. DAS CONDIÇÕES GERAIS:

2.3.1. Caso as licitantes optem por fazer visita técnica para que tenham conhecimento das condições que deverão ser prestados os serviços, poderão fazer o agendamento na Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com Juliana ou Kelly por meio dos telefones: 4519-8730 ou 4512-7777, até um dia antes da data do certame licitatório. No dia da vistoria deverá ser apresentado credenciamento contendo nome e RG do representante da empresa que a fará, por escrito.

2.3.1.1. O Restaurante Popular Central, atualmente está situado na Rua General Osório, nº 144 – Vila Bocaina, Mauá, São Paulo. O horário de funcionamento do Almoço é de segunda a sexta-feira das 11h00 às 14h00 e do Jantar é de segunda a sexta-feira das 17h00 às 18h30 ou até atingir a cota diária de refeições servidas.

2.3.1.2. O endereço acima onde está localizado o atual Restaurante Popular Central é locado pela empresa detentora da prestação do serviço atualmente, ficando a critério da licitante que participará do certame a escolha do local que melhor lhe convier, desde que atenda o **Anexo I – A**, Perímetro Central para instalação do Restaurante Popular Central do edital e que tenha o crivo final da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, conforme descrito abaixo no item 2.3.6.

2.3.1.3. O licitante deverá apresentar, junto à proposta de preços, declaração se comprometendo a adequar e adaptar, o local onde será instalado o Restaurante Popular Central, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de assinatura do contrato, devendo ainda, manter exposto em local de fácil acesso o Alvará Sanitário de titularidade da empresa licitante, expedido por órgão competente da esfera Estadual ou Municipal, referente ao Restaurante Popular Central.

2.3.2. A licitante deverá declarar que se compromete, caso vencedora, sob as penas da Lei, a apresentar, em até 72 horas após a sessão, as seguintes exigências:

2.3.2.1. Certificado de Vistoria e/ou Alvará de Licença Sanitária da sede da licitante emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente e uma declaração onde conste o endereço completo da cozinha que atenderá o objeto do contrato. Esta cozinha não deverá ultrapassar o limite de 50 (cinquenta) km dos pontos de entrega. A Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional poderá promover vistorias antes do início do contrato e durante a sua vigência.

2.3.2.2. Comprovante de Registro da Empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com atividade específica de cozinha industrial e do profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição que preencha os requisitos, Certidão de Registro e Quitação no CRN-3 e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.



**2.3.2.3.** Veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição das refeições e marmitex no Restaurante Popular Central, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE, que atendam às especificações técnicas da CVS 15 de 07/11/1991 e demais legislações sanitárias, sendo que os veículos deverão possuir certificados de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária. Os veículos devem ser etiquetados, de acordo com a padronização e solicitação da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional e da Coordenadoria de Comunicação Social, além de atender todos os requisitos definidos em legislação sanitária local, os alimentos devem ser transportados em temperatura adequada e monitorados na recepção. Caso sejam transportados de forma inadequada não serão recebidos nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das refeições de modo a não comprometer o seu fornecimento aos munícipes. Os colaboradores envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

**2.3.2.4.** Declaração que atende às exigências de preparo, transporte e entrega de alimentos que não exceda a 06 (seis) horas, com a manutenção do produto acima de 60°C ou que não exceda 1 (uma) hora com a manutenção do produto abaixo de 60°C para os alimentos quentes, para os alimentos frios até 10 °C com tempo de exposição de 4 (quatro) horas ou entre 10 °C e 21 °C até 2 (duas) horas de exposição, conforme Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA e Portaria CVS n.º 5/2013, modelo de declaração indicado em Anexo I – D.

**2.3.2.5.** Declaração assinada pelo representante legal da empresa contendo a relação das instalações e do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da presente licitação, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, conforme as condições previstas na Resolução RDC N.º 216/2004 da ANVISA, sob as penas cabíveis.

**2.3.2.6.** Declaração assinada pelo representante legal da empresa contendo a relação da equipe técnica, operacional e administrativa da licitante, com a qualificação e quantificação das funções compatíveis com o objeto, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

**2.3.2.7.** Declaração assinada pelo representante legal da empresa em que se obriga a manter durante a toda execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas, nos aspectos jurídicos e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena das sanções cabíveis, bem como que conhece na íntegra e concorda com o presente edital, e se submete as condições deste e da legislação pertinente em vigor.

**2.3.2.8.** Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação, compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente licitação. O atestado de no mínimo 50% das quantidades solicitadas neste item.

**2.3.2.9.** Comprovar que possui, nutricionista responsável técnico, conforme os termos do art. 2º da Resolução CFN n.º 419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.

**2.3.3.** Será declarado vencedor quem, entre os licitantes previamente habilitados, OFERECER O MENOR PREÇO, desde que atendidos os requisitos estabelecidos no Edital, sendo que à empresa vencedora do certame licitatório será paga de acordo com o número de refeições/marmitex servidas.

**2.3.4.** Contratação com validade de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da Administração de acordo com o artigo 57 da Lei 8.666/93.

**2.3.5.** Os preços não sofrerão reajustes pelo período de 12 (doze) meses, conforme legislação federal em vigor, tendo como base de reajuste o índice IPCA, ou outro índice equivalente e pertinente ao teor do contrato.

**2.3.6.** O local onde será atendido o Restaurante Popular Central, deverá ser autorizado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional. Deverá ter condições de acessibilidade no local, para portadores de deficiência, idosos e gestantes, conforme previsto em legislação vigente. O refeitório deverá ter capacidade mínima de 170 lugares, com mesas e cadeiras adequadas para o atendimento dos munícipes, com ventiladores para manter o conforto térmico no refeitório e todas as solicitações que a CONTRATANTE julgar necessário, para melhor atender os munícipes.

**2.3.7.** A empresa deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade (água, aluguel do imóvel, energia elétrica, mão de obra, manutenção estrutural, segurança, controlador de acesso, material de limpeza, equipamentos permanentes e utensílios descartáveis, impostos e taxas).

**2.3.7.1.** A responsabilidade pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, troca de extintores, filtros de água, entre outros) caberá à CONTRATADA.

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

**2.3.9.** As despesas com a instalação e manutenção do Restaurante Popular Central serão arcadas pela empresa, inclusive fornecimento de álcool 70%, sabonete líquido higienizante e papel toalha, para higienização das mãos dos comensais e seus funcionários, nas pias do respectivo refeitório, bem como instalar a estrutura necessária à distribuição no refeitório, com todos os itens descartáveis necessários, para os sanitários, além dos equipamentos (balcão térmico e/ou passthrough, refrigerador, freezer, filtro de água, bebedouro elétrico, fresqueira, caixas térmicas hot-box), utensílios (pratos, talheres, entre outros), conforme ANEXO I – C e quantitativo adequado de funcionários, calculado por meio do uso de indicadores específicos e da Resolução do CFN n.º 600, de 2018.

**2.3.9.1.** Fornecer à equipe técnica da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, no início do contrato, para efeito de controle interno, a relação dos funcionários que comporão a equipe de trabalho, bem como qualquer alteração que porventura ocorra.

**2.3.10.** A CONTRATADA é obrigada a zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, mantendo em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações prediais e utensílios utilizados no serviço, diariamente no início e ao final do serviço, empregando-se produtos químicos apropriados para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA; bem como se responsabilizar pelo manejo e transporte de



todo o resíduo sólido, reciclável e orgânico gerado na distribuição, garantindo a remoção, ao final da distribuição, dos resíduos sólidos, recicláveis e orgânicos e dando-lhe a destinação adequada.

**2.3.11.** Todos os funcionários da contratada deverão estar uniformizados, portando crachás de identificação e portando os equipamentos exigidos pelo Ministério da Saúde.

**2.3.11.1.** Apresentar os exames médicos previstos dos funcionários admitidos; em conformidade com a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 – Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, e Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e demais legislações vigentes.

**2.3.12.** Na distribuição das refeições servidas no Restaurante Popular Central, os funcionários da empresa deverão usar além do uniforme da empresa, os EPIs adequados, luvas descartáveis, rede ou touca para proteção dos cabelos e seguir todas as recomendações da Portaria CVS 5/2013 – regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e devem utilizar a máscara de proteção nasobucal, de acordo com a legislação vigente. A CONTRATADA deverá fornecer para seus funcionários luvas de borracha para manuseio de produtos químicos, luvas térmicas para manuseio de equipamentos quentes, sapatos antiderrapantes, botas plásticas e aventais plásticos para setores de lavagem. Os funcionários devem receber treinamento para realizar o correto porcionamento dos alimentos, de acordo com a gramagem de cada item, estipulada nesse termo e treinamento de boas práticas de fabricação, incluindo as condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente.

**2.3.12.1.** A CONTRATADA deverá promover capacitação da equipe operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionários, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

**2.3.13.** Durante toda a distribuição, deverá haver um funcionário da CONTRATADA para o recebimento do valor do município, o valor é estipulado pelo Decreto Nº 9.028 DE 26/05/2022, que fixa o valor da refeição servida no Restaurante Popular do Município de Mauá em R\$ 1,00 (um real).

**2.3.13.1.** Durante toda a distribuição no refeitório, deverá haver um funcionário da CONTRATADA para a higienização das mesas, do piso do refeitório e do recolhimento do lixo, sempre que necessário.

**2.3.14.** A empresa deverá afixar o cardápio semanal do almoço para que os municípios tomem conhecimento.

**2.3.15.** Durante o horário de funcionamento do Restaurante Popular Central, deverá haver um (a) nutricionista no local, com poderes para tomar deliberação e ou atender a qualquer solicitação da Fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.

**2.3.16.** O horário de atendimento do Restaurante Popular Central, será Almoço das 11:00 até as 14h00 e Jantar será das 17:00 até as 18:30 ou até encerrarem todas as refeições/marmitex, de acordo com a cota diária, de segunda a sexta-feira, podendo atender nos feriados e pontos facultativos, conforme determinação da CONTRATANTE.

**2.3.17.** A Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional só autorizará o início de funcionamento após apresentação da licença de funcionamento da vigilância sanitária, a apresentação do seguro solicitado e os certificados de vistoria dos veículos.

**2.3.18.** Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem e possuir os registros necessários a sua comercialização.

**2.3.19.** A Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional determinará a retirada dos alimentos que não atenderem ao item anterior, não forem de boa qualidade, não apresentarem boa aparência, não for considerado próprio ao consumo e que apresentarem baixa aceitação por parte dos consumidores.

**2.3.20.** A CONTRATADA deverá apresentar sugestões de cardápios elaborados por nutricionistas, para aprovação, desde que respeitado os quantitativos e incidência dos componentes, com 30 (trinta) dias de antecedência. Os cardápios serão vistoriados e aprovados por profissional competente na Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, podendo sofrer alterações a seu pedido.

**2.3.21.** A CONTRATADA deverá fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio preestabelecido em datas comemorativas ou sazonais tais como: São João, Natal, Páscoa, Ano Novo, Dia da Mãe, Dia dos Pais, entre outras como servir Sopa no inverno. Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e/ou sazonalidade e serão apresentados e validados pela equipe técnica da CONTRATANTE.

**2.3.22.** Os cardápios somente poderão ser alterados, desde que respeitado os quantitativos e incidência dos componentes, com autorização e aprovação dos responsáveis técnicos da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, devendo a CONTRATADA solicitar alterações, devidamente justificadas, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias à 3 (três) dias da sua execução.

**2.3.23. O preparo, fornecimento e distribuição das refeições iniciar-se-á após a instalação do Restaurante Popular Central, através da ordem de serviço, expedida pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.**

**2.3.24.** A empresa deverá promover exposições de Educação Alimentar e Nutricional no Restaurante Popular Central, na Semana Municipal da Alimentação e/ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

**2.3.25.** Todas as preparações do cardápio deverão ser cuidadosamente porcionadas, mantendo as qualidades sensoriais dos alimentos servidos, nos recipientes descartáveis: marmitex em alumínio para a refeição, potes de plástico transparente com tampa para a salada e para a sobremesa, bem vedados para manter o alimento seguro no deslocamento, com monitoramento de tempo e temperatura, além do fornecimento de talheres descartáveis para a refeição e guardanapos, armazenados dentro de saco transparente.



**2.3.26.** Os equipamentos necessários à exposição e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados e estar em bom estado de higiene, conservação e funcionamento, devendo a temperatura dos alimentos mantidos nesses equipamentos ser monitorada.

**2.3.27.** Os alimentos preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. As embalagens de alimentos prontos para o consumo não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou paletes. Devem possuir identificação, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.

**2.3.28.** As embalagens das marmitex, sobremesas e afins deverão conter a informação de data de fabricação, validade dos mesmos e todas as informações que a CONTRATANTE julgar necessário.

**2.3.29.** A CONTRATADA deverá fornecer todas as informações referentes ao alimento servido, que a CONTRATANTE, julgar necessário.

**2.3.30.** O controle de pragas e vetores urbanos deverá ser feito através de medida preventiva. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências da Central de Produção de Alimentos, no Restaurante Popular Central e do Veículo de Transporte de Alimentos, a CONTRATADA deverá proceder imediatamente ao tratamento químico necessário como medida corretiva, para impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas urbanas nas instalações utilizadas para a distribuição, devendo apresentar certificado de dedetização, seguindo as legislações vigentes.

**2.3.31.** A CONTRATADA deve realizar a análise microbiológicas semestrais das preparações de um dia de cardápio, incluindo a bebida, das mãos de dois funcionários e de dois utensílios e enviar os resultados para a Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

**2.3.32.** A empresa deverá obedecer às exigências do artigo 31 da Lei 8.078 de 11/09/90, a saber: “A oferta e apresentação dos produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidades, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.”

**2.3.33.** A empresa vencedora deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, uma apólice de seguro de 5% para garantia de bens e pessoas, com cobertura que compreenda os riscos físicos e materiais que possam apresentar a alimentação servida no Restaurante Popular Central. A CONTRATADA será responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos perante autoridades sanitárias, incorrendo em responsabilidade civil e criminal pelo uso e fornecimento de alimentos impróprios para consumo.

**2.3.34.** A CONTRATADA deve responsabilizar-se por todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária dos funcionários envolvidos na prestação do serviço. Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização mensalmente, junto a nota fiscal da prestação de serviços.

**2.3.35.** A CONTRATADA deve respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários para sua segurança pessoal, atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

**2.3.36.** A CONTRATADA deve responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional de Mauá as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato.

**2.3.37.** A CONTRATADA deve responsabilizar-se a fornecer tantos empregados quantos necessários ao perfeito atendimento do presente contrato, bem como pela alimentação, transporte, atendimento médico, indenizações, ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor.

**2.3.38.** A CONTRATADA deve diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário do restaurante Popular Central, visitantes e fiscais, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente e/ou desrespeitosa.

**2.3.39.** A CONTRATADA deve elaborar e apresentar à Contratante o Manual de Boas Práticas – MBP e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP adotados na Central de Produção de Alimentos, no Veículo de Transporte de Alimentos e no refeitório de distribuição.

**2.3.40.** A CONTRATANTE notificará a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções.

**2.3.41.** A CONTRATANTE realizará vistoria no início e ao final do contrato, para verificação das condições da estrutura predial, dos equipamentos, dos utensílios, dos veículos e afins devendo exigir da empresa a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

**2.3.42.** A CONTRATANTE pagará somente as refeições efetivamente servidas e as marmitex solicitadas serão contabilizadas pela CONTRATANTE.

**2.3.43.** As multas e eventuais descontos serão aplicados em razão das ocorrências verificadas pela Fiscalização, conforme Termo de Referência, diretamente como glosa no faturamento mensal.

**2.3.44.** Haverá um funcionário da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional diariamente que executará fiscalização e a degustação no Restaurante Popular Central. Disponibilizar uma amostra diária de cada item da refeição (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente) para a fiscalização avaliar características sensoriais relacionadas à qualidade: aparência, aroma, textura, sabor e quantidade em conformidade às especificações deste Termo de Referência.



**2.3.45.** A inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação, objeto deste termo de referência, não desobriga a CONTRATADA de adotá-las, nem impedirá penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou violação de normas técnicas e legais vigentes e emanadas de órgãos oficiais distritais ou federais.

**2.3.46.** As refeições em desconformidade com o cardápio definido não serão consideradas para fins de pagamento, e as glosas serão realizadas nas proporções do quadro abaixo descrito.

**2.3.47.** As preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições servidas e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

**2.3.48.** As preparações frias (saladas, frutas, sobremesas e sucos) deverão ser devidamente acondicionadas com capacidade adequada à quantidade de refeições e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

**2.4. Quadro 1:** Percentual de Glosa a ser aplicado por tipo de refeição.

REQUISITO	PERCENTUAL DE GLOSA
Cardápio divergente do contratado para o dia ou alteração de cardápio sem prévia autorização	20%
Alimentos armazenados inadequadamente ou na gramagem inferior ao previsto	50%
Refeição não contemplando todos os itens previstos	50%
A refeição não estar no local e/ou horário estipulado sem aviso prévio	50%
Transporte das refeições em desconformidade com a legislação sanitária local	50%
Espaço e utensílios não higienizados adequadamente	50%
Temperatura do alimento inadequada	100%

**ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS DA REFEIÇÃO:**

**2.5. ARROZ BENEFICIADO POLIDO**

**2.5.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**2.5.1.1.** Classificação: grupo: beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.

**2.5.1.1.1.** Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

**2.5.1.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: branco; sabor: próprio; textura: macio e solto; odor/aroma: próprio.

**2.6. FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

**2.6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**2.6.1.1.** Composição: Feijão – Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.; Classe: cores (produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).

**2.6.1.1.1.** O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

**2.6.1.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom claro; sabor: próprio; textura: macio; odor/aroma: próprio.

**2.7. MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS**

**2.7.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**2.7.1.1.** Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma.

**2.7.1.1.1.** Serão permitidos apenas os corantes naturais, excluindo os artificiais.

**2.7.1.1.2.** Características sensoriais após preparo: formatos: diversos (espaguete, ninho, penne, parafuso); aparência/cor: amarelo creme; sabor: próprio; textura: firme e macio; odor/aroma: próprio.

**2.8. CARNE BOVINA**

**2.8.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**2.8.1.1.** Composição: acém bovino, patinho, músculo, coxão mole, coxão duro, cupim, contrafilé, alcatra, fígado bovino, limpo (isento de tecido conjuntivo de revestimento), sem osso.

**2.8.1.2.** A carne de bovino, quando em pedaços ou moída, deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

**2.8.1.3.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom; sabor: próprio; textura: macia e suculenta; odor/aroma: próprio.

**2.8.1.4.** As carnes bovinas deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

**2.9. CARNE DE AVES**

**2.9.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**



- 2.9.1.1.** Composição: coxa e sobrecoxa de frango, coxinha da asa, tulipa de frango, peito de frango sem pele, sem osso e limpa.
- 2.9.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom pálido; sabor: próprio; textura: macia e suculenta; odor/aroma: próprio.
- 2.9.1.3.** As aves deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

## **2.10. CARNE SUÍNA**

### **2.10.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

- 2.10.1.1.** Composição: lombo, bisteca, costelinha, pernil limpo.
- 2.10.1.2.** A carne suína, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.
- 2.10.1.3.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom claro; sabor: próprio; textura: macia e suculenta; odor/aroma: próprio.
- 2.10.1.4.** As carnes suínas deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

## **2.11. PEIXES**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

- 2.11.1.1.** Composição: filé de merluza, tilápia, polaca, pescada sem espinhas; postas de robalo, tainha, cação sem espinhas.
- 2.11.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: branca; sabor: próprio e suave; textura: macia e firme; odor/aroma: próprio.
- 2.11.1.3.** Os pescados deverão ser apresentados dentro da gramagem estabelecida, livres de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado.

## **2.12. FRUTAS**

### **2.12.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

- 2.12.1.1.** Compreenderá as seguintes frutas: abacaxi, ameixa, banana-nanica ou prata, maçã gala ou fuji, caqui fuyu ou giombo, carambola, laranja, tangerina poncã ou murcot, pêra danjou ou williams, goiaba vermelha, kiwi, manga, melancia, melão, pêssego e uva.
- 2.12.1.2.** As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro para a melhoria dos padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP/SP, HORTI ESCOLHA – Centro de Qualidade Hortigranjeiros CEAGESP/SP, boletins EMBRAPA e com a legislação vigente ANVISA/MS.
- 2.12.1.3.** Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer as classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, escurecimentos, fermentos ou podridão.
- 2.12.1.4.** As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições:
- a) serem frescas;
  - b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
  - c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
  - d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
  - e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
  - f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
  - g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
  - h) ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- 2.12.1.5.** As frutas servidas inteiras deverão conter de 80 (oitenta) a 120 (cento e vinte) gramas, por unidade. As frutas servidas em fatias como: melão, melancia, manga e abacaxi deverão conter de 100 (cem) a 120 (cento e vinte) gramas.
- 2.12.1.6.** Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº 5, 09/04/2013).
- 2.12.1.7.** As frutas deverão vir embaladas individualmente, prontas para o consumo. Cada fruta deverá vir embalada em filme de PVC esticável ou saco plástico, atóxico, inodoro, transparente e resistente. As frutas servidas picadas como salada de frutas deverão ser acondicionadas em potes descartáveis com tampas de plástico atóxico, inodoro, transparente e resistente com capacidade de 100 ml.

## **2.13. HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS**

### **2.13.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS**

- 2.13.1.1.** Compreenderá todas hortaliças: verduras, legumes e tubérculos.
- 2.13.1.2.** Características gerais: as hortaliças e tubérculos deverão estar aptos para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades, insetos e larvas; não estarem danificadas por qualquer lesão



de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estejam livres das folhas de terra; ausência de sujidades, terra; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estejam livres de resíduos de fertilizantes.

**2.13.1.3.** Classificação: as hortaliças e tubérculos, de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por produto de elevada qualidade, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer às classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, fermentos ou podridão.

**2.13.1.4.** Demais determinações de padrão de qualidade e classificação devem seguir os Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

**2.13.1.5.** As hortaliças que forem consumidas cruas, ou seja, sem passar por cocção, deverão ser higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

## **2.14. NÉCTAR DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS)**

### **2.14.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**2.14.1.1.** Néctar é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionada de ácidos. Sabores: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, uva, entre outros sabores.

**2.14.1.2.** Composição: água, suco concentrado de fruta e/ou polpa de fruta (sabores diversos: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, uva, entre outros), açúcar e acidulante. Poderá conter: ácido ascórbico (vitamina C), estabilizante e aroma natural. Não contém glúten.

Obs.: Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, e sem prejuízo das demais características do produto.

**2.14.1.3.** Características organolépticas: aspecto: próprio, de acordo com a fruta; cor: própria, de acordo com a fruta; cheiro: próprio; sabor: característico da fruta.

**2.14.1.4.** O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik asseptic) mínimo 6 camadas, estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo ou serem servidos em copos descartáveis, contendo 200 ml.

## **2.15. COMPOSIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES E MARMITEX:**

**2.15.1.** Composição da refeição/marmitex: arroz, feijão, prato principal, guarnição, saladas, sobremesa, pão francês/leite e suco, deverá seguir o modelo de cardápio e as gramagens para cada item estabelecidas nesse Termo de Referência (ANEXO I – B). A contratada obedecerá as seguintes incidência dos itens para as refeições, servidas em marmitex e no Restaurante Popular Central:

**2.15.1.1.** Arroz e feijão: servidos diariamente;

**2.15.1.2.** Prato principal/proteico: diariamente, sendo os bovinos os de maior incidência 2 a 3 vezes por semana;

**2.15.1.2.1.** Pescados: 1 a 2 vezes por mês;

**2.15.1.2.2.** Suínos: 1 a 3 vezes por mês;

**2.15.1.2.3.** Aves: 1 a 2 vezes por semana;

**2.15.1.2.4.** Feijoadas: 2 a 3 vezes por mês;

**2.15.1.2.5.** Vísceras (fígado ou dobradinha): 1 vez a cada 2 meses;

**2.15.1.3.** Guarnições: diariamente, sendo farofa 3 a 4 vezes ao mês.

**2.15.1.3.1.** A predominância deverá ser de verduras e legumes: 2 a 3 vezes por semana;

**2.15.1.3.2.** Massas: 3 a 4 vezes ao mês;

**2.15.1.4.** Salada: diariamente, sendo verduras e legumes variados;

**2.15.1.5.** Sobremesa, diariamente;

**2.15.1.5.1.** Frutas: 2 a 3 vezes por semana;

**2.15.1.5.2.** Doces: 1 a 2 vezes na semana;

**2.15.1.6.** Suco de Frutas: diariamente, sabores variados (néctar de frutas, suco concentrado ou polpa de suco: seguindo as recomendações de diluição do fabricante);

**2.15.1.7.** Diariamente servir pão francês/pão de leite de 25 gramas (vinte e cinco), acondicionados em embalagem de saco plástico transparente em tamanho apropriado, hermeticamente fechado e identificado com tipo e prazo de validade.

**2.15.1.8.** As marmitex entregues no Restaurante Popular Central (almoço e jantar) deverão ser distribuídas em saco plástico resistente, branco, atóxico, inodoro, resistente e com o logotipo do Restaurante Popular Central impresso, conforme determinação da CONTRATANTE.

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

**2.15.3.** A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação.

## **2.16. REQUISITOS GERAIS DE TODOS OS ALIMENTOS DO ITEM 1 (DE 2.5. A 2.15.) E CONSIDERAÇÕES FINAIS:**

**2.16.1.** O prato principal deverá ser constituído de carne bovina, suína, aves, ovos ou pescado.



- 2.16.2.** A guarnição fornecida em combinação com o prato principal será constituída de massa, purês, farofa, legumes ou verduras cozidos, bolinhos, tortas, conforme a gramagem estipulada.
- 2.16.3.** Não será aceito como guarnição, preparações à base de arroz enriquecido com legumes (do tipo arroz à grega, arroz à primavera, etc).
- 2.16.4.** Arroz e feijão deverão no mínimo, uma vez por mês, ser enriquecidos com outros ingredientes.
- 2.16.5.** As refeições no Restaurante Popular Central deverão ser servidas em bandejas lisas, com prato raso grande, copo descartável com capacidade de 200 ml para suco e/ou suco em embalagem tetra pak, pote descartável com tampa para sobremesa e talheres em aço inoxidável. Os talheres deverão ser embalados em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário. Todos os utensílios deverão ser providenciados pela empresa contratada.
- 2.16.5.1.** No Restaurante Popular Central cada usuário é servido através de pratos rasos, apoiados sobre bandejas plásticas; seguindo a sequência do balcão de distribuição: arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, sobremesa, pão francês/pão de leite e suco, respeitando-se a gramagem per capita e seguindo o modelo de cardápio, solicitados nesse Termo de Referência (ANEXO I – B).
- 2.16.6.** As marmitex em alumínio deverão ser distribuídas contendo: 1 (uma) marmitex de alumínio para a refeição contendo arroz, feijão, prato principal e guarnição, 1 (um) pote transparente de plástico com tampa para as saladas, 1 sobremesa, 1 pão francês/pão de leite, 1 néctar de fruta de 200 ml acondicionado em embalagem tetra pak, contendo um canudo embalado individualmente, seguindo as gramagens estabelecidas nesse Termo de Referência, talheres de plásticos para refeição embalado em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário. Todos os utensílios deverão ser providenciados pela empresa contratada.
- 2.16.7.** Todos os itens da refeição no local e marmitex deverão respeitar a incidência e a gramagem *per capita* solicitadas nesse Termo de Referência.
- 2.16.8.** Para controle da qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações do cardápio servido, tanto na cozinha na qual são preparadas as refeições como no Restaurante Popular Central. As amostras deverão ser coletadas no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição, em recipientes próprios e identificados, e armazenadas durante 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da CONTRATADA, que deverá apresentar à CONTRATANTE o laudo das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Devem ser guardados sob refrigeração até 4°C, os alimentos que foram distribuídos sob refrigeração ou alimentos líquidos e congelamento até -18°C, os alimentos que foram distribuídos quentes.
- 2.16.9.** A empresa vencedora deverá estar dotada de condições totais para a produção das refeições e marmitex, com transporte adequado em “hot box” e veículo próprio para o transporte de alimentos, em quantidade suficiente, seguindo a legislação vigente.
- 2.16.10.** A contratada deverá entregar uma amostra da marmitex (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente), na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, localizada na Rua Rio Branco, nº 808, CEP 09310-110 – Centro, Mauá – SP.
- 2.16.11.** Todos os itens e produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público e suas características sensoriais.
- 2.16.12.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores), a Portaria CVS nº 5, 09/04/2013 que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção e todas as legislações vigentes.
- 2.16.13.** Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.
- 2.16.13.1.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
- 2.16.14.** Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
- 2.16.15.** Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- 2.16.16.** Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de micro-organismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.
- 2.16.17.** A critério da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor serão solicitadas visitas a empresa vencedora do certame, com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA.





**2.16.18.** Conforme o Decreto nº 9.028 de 26 de maio de 2022, fica fixado o valor de R\$1,00 (um real) o valor da refeição para o município e a diferença será subsidiada pela Prefeitura do Município de Mauá.

**2.16.19.** Caberá à CONTRATADA adquirir gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza, que atendam às necessidades do CONTRATANTE.

**2.16.20.** Para a aquisição de gêneros alimentícios, principalmente as FLVs (frutas, legumes e verduras), sugerimos que parte da aquisição seja adquirida da Agricultura familiar.

**2.16.21.** A CONTRATANTE fiscalizará a execução do objeto deste Contrato podendo, em decorrência, solicitar fundamentalmente, à CONTRATADA, providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos e notificar à CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do contrato.

### **2.17. DO CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS:**

**2.17.1.** A CONTRATADA receberá o valor de R\$ 1,00 (um real), por refeição dos consumidores, de acordo com Decreto vigente, onde este valor será contabilizado para a empresa, e o restante será subsidiado pela Prefeitura do Município de Mauá.

**2.17.2.** O controle do número de refeições vendidas no Restaurante Popular Central, será medido por meio de planilha de controle diário, realizado pela responsável da CONTRATADA e fiscal da CONTRATANTE, bem como dos dados de fechamento da catraca, que deverão ser encaminhadas à Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional. No último dia do mês ocorrerá o fechamento e medição dos serviços prestados onde será considerado, para fins de quitação, o número de refeições/marmitex efetivamente servidos.

### **3. DETALHAMENTO – ITEM 2**

**3.1.** Visa esta licitação a Contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento, transporte e distribuição de em **média 10.000 refeições mensalmente**, as refeições distribuídas deverão estar acondicionadas em embalagens apropriadas (marmitex em alumínio), em hot box-caixa térmica para marmitex e veículo adequado para o transporte dessas refeições e serão distribuídas diariamente entre 2 ou mais pontos de entrega, indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Mauá, podendo ser alterados, acrescidos ou diminuídos, de acordo com o interesse da Administração Pública, seguindo o cronograma e locais descritos no Anexo I - E.

**3.2.** O licitante deverá apresentar, junto à proposta de preços, o Atestado de Visita Técnica fornecido pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional que será o comprovante de que o licitante visitou e tomou conhecimento dos locais de prestação do serviço, entrega e condições em que os serviços serão executados. A visita técnica nos locais de fornecimento deverá ser feita por um Preposto da empresa devidamente credenciado, por escrito, e poderá ser agendada na Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com Juliana ou Kelly por meio dos telefones: 4519-8730 ou 4512-7777, até um dia antes da data do certame licitatório. Poderá o atestado ser substituído por uma declaração de conhecimento dos locais da prestação de serviço e entrega, assinado pelo profissional credenciado e protocolada na ocasião do credenciamento dele.

### **3.3. DAS CONDIÇÕES GERAIS:**

**3.3.1.** Caso as licitantes optem por fazer visita técnica para que tenham conhecimento das condições dos locais onde serão prestados os serviços, poderão fazer o agendamento na Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com Juliana ou Kelly por meio dos telefones: 4519-8730 ou 4512-7777, até um dia antes da data do certame licitatório. No dia da vistoria deverá ser apresentado credenciamento contendo nome e RG do representante da empresa que a fará, por escrito.

**3.3.2.** A licitante deverá declarar que se compromete, caso vencedora, sob as penas da Lei, a apresentar, **em até 72 horas após a sessão**, as seguintes exigências:

**3.3.2.1.** Certificado de Vistoria e/ou Alvará de Licença Sanitária da Cozinha Industrial da sede da licitante emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente e uma declaração onde conste o endereço completo da cozinha que atenderá o objeto do contrato. Esta cozinha não deverá ultrapassar o limite de 50 (cinquenta) km dos pontos de entrega. A Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional poderá promover vistorias antes do início do contrato e durante a sua vigência.

**3.3.2.2.** Comprovante de Registro da Empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com atividade específica de cozinha industrial e do profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição que preencha os requisitos, Certidão de Registro e Quitação no CRN-3 e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

**3.3.2.3.** Veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre os pontos de entrega, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE, que atendam às especificações técnicas da CVS 15 de 07/11/1991, sendo que os veículos deverão possuir certificados de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária. Os veículos devem ser etiquetados, de acordo com a padronização e solicitação da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional e da Coordenadoria de Comunicação Social, além de atender todos os requisitos definidos em legislação sanitária local, os alimentos devem ser transportados em temperatura adequada e monitorados na recepção. Caso sejam transportados de forma inadequada não serão recebidos nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das refeições de modo a não comprometer o seu fornecimento aos municípios. Os colaboradores envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e aseados.

**3.3.2.4.** Declaração que atende às exigências de preparo, transporte e entrega de alimentos que não exceda a 06 (seis) horas, com a manutenção do produto acima de 60 °C ou que não exceda 1 (uma) hora com a manutenção do produto abaixo de 60° C para os alimentos quentes, para os alimentos frios até 10 °C com tempo de exposição de 4 (quatro) horas ou entre 10 °C e 21 °C até 2 (duas) horas de exposição, conforme Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA e Portaria CVS nº 5/2013, modelo de declaração indicado em Anexo I – D.



- 3.3.2.5.** Declaração assinada pelo representante legal da empresa contendo a relação das instalações e do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da presente licitação, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, conforme as condições previstas na Resolução RDC N.º 216/2004 da ANVISA, sob as penas cabíveis.
- 3.3.2.6.** Declaração assinada pelo representante legal da empresa contendo a relação da equipe técnica, operacional e administrativa da licitante, com a qualificação e quantificação das funções compatíveis com o objeto, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.
- 3.3.2.7.** Declaração assinada pelo representante legal da empresa em que se obriga a manter durante a toda execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas, nos aspectos jurídicos e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena das sanções cabíveis, bem como que conhece na íntegra e concorda com o presente edital, e se submete as condições deste e da legislação pertinente em vigor.
- 3.3.2.8.** Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação, compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente licitação. O atestado de no mínimo 50% das quantidades solicitadas neste item.
- 3.3.2.9.** Comprovar que possui, nutricionista responsável técnico, conforme os termos do art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.
- 3.3.3.** Será declarado vencedor quem, entre os licitantes previamente habilitados, OFERECER O MENOR PREÇO, desde que atendidos os requisitos estabelecidos no Edital, sendo que à empresa vencedora do certame licitatório será paga de acordo com o número de marmitex servidas.
- 3.3.4.** Contratação com validade de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da Administração de acordo com o artigo 57 da Lei 8.666/93.
- 3.3.5.** Os preços não sofrerão reajustes pelo período de 12 (doze) meses, conforme legislação federal em vigor, tendo como base de reajuste o índice IPCA, ou outro índice equivalente e pertinente ao teor do contrato.
- 3.3.6.** Os locais onde serão atendidos o Restaurante Popular Móvel serão identificados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, serão pontos a título gratuito durante a vigência do contrato.
- 3.3.7.** A empresa deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade (água, energia elétrica, mão de obra, manutenção estrutural, segurança, material de limpeza, equipamentos permanentes e utensílios descartáveis).
- 3.3.8.** Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.
- 3.3.9.** As despesas com a instalação de tendas, mesas e veículos etiquetados e adequados para o transporte das marmitex, serão arcadas pela empresa, inclusive dispositivo com álcool 70% para as mãos, bem como toda a estrutura necessária à distribuição das marmitex, com todos os itens descartáveis necessários, além dos equipamentos já citados (mesas, tendas e veículos), utensílios e quantitativo adequado de funcionários.
- 3.3.9.1.** Fornecer à equipe técnica da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, no início do contrato, para efeito de controle interno, a relação dos funcionários que comporão a equipe de trabalho, bem como qualquer alteração que porventura ocorra.
- 3.3.10.** A CONTRATADA é obrigada a zelar pela conservação, boa aparência e higiene dos equipamentos e funcionários, mantendo em perfeito estado de asseio e limpeza os veículos, mesas, tendas e utensílios utilizados no serviço, diariamente no início e ao final do serviço, empregando-se produtos químicos apropriados para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA; bem como se responsabilizar pelo manejo e transporte de todo o resíduo sólido, reciclável e orgânico gerado na distribuição, garantindo a remoção dos resíduos sólidos, recicláveis e orgânicos e dando-lhe a destinação adequada.
- 3.3.11.** Todos os funcionários da contratada deverão estar uniformizados, portando crachás de identificação e portando os equipamentos exigidos pelo Ministério da Saúde.
- 3.3.11.1.** Apresentar os exames médicos previstos dos funcionários admitidos; em conformidade com a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 – Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, e Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e demais legislações vigentes.
- 3.3.12.** Na distribuição das refeições servidas nos pontos de entrega, os funcionários da empresa deverão usar além do uniforme da empresa, os EPIs adequados, luvas descartáveis, rede ou touca para proteção dos cabelos e seguir todas as recomendações da Portaria CVS 5/2013 – regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e devem utilizar a máscara de proteção nasobucal, de acordo com a legislação vigente. Os funcionários devem receber treinamento para realizar o correto porcionamento dos alimentos nas marmitex, de acordo com a gramagem de cada item, estipulada nesse termo e treinamento de boas práticas de fabricação, incluindo as condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente.
- 3.3.12.1.** A CONTRATADA deverá promover capacitação da equipe operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionários, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.
- 3.3.13.** Durante toda a distribuição, deverá haver um funcionário da CONTRATADA para o recebimento do valor do município, o valor é estipulado pelo Decreto Nº 9.028 DE 26/05/2022, que fixa o valor da refeição servida no Restaurante Popular do Município de Mauá em R\$ 1,00 (um real).
- 3.3.14.** A empresa deverá afixar o cardápio semanal do almoço para que os munícipes tomem conhecimento.



- 3.3.15.** Durante o horário de funcionamento de distribuição de marmitex nos pontos, deverá haver um (a) nutricionista disponível, com poderes para tomar deliberação e ou atender a qualquer solicitação da Fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.
- 3.3.16.** O horário de atendimento do Restaurante Popular Móvel será das 11:00 até encerrarem todas as marmitex, de acordo com a cota diária, de segunda a sexta-feira, podendo atender nos feriados e pontos facultativos, conforme determinação da CONTRATANTE.
- 3.3.17.** A Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional só autorizará o início de funcionamento após apresentação da licença de funcionamento da vigilância sanitária, a apresentação do seguro solicitado e os certificados de vistoria dos veículos.
- 3.3.18.** Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem e possuir os registros necessários a sua comercialização.
- 3.3.19.** A Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional determinará a retirada dos alimentos que não atenderem ao item anterior, não forem de boa qualidade, não apresentarem boa aparência, não for considerado próprio ao consumo e que apresentarem baixa aceitação por parte dos consumidores.
- 3.3.20.** A CONTRATADA deverá apresentar sugestões de cardápios elaborados por nutricionista para aprovação, desde que respeitado os quantitativos e incidência dos componentes, com 30 (trinta) dias de antecedência. Os cardápios serão vistoriados e aprovados por profissional competente na Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, podendo sofrer alterações a seu pedido.
- 3.3.21.** A CONTRATADA deverá fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio preestabelecido em datas comemorativas ou sazonais tais como: São João, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras. Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e/ou sazonalidade e serão apresentados e validados pela equipe técnica da CONTRATANTE.
- 3.3.22.** Os cardápios somente poderão ser alterados, desde que respeitado os quantitativos e incidência dos componentes, com autorização e aprovação dos responsáveis técnicos da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, devendo a CONTRATADA solicitar alterações, devidamente justificadas, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias à 3 (três) dias da sua execução.
- 3.3.23. O preparo, fornecimento e distribuição das refeições iniciar-se-á após a instalação do Restaurante Popular Central, através da ordem de serviço, expedida pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.**
- 3.3.24.** A empresa deverá promover exposições de Educação Alimentar e Nutricional nos pontos de entrega, na Semana Municipal da Alimentação e/ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 3.3.25.** Todas as preparações do cardápio deverão ser cuidadosamente porcionadas, mantendo as qualidades sensoriais dos alimentos servidos, nos recipientes descartáveis: marmitex em alumínio para a refeição, potes de plástico transparente com tampa para a salada e para a sobremesa, bem vedados para manter o alimento seguro no deslocamento, com monitoramento de tempo e temperatura, além do fornecimento de talheres descartáveis para a refeição e guardanapos, armazenados dentro de saco transparente.
- 3.3.26.** Os equipamentos necessários à exposição e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados e estar em bom estado de higiene, conservação e funcionamento, devendo a temperatura dos alimentos mantidos nesses equipamentos ser monitorada.
- 3.3.27.** Os alimentos preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. As embalagens de alimentos prontos para o consumo não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou paletes. Devem possuir identificação, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.
- 3.3.28.** As embalagens das marmitex, sobremesas e afins deverão conter a informação de data de fabricação, validade dos mesmos e todas as informações que a CONTRATANTE julgar necessário.
- 3.3.29.** A CONTRATADA deverá fornecer todas as informações referentes ao alimento servido, que a CONTRATANTE, julgar necessário.
- 3.3.30.** O controle de pragas e vetores urbanos deverá ser feito através de medida preventiva. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências da Central de Produção de Alimentos e do Veículo de Transporte de Alimentos, a CONTRATADA deverá proceder imediatamente ao tratamento químico necessário como medida corretiva, para impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas urbanas nas instalações, devendo apresentar certificado de dedetização, seguindo as legislações vigentes.
- 3.3.31.** A CONTRATADA deve realizar a análise microbiológicas semestrais das preparações de um dia de cardápio, incluindo a bebida, das mãos de dois funcionários e de dois utensílios e enviar os resultados para a Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.
- 3.3.32.** A empresa deverá obedecer às exigências do artigo 31 da Lei 8.078 de 11/09/90, a saber: "A oferta e apresentação dos produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidades, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores."
- 3.3.33.** A empresa vencedora deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, uma apólice de seguro de 5% para garantia de bens e pessoas, com cobertura que compreenda os riscos físicos e materiais que possam apresentar a alimentação servida no Restaurante Popular Móvel. A CONTRATADA será responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos perante autoridades sanitárias, incorrendo em responsabilidade civil e criminal pelo uso e fornecimento de alimentos impróprios para consumo
- 3.3.34.** A CONTRATADA deve responsabilizar-se por todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária dos funcionários envolvidos na prestação do serviço. Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização, quando da assinatura do contrato.



**3.3.35.** A CONTRATADA deve respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários para sua segurança pessoal, atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

**3.3.36.** A CONTRATADA deve responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional de Mauá as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato.

**3.3.37.** A CONTRATADA deve responsabilizar-se a fornecer tantos empregados quantos necessários ao perfeito atendimento do presente contrato, bem como pela alimentação, transporte, atendimento médico, indenizações, ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor.

**3.3.38.** A CONTRATADA deve diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário dos pontos de entrega, visitantes e fiscais, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente e/ou desrespeitosa.

**3.3.39.** A CONTRATADA deve elaborar e apresentar à Contratante o Manual de Boas Práticas – MBP e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP adotados na Central de Produção de Alimentos, no Veículo de Transporte de Alimentos e nos pontos de distribuição.

**3.3.40.** A CONTRATANTE notificará a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções.

**3.3.41.** A CONTRATANTE realizará vistoria no início e ao final do contrato, para verificação das condições dos equipamentos, veículos, tendas, mesas e afins, podendo exigir da empresa a reposição imediata do que estiver danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

**3.3.42.** A CONTRATANTE pagará as marmitex solicitadas e contabilizadas pela CONTRATANTE.

**3.3.43.** As multas e eventuais descontos serão aplicados em razão das ocorrências verificadas pela Fiscalização, conforme Termo de Referência, diretamente como glosa no faturamento mensal.

**3.3.44.** Haverá um funcionário da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional diariamente que executará fiscalização nos pontos de entrega. Disponibilizar uma amostra diária da refeição na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente) para a fiscalização avaliar características sensoriais relacionadas à qualidade: aparência, aroma, textura, sabor e quantidade em conformidade às especificações deste Termo de Referência.

**3.3.45.** A inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação, objeto deste termo de referência, não desobriga a CONTRATADA de adotá-las, nem impedirá penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou violação de normas técnicas e legais vigentes e emanadas de órgãos oficiais distritais ou federais.

**3.3.46.** As refeições em desconformidade com o cardápio definido não serão consideradas para fins de pagamento, e as glosas serão realizadas nas proporções do quadro abaixo descrito.

**3.3.47.** As marmitex deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de marmitex servidas e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

**3.3.48.** As preparações frias (saladas, frutas, sobremesas e sucos) deverão ser devidamente acondicionadas com capacidade adequada à quantidade de preparações e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

#### **3.4. Quadro 1:** Percentual de Glosa a ser aplicado por tipo de refeição.

REQUISITO	PERCENTUAL DE GLOSA
Cardápio divergente do contratado para o dia ou alteração de cardápio sem prévia autorização	20%
Alimentos armazenados inadequadamente ou na gramagem inferior ao previsto	50%
Refeição não contemplando todos os itens previstos	50%
A refeição não estar no local e/ou horário estipulado sem aviso prévio	50%
Transporte das refeições em desconformidade com a legislação sanitária local	50%
Temperatura do alimento inadequada	100%

#### **ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS DA REFEIÇÃO:**

##### **3.5. ARROZ BENEFICIADO POLIDO**

###### **3.5.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.5.1.1.** Classificação: grupo: beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.

**3.5.1.1.1.** Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

**3.5.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: branco; sabor: próprio; textura: macio e solto; odor/aroma: próprio.

##### **3.6. FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

###### **3.6.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**



**3.6.1.1.** Composição: Feijão – Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.; Classe: cores (produto que contém, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).

**3.6.1.1.1.** O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

**3.6.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom claro; sabor: próprio; textura: macio; odor/aroma: próprio.

### **3.7. MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS**

#### **3.7.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.7.1.1.** Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma.

**3.7.1.1.1.** Serão permitidos apenas os corantes naturais, excluindo os artificiais.

**3.7.1.2.** Características sensoriais após preparo: formatos: diversos (espaguete, ninho, penne, parafuso); aparência/cor: amarelo creme; sabor: próprio; textura: firme e macio; odor/aroma: próprio.

### **3.8. CARNE BOVINA**

#### **3.8.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.8.1.1.** Composição: acém bovino, patinho, músculo, coxão mole, coxão duro, cupim, contrafilé, alcatra, fígado bovino, limpo (isento de tecido conjuntivo de revestimento), sem osso.

**3.8.1.2.** A carne de bovino, quando em pedaços ou moída, deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

**3.8.1.3.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor marrom; sabor: próprio; textura: macia e suculenta; odor/aroma: próprio.

**3.8.1.4.** As carnes bovinas deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

### **3.9. CARNE DE AVES**

#### **3.9.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.9.1.1.** Composição: coxa e sobrecoxa de frango, coxinha da asa, tulipa de frango, peito de frango sem pele, sem osso e limpa.

**3.9.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom pálido; sabor: próprio; textura: macia e suculenta; odor/aroma: próprio.

**3.9.1.3.** As aves deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

### **3.10. CARNE SUÍNA**

#### **3.10.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.10.1.1.** Composição: lombo, bisteca, costelinha, pernil limpo.

**3.10.1.2.** A carne suína, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

**3.10.1.3.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom claro; sabor: próprio; textura: macia e suculenta; odor/aroma: próprio.

**3.10.1.4.** As carnes suínas deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

### **3.11. PEIXES**

#### **3.11.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.11.1.1.** Composição: filé de merluza, tilápia, polaca, pescada sem espinhas; postas de robalo, tainha, cação sem espinhas.

**3.11.1.2.** Características sensoriais após preparo: aparência/cor: branca; sabor: próprio e suave; textura: macia e firme; odor/aroma: próprio.

**3.11.1.3.** Os pescados deverão ser apresentados dentro da gramagem estabelecida, livres de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado.

### **3.12. FRUTAS**

#### **3.12.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.12.1.1.** Compreenderá as seguintes frutas: abacaxi, ameixa, banana-nanica ou prata, maçã gala ou fuji, caqui fuyu ou giombo, carambola, laranja, tangerina poncã ou murcot, pêra danjou ou williams, goiaba vermelha, kiwi, manga, melancia, melão, pêssego e uva.

**3.12.1.2.** As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro para a melhoria dos padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP/SP, HORTI ESCOLHA – Centro de Qualidade Hortigranjeiros CEAGESP/SP, boletins EMBRAPA e com a legislação vigente ANVISA/MS.

**3.12.1.3.** Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer as classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, escurecimentos, ferimentos ou podridão.



**3.12.1.4.** As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições:

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
- e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
- h) ausência de sujidades, parasitos e larvas.

**3.12.1.5.** As frutas servidas inteiras deverão conter de 80 (oitenta) a 120 (cento e vinte) gramas, por unidade. As frutas servidas em fatias como: melão, melancia, manga e abacaxi deverão conter de 100 (cem) a 120 (cento e vinte) gramas.

**3.12.1.6.** Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº 5, 09/04/2013).

**3.12.1.7.** As frutas deverão vir embaladas individualmente, prontas para o consumo. Cada fruta deverá vir embalada em filme de PVC esticável ou saco plástico, atóxico, inodoro, transparente e resistente. As frutas servidas picadas como salada de frutas deverão ser acondicionadas em potes descartáveis com tampas de plástico atóxico, inodoro, transparente e resistente com capacidade de 100 ml.

### **3.13. HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS**

#### **3.13.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS**

**3.13.1.1.** Compreenderá todas hortaliças: verduras, legumes e tubérculos.

**3.13.1.2.** Características gerais: as hortaliças e tubérculos deverão estar aptos para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades, insetos e larvas; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas de terra; ausência de sujidades, terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes.

**3.13.1.3.** Classificação: as hortaliças e tubérculos, de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por produto de elevada qualidade, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer as classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, fermentos ou podridão.

**3.13.1.4.** Demais determinações de padrão de qualidade e classificação devem seguir os Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

**3.13.1.5.** As hortaliças que forem consumidas cruas, ou seja, sem passar por cocção, deverão ser higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

### **3.14. NÉCTAR DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS)**

#### **3.14.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

**3.14.1.1.** Néctar é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionada de ácidos. Sabores: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, uva, entre outros sabores.

**3.14.1.2.** Composição: água, suco concentrado de fruta e/ou polpa de fruta (sabores diversos: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, uva, entre outros), açúcar e acidulante. Poderá conter: ácido ascórbico (vitamina C), estabilizante e aroma natural. Não contém glúten.

Obs.: Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, e sem prejuízo das demais características do produto.

**3.14.1.3.** Características organolépticas: aspecto: próprio, de acordo com a fruta; cor: própria, de acordo com a fruta; cheiro: próprio; sabor: característico da fruta.

**3.14.1.4.** O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik asseptic) mínimo 6 camadas, estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo ou serem servidos em copos descartáveis, contendo 200 ml.

### **3.15. COMPOSIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DAS MARMITEX:**

**3.15.1.** Composição da refeição/marmitex: arroz, feijão, prato principal, guarnição, saladas, sobremesa, pão francês/leite e suco, deverá seguir o modelo de cardápio e as gramagens para cada item estabelecidas nesse Termo de Referência (ANEXO I – B). A contratada obedecerá as seguintes incidência dos itens para as refeições, servidas em marmitex:

**3.15.1.1.1.** Arroz e feijão: servidos diariamente;

**3.15.1.1.2.** Prato principal/proteico: diariamente, sendo os bovinos os de maior incidência 2 a 3 vezes por semana;

**3.15.1.2.1.** Pescados: 1 a 2 vezes por mês;

**3.15.1.2.2.** Suínos: 1 a 3 vezes por mês;



- 3.15.1.2.3.** Aves: 1 a 2 vezes por semana;
- 3.15.1.2.4.** Feijoadas: 2 a 3 vezes por mês;
- 3.15.1.2.5.** Vísceras (fígado ou dobradinha): 1 vez a cada 2 meses;
- 3.15.1.3.** Guarnições: diariamente, sendo farofa 3 a 4 vezes ao mês.
- 3.15.1.3.1.** A predominância deverá ser de verduras e legumes: 2 a 3 vezes por semana;
- 3.15.1.3.2.** Massas: 3 a 4 vezes ao mês;
- 3.15.1.4.** Salada: diariamente, sendo verduras e legumes variados;
- 3.15.1.5.** Sobremesa, diariamente;
- 3.15.1.5.1.** Frutas: 2 a 3 vezes por semana;
- 3.15.1.5.2.** Doces: 1 a 2 vezes na semana;
- 3.15.1.6.** Suco de Frutas: diariamente, sabores variados (néctar de frutas, suco concentrado ou polpa de suco: seguindo as recomendações de diluição do fabricante);
- 3.15.1.7.** Diariamente servir pão francês/pão de leite de 25 gramas (vinte e cinco), acondicionados em embalagem de saco plástico transparente em tamanho apropriado, hermeticamente fechado e identificado com tipo e prazo de validade.
- 3.15.1.8.** As marmitex entregues nos pontos de entrega deverão ser distribuídas em saco plástico resistente, branco, atóxico, inodoro, resistente e com o logotipo do Restaurante Popular Móvel impresso, conforme determinação da CONTRATANTE.
- 3.15.2.** É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação, bem como a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, bem como amaciantes de carne de origem industrial no preparo das refeições, devido à grande quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo ser usados nas preparações os condimentos e temperos naturais;
- 3.15.3.** A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação.

**3.16. REQUISITOS GERAIS DE TODOS OS ALIMENTOS DO ITEM 2 (DE 3.5. A 3.15.) E CONSIDERAÇÕES FINAIS:**

- 3.16.1.** O prato principal deverá ser constituído de carne bovina, suína, aves, ovos ou pescado.
- 3.16.2.** A guarnição fornecida em combinação com o prato principal será constituída de massa, purês, farofa, legumes ou verduras cozidos, bolinhos, tortas, conforme a gramagem estipulada.
- 3.16.3.** Não será aceito como guarnição, preparações à base de arroz enriquecido com legumes (do tipo arroz à grega, arroz à primavera, etc).
- 3.16.4.** Arroz e feijão deverão no mínimo, uma vez por mês, ser enriquecidos com outros ingredientes.
- 3.16.5.** Os talheres descartáveis para refeição deverão ser embalados em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário. Todos os utensílios deverão ser providenciados pela empresa contratada.
- 3.16.6.** Todos os itens da refeição deverão respeitar a incidência e a gramagem *per capita* solicitadas nesse Termo de Referência.
- 3.16.7.** As marmitex em alumínio deverão ser distribuídas contendo: 1 (uma) marmitex de alumínio para a refeição contendo arroz, feijão, prato principal e guarnição, 1 (um) pote transparente de plástico com tampa para as saladas, 1 sobremesa, 1 pão francês/pão de leite, 1 néctar de fruta de 200 ml acondicionado em embalagem tetra pak, contendo um canudo embalado individualmente, seguindo as gramagens estabelecidas nesse Termo de Referência (ANEXO I – B), talheres de plásticos para refeição embalado em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário. Todos os utensílios deverão ser providenciados pela empresa contratada.
- 3.16.8.** A empresa CONTRATADA deverá recolher amostra de cada alimento servido em recipiente próprio, especificando o produto e a data, pelo período de 72 horas, conforme solicitação da legislação vigente, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da CONTRATADA, que deverá apresentar à CONTRATANTE o laudo das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa.
- 3.16.9.** A empresa vencedora deverá estar dotada de condições totais para a produção das refeições, o transporte adequado das marmitex em hot box e veículo próprio para o transporte de alimentos, em quantidade suficiente, seguindo a legislação vigente.
- 3.16.10.** A contratada deverá entregar uma amostra da marmitex (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente), na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, localizada na Rua Rio Branco, nº 808, CEP 09310-110 – Centro, Mauá – SP.
- 3.16.11.** Todos os itens e produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público e suas características sensoriais.
- 3.16.12.** Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores), a Portaria CVS nº 5, 09/04/2013 que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção e todas as legislações vigentes.
- 3.16.13.** Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.



**3.16.13.1.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**3.16.14.** Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

**3.16.15.** Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.

**3.16.16.** Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de micro-organismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

**3.16.17.** A critério da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor serão solicitadas visitas a empresa vencedora do certame, com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA.

**3.16.18.** Conforme o Decreto nº 9.028 de 26 de maio de 2022, fica fixado o valor de R\$1,00 (um real) o valor da refeição para o município e a diferença será subsidiada pela Prefeitura do Município de Mauá.

**3.16.19.** Caberá à CONTRATADA adquirir gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza, que atendam às necessidades do CONTRATANTE.

**3.16.20.** Para a aquisição de gêneros alimentícios, principalmente as FLVs (frutas, legumes e verduras), sugerimos que parte da aquisição seja adquirida da Agricultura familiar.

**3.16.21.** A CONTRATANTE fiscalizará a execução do objeto deste Contrato podendo, em decorrência, solicitar fundamentalmente, à CONTRATADA, providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos e notificar à CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do contrato.

#### **3.17. DO CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS:**

**3.17.1.** O controle do número de refeições vendidas nos pontos de entrega, será conferido por fiscal da CONTRATANTE, o município arcará com o valor de R\$1,00 (um real), de acordo com Decreto vigente e o restante será subsidiado pela Prefeitura do Município de Mauá.

**3.17.2.** O controle total de número de refeições nos pontos de entrega será feito pelo responsável da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, que passará todos os pedidos dos pontos de entrega, um dia anterior para a empresa vencedora do certame.

#### **3.18. DA ENTREGA DAS MARMITEX:**

**3.18.1.** O responsável da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, passará todos os pedidos dos pontos de entrega, dos locais descritos (ANEXO I – E), para a empresa vencedora do certame, até as 16h00 do dia anterior.

**3.18.1.1.** Caso no dia da entrega haja um número maior de pedido, o responsável da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, poderá solicitar até as 09h30 do mesmo dia.

**3.18.1.2.** Os pontos de entrega de marmitex (ANEXO I – E), através de prévio acordo entre as partes, poderá ser acrescido, alterado ou suprimido, a fim de atender os interesses da Administração Pública.

#### **4. OBSERVAÇÕES**

**4.1.** Contrato de prestação de serviços, com duração de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da Administração;

**4.2.** A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 24 horas após o julgamento do certame, a proposta com a nova recomposição de preços com os valores iguais ou inferiores aos definidos na etapa de lances. Em caso dos valores serem inferiores, deverá a proposta vir acompanhada de “carta de desconto”.

**4.3.** A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a documentação original, ou cópias autenticadas, referente à habilitação, caso a documentação anexada ao sistema não seja autenticada digitalmente.

**4.4.** Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação, do empenho e do contrato, obrigatoriamente.

APROVAÇÃO				
Nome	Departamento	CPF	Carimbo e Assinatura	Data
Hélio Tomaz Rocha	Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional	306.860.833-34		___/___/2023
Marco Aurélio Grande	Coordenador <b>(GESTOR DO CONTRATO)</b>	161.724.048-65		___/___/2023

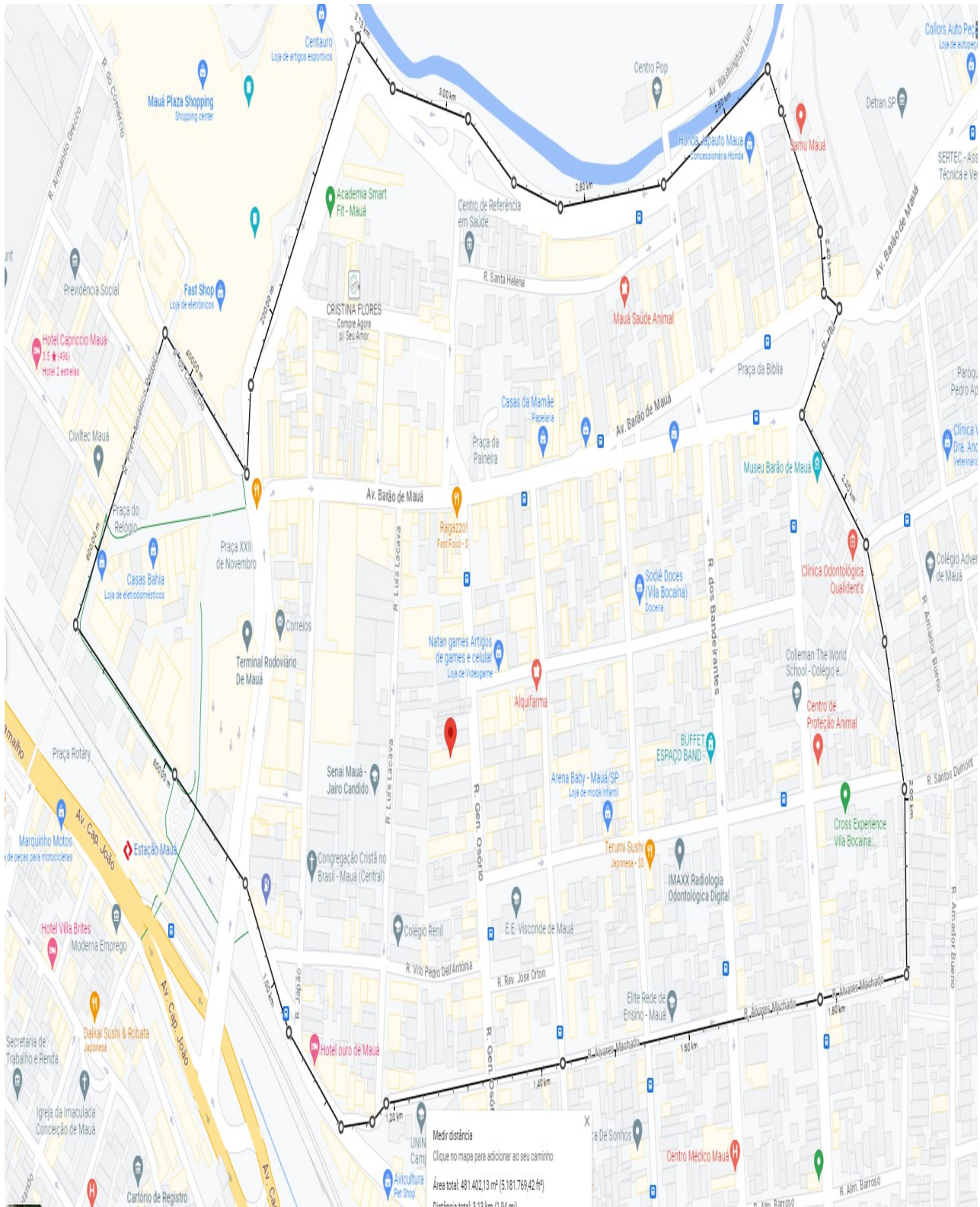




Camila Cristina da Silva	Encarregada – Elaboração e revisão <b>(FISCAL DO CONTRATO)</b>	357.462.658-45		___/___/2023
--------------------------	--	----------------	--	--------------

ANEXO I – A

**PERÍMETRO PARA INSTALAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR CENTRAL**





ANEXO I – B

MODELO DE CARDÁPIO E GRAMAGEM

Modelo de Cardápio					
Tipo: Refeição/ Marmitex					
1ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Acelga com tomate	Almôndegas	Macarrão ao sugo	Pavê de Amendoim	Acerola
Terça	Alface Crespa	Suíno ao forno	Farofa agridoce	Tangerina	Maça
Quarta	Mix de Folhas	Frango Assado	Purê de batata	Salada de Frutas	Pera
Quinta	Beterraba Ralada	Bife a pizzaiolo	Escarola crocante	Banana	Abacaxi
Sexta	Agrião com cebola	Carne moída c/ legumes	Chuchu gratinado	Suspiro	Maracujá

2ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Couve	Iscas de peixe à baiana	Cuscuz de Legumes	Maçã	Laranja
Terça	Alface Mimosa	Strogonoff de carne	Batata corada	Maria mole	Melão
Quarta	Vinagrete	Feijoada	Virado de folhas	Laranja	Uva
Quinta	Pepino com tomate	Filé de frango acebolado	Legumes assados	Pudim chinês	Tangerina
Sexta	Chuchu na salsa	Assado vienense	Quibebe	Banana	Goiaba

3ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Alface Lisa com beterraba ralada	Iscas de carne à chinesa	Panache de legumes	Maçã	Uva
Terça	Repolho colorido	Bife de Panela ao molho conçassé	Macarrão ao alho e óleo	Curau	Maracujá
Quarta	Seleta de Legumes	Frango à caçadora	Purê misto	Abacaxi	Goiaba
Quinta	Cenoura Ralada	Peixe à dorê	Pirão	Mousse de chocolate	Laranja
Sexta	Rúcula	Toscana ao forno	Ratatouille	Tangerina	Limão

4ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Verduras mistas	Picado bovino com legumes	Polenta ao sugo	Arroz Doce	Melancia
Terça	Tomate com cebola	Carne assada ao molho madeira	Abobrinha a napolitana	Goiaba	Pera
Quarta	Salada de Berinjela	Cassoulet	Farofa com azeitonas	Laranja	Uva
Quinta	Abobrinha com ervas	Filé de frango à milanesa	Creme de Milho	Doce de Abóbora	Caju
Sexta	Mix de legumes	Costela caipira	Batata Sauté	Banana	Abacaxi



OS ALIMENTOS PRONTOS DEVERÃO TER A SEGUINTE GRAMAGEM PER CAPITA  
REFEIÇÃO E MARMITEX

Alimento	Per capita	Descrição
Arroz	220 g	Almoço
Feijão	120 g	Almoço
Prato proteico	Per capita*	Descrição
Carne bovina	130 g	Grelhados: coxão mole, alcatra, contrafilé.
	130 g	Assados: lagarto, cupim e coxão duro.
	130 g	Espetinhos: alcatra e contrafilé.
	130 g	Strogonoff: alcatra, coxão mole, patinho.
	130 g	Picadinhos: patinho, coxão mole, acém, músculo.
	130 g	Moídas: coxão duro, coxão mole, patinho, acém.
Carne suína	130 g	Grelhadas e assadas sem osso: pernil, lombo.
Carne suína com osso	200 g	Com osso: costelinha e bisteca suína.
Feijoada	300 g	Feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), costelinha suína (15%).
Puchero	300 g	Grão-de-bico (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho (15%).
Cassoulet	300 g	Feijão branco (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho ou peito de frango (15%).
Linguiça	130 g 2 gomos/ unidades	Suína, bovina, frango.
Pescados	120 g	Filés de peixes diversos sem espinha: merluza, tilápia, pescada, polaca, atum, salmão.
Pescados em postas	150 g	Peixe em postas, diversos: cação, robalo, tainha.
Carne de frango sem osso	130 g	Peito de frango sem osso e sem pele, filé de sassami de frango.
Carne de frango com osso	170 g	Coxa, sobrecoxa, tulipa, coxinha da asa, frango a passarinho.
Vísceras: Dobradinha	300 g	Dobradinha: Feijão-branco (30%), bucho (40%), linguiça calabresa (15%) e carne bovina salgada tipo charque (15%).
Fígado	120 g	
Ovos	02 unidades	Omelete de forno, omelete de chapa com frios: com 2 ovos.

\* Obs.: per capita referente ao peso líquido de carne a ser servida por pessoa.

Guarnições	Per capita
Hortaliças e tubérculos, cozidos, refogados ou assados	120 g
Massas	120 g
Farofas enriquecidas	80 g
Tortas, croquetes, cuscuz de legumes, suflê	100 g
Pirão de Peixe	80 g
Purê, cremes, polenta e similares	100 g



Saladas	Per capita
Hortaliças <i>In natura</i> - Folhas	40 g
Hortaliças <i>In natura</i> – Legumes	60 g
Hortaliças cozidas	70 g
Leguminosas	40 g

Pães	Per capita
Pão Francês / Pão de Leite	25 a 30 g

Sobremesas	Per capita	Descrição
Doces caseiros, confeitaria, formulados, pastosos *	100 g	Gelatina, pudim, creme, arroz-doce, canjica, curau, pavê, torta, bolo, panetone, pasta flora, doce de leite, canjica e etc.
Compota *	100 g	Frutas.
Chocolate	50 g	Barra, bombom, trufas.
Cajuzinho, pé de moleque, paçoca, brigadeiro	50 g	
Frutas inteiras/ unidades – Padrão Extra	80 g a 120 g	Ameixa, banana, maçã, caqui, carambola, laranja, tangerina, pêra, goiaba, kiwi e uva.
Frutas em fatias – Padrão Extra	100 g a 120 g	Melão, melancia, manga e abacaxi.
Salada de Frutas *	100 g	Frutas diversas.

\* **Obs.:** As sobremesas doces caseiros, compota e salada de frutas deverão ser acondicionadas em potes descartáveis com tampas de plástico atóxico, inodoro, transparente e resistente com capacidade de 100 ml, devidamente identificados com tipo e validade do produto. Os demais devem vir embalados em filme de PVC esticável ou saco plástico, atóxico, inodoro, transparente e resistente, devidamente identificados com tipo e validade do produto.

Bebida	Per capita	Descrição
Suco de Frutas	200 ml	Suco de frutas concentrado, néctar de frutas, suco integral da fruta, suco da polpa da fruta – seguindo as recomendações de diluição do fabricante.
Água		Servida em bebedouro, devendo estar acompanhado de porta-copos descartáveis abastecidos.



**ANEXO I – C**

**EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

A CONTRATADA deverá equipar o Restaurante Popular Central no mínimo com os seguintes equipamentos:

1. Balcão de distribuição aquecido (buffet), aço inox, para 05 cubas (gastronorm);
2. Balcão de distribuição tipo buffet, refrigerado, aço inox, para 02 cubas;
3. Pass through aquecido e refrigerado;
4. Refrigerador;
5. Estantes de inox;
6. Mesas lisas para apoio;
7. Bancadas sobre pés em aço inoxidável, com 2 cubas, para lavagem e uso geral;
8. Lavadora de louças industrial, com lavagem e enxágue automático, com aquecimento, gavetas e mesas auxiliares;
9. Purificador de água natural e gelada;
10. Mesas e cadeiras para os comensais, conforme necessidade do refeitório;
11. Carrinho em inox para carregar bandejas e caixas “hot box”, conforme necessidade;
12. Caixas Térmicas “hot box”, de polietileno de alto impacto de 30 a 160 litros, conforme necessidade;
13. Bandejas plásticas lisas retangulares;
14. Pratos de porcelana branca;
15. Talheres em aço inox, em quantidades suficientes para o atendimento;
16. Utensílios necessários para a distribuição e higienização do local;
17. Balança eletrônica;
18. Termômetro em perfeito estado de conservação e calibração;
19. Catraca para controle eletrônico de acesso;
20. Ventiladores de parede, para garantir o conforto térmico no refeitório;
21. Refresqueira refrigerada em inox, capacidade 150 litros.



ANEXO I – D

DECLARAÇÃO – RESOLUÇÃO RDC N.º 216/2004 DA ANVISA  
E PORTARIA CVS Nº 5/2013

**DECLARO,** para atender às exigências do Pregão Presencial n.º \_\_\_\_/2023, que a empresa \_\_\_\_\_, com sede à Rua/Avenida \_\_\_\_\_, CNPJ: \_\_\_\_\_ atende às exigências de preparo, transporte, entrega de alimentos e o consumo não exceda a 06 (seis) horas, com a manutenção do produto acima de 60 °C para os alimentos quentes e para os alimentos frios até 10 °C com tempo de exposição de 4 (quatro) horas, de acordo com a Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA e Portaria CVS nº 5/2013.

Mauá \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEL DA PROPONENTE CREDENCIADO:**

ASSINATURA:

NOME:

IDENTIDADE:

CRN:



ANEXO I – E

RESTAURANTE POPULAR MÓVEL – LOCAIS DE ENTREGAS DAS MARMITEX, CONFORME CRONOGRAMA ABAIXO:

**MÊS: NOVEMBRO/2023**

**DIAS E LOCAIS:**

- 1 – Segunda-feira – Rua Angelino de Genaro, altura do nº 450, esquina com a Rua Elias Soares Silva – Mauá – SP.
- 2 – Terça-feira – Rua Pernambuco, esquina com Rua do Facão – Mauá – SP.
- 3 – Quarta-feira – Rua dos Eucaliptos, altura do nº 350, Vila Magine, Mauá – SP.
- 4 – Quinta-feira – Rua das Andorinhas, altura do nº 541, Jd. Zaíra – Mauá.
- 5 – Sexta-feira – Rua Edson Erasmo da Silva, altura do nº 524, Vila Carlina, Mauá – SP.

**MÊS: MARÇO/2024**

**DIAS E LOCAIS:**

- 6 – Segunda-feira – Rua Altamira, altura do nº 186, Jd. Oratório, Mauá – SP.
- 7 – Terça-feira – Rua Vitória Régia, altura do nº 231, Jd. Primavera, Mauá – SP.
- 8 – Quarta-feira – Rua Lourival Portal da Silva, altura do nº 29, Jd. Zaíra, Mauá – SP.
- 9 – Quinta-feira – Rua Fernando Colombo, altura do nº 173, Pq. das Américas, Mauá – SP.
- 10 – Sexta-feira – Rua Manoel Patrício dos Reis, altura do nº 144, Jd. Itapark, Mauá – SP.