



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	524
Rubrica	

**“E D I T A L”**

Pregão Presencial n. 08/2022

**P R E Â M B U L O**

Processo n.º	166/2022
Fundamento Legal:	Lei 8666-93 e suas alterações, Lei 12.846/13, Lei 10.520/02, Decreto Municipal n.º 270/02, Decreto Municipal 158/18.
Finalidade:	Contratação de Empresa Especializada para Fornecimento de Alimentos Preparados da Segunda Unidade do Restaurante Popular a ser Implantado no Município de Maricá, com o preparo e Distribuição de até 2.000 (duas mil) refeições/dia (café da manhã e almoço), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a fim de apoiar a Secretaria de Economia Solidária de Maricá-RJ na implementação das Políticas Públicas Sociais de Segurança Alimentar.
Critério de Julgamento:	Menor Preço Global
Execução:	Indireta
Data:	17/08/2022
Horário:	10h
Local de Realização:	Rua Álvares de Castro, n.º 346, Centro – Maricá/RJ.

### **1 – DA MODALIDADE, REGIME DE EXECUÇÃO E TIPO**

1.1. A Secretaria de Economia Solidária, Órgão integrante da Prefeitura Municipal de Maricá, por intermédio do Pregoeiro e Equipe de Apoio, autorizados através da Portaria N.º 180/2022, torna público que fará realizar a licitação na modalidade **Pregão Presencial, sob o Regime de Execução Indireta, tipo menor preço global, conforme informações constantes nos autos do processo administrativo supracitado.**

1.2. A Sessão de recebimento e abertura dos envelopes contendo as Propostas de Preço e a Documentação será na data supracitada, na **Rua Álvares de Castro, n.º 346, Centro – Maricá/RJ.**

1.3. A presente licitação e o contrato que dela resultar serão regidos pelas disposições contidas nas Leis Federais n.º 10.520/02 e n.º 8.666/93, Decreto Municipal n.º 270/2002 e 158/2018, e suas alterações em vigor, pela Lei Complementar n.º 101/2000, Lei Complementar 123/06, e demais normas aplicáveis à espécie, que ficam fazendo parte integrante do presente instrumento editalício, como se nele estivessem transcritas e às quais as partes, desde já, sujeitam-se incondicionalmente.

### **1.4. DA RETIRADA DO EDITAL**

1.4. O Edital e seus respectivos anexos, poderá ser obtido no site: [www.marica.rj.gov.br](http://www.marica.rj.gov.br) – Portal da Transparência, no e-mail: [maricacpl@gmail.com](mailto:maricacpl@gmail.com), através do telefone: (21) 2637-2052 – ramal 332, ou pessoalmente no endereço: Rua



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	525
Rubrica	

Álvares de Castro, nº 346, Paço Municipal, térreo – Centro – Maricá/RJ – CEP: 24900-880, de segunda a sexta - feira no horário de 8:00h as 17:00h, portando carimbo contendo CNPJ e Razão Social, 01 (UM) CD-RW virgem e (01) uma resma.

## 2. DAS DEFINIÇÕES

2.1. Para efeitos deste Certame define-se como:

2.1.1 Beneficiário de Preferência - titular de direito de preferência, na disputa da proposta, e direito de saneamento, na fase de habilitação, nas modalidades de concorrência e pregão, assim considerados:

- a) a microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme previsto na legislação específica, em especial a Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- b) a cooperativa a esses equiparados, na forma do art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 15 de junho de 2007;
- c) o microempreendedor individual - MEI, previsto na Lei Complementar Federal nº 128, de 19 de dezembro de 2012.

2.1.2. Contratado- pessoa física, jurídica ou consórcio de pessoas jurídicas, signatária de contrato com a Administração Pública.

2.1.3. Entrega imediata - aquela com prazo de entrega até 30 (trinta) dias da data da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, ou do pedido ou ordem de fornecimento.

2.1.4. Licitantes: pessoas físicas e jurídicas que participam ou manifestam a intenção de participar do processo licitatório. Equipara-se a licitante, para os fins desta Licitação, o fornecedor ou prestador de serviço que, atendendo solicitação da Administração, oferece proposta.

2.1.5. Preços manifestamente inexequíveis: aqueles que os licitantes, após determinação da Administração, não comprovarem a sua viabilidade de execução.

## 03. DO OBJETO (Art. 40, I, Lei n.º 8.666/93)

3.1 - O presente Pregão destina-se à Procedimento Administrativo que Visa a Contratação de Empresa Especializada para Fornecimento de Alimentos Preparados da Segunda Unidade do Restaurante Popular a ser Implantado no Município de Maricá, com o preparo e Distribuição de até 2.000 (duas mil) refeições/dia (café da manhã e almoço), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a fim de apoiar a Secretaria de Economia Solidária de Maricá-RJ na implementação das Políticas Públicas Sociais de Segurança Alimentar., conforme especificações e quantidades constantes do Termo de Referência.

## 04. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

04.1 – Quando o convocado não assinar o termo de contrato, não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, será facultado a PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ convocar os licitantes



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>526</b>
Rubrica	

remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independente da comunicação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

04.2 – O Contratado deverá atender aos quantitativos e especificações de que trata a proposta apresentada pela PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ, assim como obedecer rigorosamente ao prazo de execução dos serviços.

04.3 – Na Nota Fiscal deverá constar à especificação e os valores unitários dos serviços prestados.

04.4 – O adjudicatário é responsável pelos encargos de qualquer natureza oriundos da prestação de serviços, especificamente os de natureza previdenciária, tributária, trabalhista e comercial.

04.5. A empresa vencedora será convocada pela SECRETARIA Requisitante da Prefeitura Municipal de Maricá para, **no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a homologação**, comparecer no local que for indicado, para assinar o “Termo de Contrato” e dar início à execução do objeto.

04.6. O prazo para a assinatura do “Termo de Contrato” poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura Municipal de Maricá.

04.7. A não assinatura do “Termo de Contrato” pelo vencedor, dentro do prazo fixado, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Maricá, o impedirá de participar de novas licitações pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses, sem prejuízo das demais sanções previstas no **art. 81, da Lei Federal n.º 8.666/93**, assegurado o direito do contraditório da ampla defesa.

04.8. Deixando o licitante vencedor de assinar o “Termo de Contrato” no prazo estabelecido, é facultado a Prefeitura Municipal de Maricá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

04.9 – A CONTRATADA deve observar todas as disposições constantes do Termo de Referência.

04.10. Os serviços ora licitados deverão ser prestados pelo prazo de 12 (doze) meses, com previsão de prorrogação, seguindo os termos do inciso II do artigo 57 da Lei Federal n. 8.666/93, desde que o Gestor da Secretaria Requisitante comprove o atendimento às exigências estabelecidas no referido dispositivo legal.

04.11 - Face ao disposto no art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/93, em sua atual redação, as quantidades de que trata o item anterior poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento).

04.12. Executado o contrato, o seu objeto será recebido:

- a) provisoriamente, que se dará até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	527
Rubrica	

b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, decorrido o prazo 05 (cinco) dias da emissão do Aceite Provisório.

04.12.1. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

04.12.2. Se dentro do prazo de 30 (trinta) dias não houver manifestação da Secretaria Requisitante acerca do recebimento definitivo, considerar-se á recebido o objeto definitivamente.

04.13 – O serviço que apresentar defeito, vício, se revelar inadequado ou em desacordo com as especificações deverá ser refeito no prazo de até 24 (vinte e quatro), horas, contados da comunicação à contratada.

04.14 – A execução dos serviços ora contratados se dará em imóvel cedido pelo município, situado no Centro de Maricá.

## **05 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

05.1. – Poderão participar deste Pregão as empresas:

- a) que estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente com o objeto deste pregão, devendo ser comprovado pelo contrato social;
- b) que atenderem às exigências constantes deste Edital e seus Anexos e que não tenham vedação explícita em lei.

05.1.1 – Não será admitida na licitação a participação de:

- a) licitantes suspensos temporariamente pelo governo municipal, nos termos do inciso III, do art. 87, da Lei nº 8.666/93;
- b) licitantes já incurso na pena do inciso IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, seja qual for o Órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública;
- c) mais de uma empresa sob controle acionário de um mesmo grupo jurídico;
- d) licitantes cujos dirigentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico seja servidor do MUNICÍPIO, de suas sociedades Paraestatais, Fundações ou Autarquias, ou que tenha sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data desta.

05.1.2.1 - Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários:

- a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>528</b>
Rubrica	

c) servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

05.1.2.2 - É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere o item “b”, na licitação de obra ou serviço, ou na execução, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

05.1.2.3 - O disposto no item 05.1.2.1 não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua a elaboração de projeto executivo como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração.

05.1.2.4 - Considera-se participação indireta, para fins do disposto no item 05.1.2.1, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

05.1.2.5 - O disposto no item acima aplica-se aos membros da comissão de licitação.

05.1.3. Não será permitida a representação legal simultânea de mais de uma Licitante.

05.1.4. Não será permitida a participação de mais de uma Licitante sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

05.1.5. Não será permitida a participação de Licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores da Prefeitura da Cidade de Maricá ou de suas sociedades paraestatais, fundações ou autarquias.

05.1.6. Não será permitida a participação de licitantes que tenham tomado parte na elaboração do projeto básico. Também é vedada a participação de empresas que possuam, em seu quadro técnico, profissional que tenha participado na elaboração do projeto básico, como autor ou colaborador.

05.1.7. Somente serão consideradas habilitadas a participar da presente licitação as empresas que entregarem os envelopes até o dia, hora e local determinado neste Edital e que atenderem integralmente as exigências documentais e específicas deste.

05.1.8. Não serão consideradas as propostas que não estiverem datadas e assinadas pelo representante legal da empresa e que não cumprirem as exigências do Edital quanto à colocação de carimbo contendo a razão social, C.N.P.J. e endereço, no caso de não apresentarem envelope padronizado.

05.1.9. As licitantes poderão ser representadas durante o processo licitatório através de seus representantes legais ou prepostos credenciados. Para tal credenciamento, o preposto deverá apresentar ao Presidente da Comissão Julgadora a carta de credenciamento, conforme modelo anexo, e a cópia autenticada do seu documento de identidade. A cópia poderá ser autenticada por membro da CPL à vista do original.

05.2 – A participação de cooperativa estará condicionada à comprovação, através de seu objeto social, de que não está incluída na regra estabelecida pela Súmula 281 do TCU, e em respeito à Lei nº 12.690/2012.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	529
Rubrica	

## 06 – DO CREDENCIAMENTO

06.1.1 – A licitante deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

06.1.2 – O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular (este com firma reconhecida), com poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa, deverá o mesmo apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

06.1.3 - Os beneficiários de preferência deverão apresentar no momento do Credenciamento, separadamente dos Envelopes de Proposta e Habilitação, o original ou cópia autenticada da Certidão Específica do Enquadramento ou documento equivalente emitidos nos termos da Legislação.

06.1.4 – No caso de apresentação de carta credenciando ou procuração para este fim, estas deverão ser acompanhadas dos Atos Constitutivos da empresa, para verificação quanto à competência do emissor dos referidos documentos, devendo os documentos comprobatórios serem apresentados por fora dos envelopes. A falta de credenciamento não inabilitará a licitante, apenas a impedirá de se manifestar no curso do processo licitatório.

06.1.5 – Caso o licitante queira deixar a cópia autenticada dos Atos constitutivos apresentada, para fins de credenciamento, na posse da Equipe de Apoio não será necessária à apresentação dos mesmos dentro do envelope de documentação.

06.1.6 – A licitante deverá também entregar juntamente com os envelopes de proposta de preços e habilitação, por fora do envelope, à declaração (Anexo II- A) de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, nos termos do artigo 4º, inciso VII da Lei nº 10.520, de 17/07/2002.

06.1.7 – É vedado a um mesmo procurador, representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório dos licitantes envolvidos.

06.1.8 – Serão aceitas propostas encaminhadas por meros portadores que não estejam munidos dos documentos mencionados nesse item. A ausência desta documentação implicará, de imediato, na impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como da perda do direito de interpor eventual recurso das decisões do Pregoeiro, ficando o licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

06.1.9 – A procuração que não contenha prazo de validade especificado no próprio corpo será válida por 1 (um) ano, a contar da data de sua expedição.

## 07 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	530
Rubrica	

07.1 A despesa com a presente aquisição correrá à conta do Programa de Trabalho n.º 72, 01, 04.122.0001, 2.348, Natureza da Despesa 3.3.90.39, Fonte 0236.

07.2. O preço estimado para a presente licitação é de R\$ 4.063.000,00 (quatro milhões e sessenta e três mil reais).

#### **08 – DAS PROPOSTAS E APRESENTAÇÃO (Art. 40, VI, Lei n.º 8.666/93)**

08.1 – Somente será aceita a Proposta que estiver preenchida em impresso original próprio ou modelo idêntico àquele fornecido pela CPL, desde que este contenha as informações solicitadas e atenda as seguintes condições:

08.1.1 – A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, contendo, externamente, elementos que permitam a identificação do proponente e da licitação a que está concorrendo, vedado o recebimento do envelope fora do evento.

08.1.2 – A proposta deverá ser apresentada devidamente assinada, não podendo conter emendas, rasuras ou entrelinhas de qualquer natureza, e devidamente preenchida com os preços unitários e subtotal em algarismos.

08.1.3 - O preço unitário deverá também ser escrito por extenso, em folha anexa a proposta, visando elucidar possíveis dúvidas.

08.2 – Em caso de divergência entre os preços apresentados em algarismos e por extenso será considerado o valor por extenso, desde que esteja compatível com a proposta – detalhe.

08.2.1 – Quando for verificado erro de soma, subtração, multiplicação ou divisão, o resultado corrigido será o considerado.

08.3 – Os licitantes deverão preencher o nome da empresa, o endereço, o número da Inscrição Estadual e/ou Municipal (conforme o caso), na primeira folha da Proposta, no local destinado para tal, datando, assinando todas as vias, bem como inserindo o carimbo do CNPJ, de modo legível, também em todas as vias.

08.4 – Os licitantes poderão apresentar carta em papel timbrado, anexada à proposta, com o objetivo de esclarecer fatos ligados à cotação apresentada, ficando a critério do Pregoeiro considerar ou não, como subsídio, para instrução processual.

08.5 – A proposta deverá ser preenchida com todos os elementos solicitados.

08.6 – O prazo de validade das propostas será de 60 (sessenta) dias.

**(OBS: Fazer juízo de valor sobre as exigências constantes das Propostas apresentadas no Termo de Referência, como por ex. declarações/certidões a serem entregues na licitação.)**

#### **09 – DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES**

09.1 – A Sessão para recebimento e para abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e a Habilitação será pública, dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, com o Decreto Municipal Competente, e, ainda, em conformidade com este Edital e seus Anexos, no local e horário já determinados.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	531
Rubrica	

09.2 – No local, data e hora previstos neste Edital, os licitantes apresentarão suas propostas/documentos em envelopes opacos, indevassáveis e lacrados, designados respectivamente “A” e “B”, constando obrigatoriamente na parte externa de cada um deles as seguintes indicações:

I – ENVELOPE “A” – PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ

PREGÃO PRESENCIAL N.º.08/2022

NOME COMPLETO E ENDEREÇO DO LICITANTE

II – ENVELOPE “B” – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ

PREGÃO PRESENCIAL N.º.08/2022

NOME COMPLETO E ENDEREÇO DO LICITANTE

09.3 – Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro e recebidos os envelopes, não mais serão admitidos novos licitantes.

09.4 - Os envelopes poderão ser entregues diretamente por representante da licitante na abertura da Sessão pública, por correio ou por qualquer outro serviço de entrega, não se responsabilizando a CPL pelo não recebimento ou pelo atraso no recebimento dos envelopes enviados por correio outro serviço de entrega.

**10 – DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO (Art. 40, VI, Lei n.º 8.666/93)**

10.1 – Será exigida dos interessados a seguinte documentação (em envelope lacrado contendo, externamente, elementos que permitam a identificação do proponente e da licitação a que está concorrendo):

I – documentação relativa à habilitação jurídica;

II – documentação relativa à qualificação econômico-financeira;

III – documentação relativa à qualificação técnica;

IV – documentação relativa à regularidade fiscal;

V - Declaração relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (art. 27, V, da Lei n.º 8.666/93);

VI - Declaração, sob as penalidades cabíveis, de atendimento aos requisitos de Habilitação, conforme inciso VII, do art. 4º, da Lei n.º 10.520/02 (modelo em anexo), de forma avulsa.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	532
Rubrica	

VII - Declaração referente ao art. 9º, da Lei n.º 8.666/93.

VIII) Certificado de visita técnica, emitido pelo Setor Competente ou declaração de declínio do direito de procedê-la;

OBS: A declaração do item VI deverá ser entregue ao Pregoeiro, juntamente com o credenciamento/procuração e o Ato Constitutivo da empresa (subitens A1, A2, A3 ou A4, conforme o caso), de forma avulsa, fora de qualquer dos envelopes, o não atendimento desse requisito implicará na desclassificação da proposta.

## A – HABILITAÇÃO JURÍDICA

Conforme o caso consistirá em:

A.1 - registro comercial, no caso de empresa individual;

A.2. - ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

A.3 - inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

A.4 - decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

A.5 - Da Documentação Relativa à Habilitação Jurídica

A.6 - A proponente conforme o caso deverá apresentar para fins de sua habilitação jurídica os documentos constantes no artigo 28 da Lei Federal n. 8.666/93.

A.7- Da Documentação Relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista

A.8 - A proponente conforme o caso deverá apresentar para fins de regularidade fiscal e trabalhista os documentos constantes no artigo 29 da lei n. 8.666/93.

A.9 - Os documentos de habilitação deverão ser entregues junto à proposta em local e prazo previsto no Edital do certame.

**Nota 1: Os licitantes ficam eximidos da apresentação do documento constitutivo (contrato social, estatuto etc.) exigido neste item, se os mesmos foram apresentados no ato de credenciamento, salientado que, para tanto deverão ter sido apresentados em original ou cópia autenticada por cartório, de acordo com o preceito do *caput* do Artigo 32 da Lei Federal n 8.666 / 1993 e posteriores alterações.**



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	533
Rubrica	

**Nota 2: Conforme Resolução CGSIM nº 16/2009, para o MEI – Empresário Individual, onde há a exigência de apresentação do contrato social, este será substituído pelo Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI.**

## **B – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, mediante a obtenção dos índices econômicos previstos na alínea "b.2" deste subitem.

b.1) Serão considerados aceitos como na forma da Lei o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

b.1.1) Sociedades regidas pela Lei nº 11.638/07 (Sociedade Anônima): publicados em Diário Oficial ou publicados em jornal de grande circulação; ou por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

b.1.2) Sociedades por Cota de Responsabilidade Limitada (LTDA): por fotocópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

b.1.3) Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006 – Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte "SIMPLES": por fotocópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em órgão equivalente ou por fotocópia do balanço e das demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

b.1.4) Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

b.1.5) O Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis deverão estar assinados por Contador ou Técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), na forma prevista no art. 25 da Lei nº 9.295/46, com as alterações introduzidas pela Lei nº 12.249/10, e na forma da Resolução nº 560/83 do Conselho Federal de Contabilidade (CFC), sendo certo que os Técnicos acima referidos deverão promover o competente registro até a data de 15/06/15, na forma da lei vigente.

b.1.6) As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº787, de 19 de novembro de 2007, que institui a Escrituração Contábil Digital-ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o Balanço Patrimonial, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art.2º da citada Instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	534
Rubrica	

Credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas - Brasileiras-ICP-Brasil) nos termos da IN-RFB nº926, de 11 de março de 2009.

b.2) o valor mínimo igual a 1 (um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} = \geq 1,0$$

b.2.1) A fórmula deverá estar devidamente aplicada em memorial de cálculos juntado ao Balanço apresentado pelo licitante. Caso o memorial não seja apresentado, o Pregoeiro reserva-se o direito de efetuar os cálculos.

b.2.2) A empresa licitante que apresentar resultado Menor Que Um no Índice de Liquidez Geral (ILG) poderá comprovar a capacidade econômico-financeira de empresa através da demonstração de Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor máximo total mensal estimado para a licitação.

b.3) Certidão negativa de recuperação judicial ou falência expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica. As certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de recuperação judicial, concordatas e falências.

b.3.1 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi aprovado/homologado pelo juízo competente quando da entrega da documentação de habilitação.

b.4) Para o MEI – Empresário Individual para fins de comprovação da Qualificação Econômica – Financeira será aceita a apresentação da Declaração Anual do Microempreendedor Individual / Declaração de Ajuste Anual do Imposto sobre a Renda da Pessoa Física (DIRPF) em substituição a exigência do Balanço Patrimonial.

## C – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

C.1 – Declaração de que recebeu todos e documentos necessários para participar da licitação e de que tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

C.1.1 - A empresa deverá comprovar capacidade técnica na área de execução de serviços objeto deste Termo de Referência, nos termos dispostos no art. 30 da Lei no 8.666/93 com a apresentação dos seguintes documentos:

C.1.1.1 - Declaração formal de que possui disponibilidade ou disporá dos maquinários, equipamentos e utensílios suficientes e necessários para execução dos serviços;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	535
Rubrica	

C.1.1.2 - Atestado(s) ou Certidão(ões) de Capacidade Técnica, expedidos(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa proponente tenha executado, de forma satisfatória, serviços similares aos definidos neste Termo de Referência, em contratos com quantitativo de no mínimo 30% (trinta por cento) sobre o número de refeições/dia a serem preparadas e ofertadas aos usuários, conforme especificado no item 4 deste Termo de Referência.

C.1.1.3 – A fim de comprovar os requisitos acima, a Proponente, caso julgue necessário, poderá encaminhar, juntamente com o(s) atestado(s), cópias de contratos, Ordens de serviço (devidamente assinadas), Notas de Empenho, Notas Fiscais/ Faturas ou outros documentos equivalentes.

C.1.1.4 O(s) atestado(s) de capacidade técnica apresentado poderá ser objeto de diligência a critério do Município de Maricá, para verificação de autenticidade de seu conteúdo.

C.1.1.5 – O(s) atestado(s) deve(m) conter elementos suficientes para a comprovação requerida, bem como o nome (razão social), CNPJ e endereço do emissor e da contratada, caracterização dos serviços realizados, local da prestação dos serviços, nome e cargo do responsável pela emissão do atestado e dados de contato, elementos substanciais, para fins de comprovação da sua legitimidade e eventual realização de diligência.

C.1.1.6 – Encontrada divergência entre o conteúdo afirmado no Atestado e o apurado em eventual diligência, inclusive validação do contrato de prestação de serviços entre o emissor do atestado e a empresa proponente, com comprovações de execução do serviços e respectivo pagamento, entre outras evidências, além da desclassificação no processo licitatório, ficará sujeita às penalidades cabíveis.

#### **D – REGULARIDADE FISCAL**

D.1 – Cartão de Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme o caso.

D.2 – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, conforme o caso, ou ambos, dependendo do seu ramo de atividade.

D.3 – Prova de regularidade com a Fazenda Federal feita por meio da apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos, emitida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda, na forma do que dispõe a regulamentação federal sobre a matéria. Portaria Conjunta PGFN/SRF n.º 03/2005, que abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do artigo 11 da Lei 8.212, de 24 de julho de 1991.

D.4 – Prova de regularidade com a Fazenda Estadual feita por meio de apresentação de Certidão Negativa de Débito com a Fazenda Estadual, Certidão Positiva com Efeitos de Negativa ou Certidão para não Contribuinte do ICMS



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>536</b>
Rubrica	

(quando emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado do Rio de Janeiro deverá ser acompanhada, obrigatoriamente, da Certidão Negativa de Débito com a Dívida Ativa Estadual emitida pela Procuradoria Geral do Estado, conforme Resolução do Órgão, mesmo quando for apresentada CERTIDÃO PARA NÃO CONTRIBUINTE DO ICMS, conforme determina a Resolução Conjunta PGE/SER n.º 33, de 24 de novembro de 2004).

D.5 – Em relação à regularidade fiscal municipal: a) para todos os licitantes sediados no Município de Maricá: Certidão negativa de débitos municipais / Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de débitos municipais para com o Município de Maricá. b) Para os licitantes que não possuam qualquer inscrição, ainda que eventual, neste Município: Certidão negativa de débitos municipais, expedida pelo Município de sua Sede / Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de débitos municipais. c) Para todos os licitantes que possuam inscrição, ainda que eventual, no cadastro mobiliário do Município de Maricá: Certidão negativa de débitos municipais para com o Município de Maricá / Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de débitos municipais para com o Município de Maricá e Certidão negativa de débitos municipais / Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de débitos municipais, expedida pelo Município de sua Sede.

D.6 – Certidão de Regularidade com o Fundo de Garantia e Tempo de Serviço (FGTS).

D.7 – Prova de Regularidade Trabalhista através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou de Certidão Positiva de débitos trabalhistas, conforme o disposto no art. 642-A, § 2º da CLT.

#### **E – VISITA TÉCNICA**

E.1- Os licitantes participantes do certame que optarem pela realização de visita técnica deverão encaminhar profissional determinado expressamente em declaração da empresa para o fim de tomar conhecimento do objeto a ser executado, devidamente munido de carteira de identidade, devendo proceder o agendamento antecipado no através do telefone (21) 3731-9777, nos antepenúltimo ou último dias úteis à data marcada para a realização do certame, para proceder à Visita Técnica, com posterior emissão do Certificado de Visita Técnica emitido pela Secretaria Requisitante. Serão concedidos 15(quinze) minutos de tolerância. A empresa também poderá se fazer representar pelo Responsável Técnico da mesma, desde que este apresente a Certidão de Cadastro de Pessoa Jurídica, contendo os Responsáveis Técnicos. Caso a empresa licitante opte por não realizar a visita técnica deverá apresentar declaração de declínio a este direito.

E.1.1 -É recomendada, mas não obrigatória, a Visita Técnica Prévia dos interessados às dependências do imóvel em que deverá ser implantado, operacionalizado e gerido a Unidade II do Restaurante Popular, objeto deste certame.

E.1.2 - A visita técnica tem por objetivo o devido conhecimento e uniformização de entendimento quanto às condições para a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência, oportunizando o interessado a tomar conhecimento detalhado do espaço físico, dimensões e adequações do local de realização dos serviços, bem como



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>537</b>
Rubrica	

instalações para fim do dimensionamento adequado dos equipamentos, maquinários, utensílios, pessoal e demais informações imprescindíveis ao bom funcionamento da Unidade II do Restaurante Popular.

E.1.3 - A vistoria será acompanhada por profissional designado pelo Município para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9h30 às 11h00 e das 15h00 às 16h00, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail: [economiasolidariamarica@gmail.com](mailto:economiasolidariamarica@gmail.com),

E.1.4 - O prazo para o agendamento da vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até 96 (noventa e seis) horas antes da data de abertura do processo licitatório, devendo a empresa interessada designar representante legal para o ato, que deverão estar munido da devida identificação (documento de identidade civil) e documento expedido pela empresa comprovando a representação.

E.1.5 - A visita técnica deverá ser realizada em até, no máximo, 72 (setenta e duas) horas antes da abertura do processo licitatório e serão individuais, de modo a evitar a comunicação prévia entre as empresas interessadas, sendo concedido 15 min (quinze minutos) de tolerância em caso de atrasos ao horário agendado.

E.1.6 - Não será concedida mais de uma Visita Técnica por empresa interessada, cabendo o esclarecimento de dúvidas, que surgirem ao decorrer da visita, ser enviado para o email: [economiasolidariamarica@gmail.com](mailto:economiasolidariamarica@gmail.com), em até 24h da sua realização, que será respondida para todos os interessados por meio do sítio oficial do Município de Maricá, no dia útil subsequente ao prazo de término para realização da visita (item 6.5 - 72 horas antes da abertura do processo licitatório).

E.1.7 - Ao final da visita técnica será emitido pela Secretaria de Economia Solidária documento comprobatório de sua realização por meio do Documento Declaração de Realização da Visita Técnica - Anexo F.

E.1.8 - Tendo em vista que a realização da visita é facultativa, essa poderá ser substituída por renúncia a visita técnica, conforme Anexo G da empresa interessada de que tem pleno conhecimento do objeto, com expressa ciência de que não poderão alegar o desconhecimento, incompreensão, dúvida ou circunstâncias que influenciam na gestão e execução do contrato, com reflexo nos respectivos custos e preços.

E.1.9 - O documento Declaração de Renúncia de Visita Técnica - Anexo G, deverá compor a proposta técnica da licitante.

10.2 - Os documentos exigidos nesta licitação deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Prefeitura Municipal de Maricá. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser digitados ou impressos em papel timbrado da



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>538</b>
Rubrica	

licitante, registrar o número desta licitação e estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido

10.2.1 - A exibição do documento original ao pregoeiro na sessão dispensa a autenticação em cartório, pois será realizada a autenticação das cópias apresentadas no envelope de habilitação no ato dessa apresentação.

10.2.2 – Os documentos originais deverão estar em posse da licitante e **NÃO** dentro do envelope de habilitação, no qual deverá conter apenas as cópias, uma vez que se os originais forem entregues **NÃO** poderão ser retirados do processo.

10.2.3 - Se os certificados e certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento e nem registrados em legislação específica, ser-lhes-á atribuída validade de 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

10.3 - A apresentação do Certificado de Cadastro **NÃO** isentará o licitante de apresentar dentro do envelope de documentação os documentos listados na Habilitação Jurídica e na Regularidade Fiscal, ainda que as referidas certidões estejam na validade na data de entrega dos envelopes.

10.4 - Toda a documentação corresponderá a um único CNPJ/MF, da sede matriz ou filial:

- a) Caso a pessoa jurídica tenha filial neste município, mas esteja autorizada a centralizar tributos e contribuições daquela sede em outro local, valerá o CNPJ/MF desta;
- b) Caso a pessoa jurídica não possua matriz (sede) ou filial no município, prevalecerá o CNPJ/MF de sua matriz.
- c) Caso a licitante venha participar pela filial, deverá apresentar todos os documentos da filial e os seguintes documentos com CNPJ da Matriz: MF da Matriz.

I – Certidão negativa de falência ou recuperação judicial. – 10, b.3 e b3.1

II – Prova de regularidade com a Fazenda Federal feita por meio da apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos, emitida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda.-10. D.3

III – Certidão de Regularidade com o Fundo de Garantia e Tempo de Serviço (FGTS) – 10. D.6.

IV- Prova de Regularidade Trabalhista através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou de Certidão Positiva de débitos trabalhistas. – 10. D.7;

c.1) O documento apresentado com o CNPJ da Matriz ou da filial, que expressamente informe a abrangência de ambas, fica dispensado de ser reapresentado.

10.5 – Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**10.6 – As documentações solicitadas deverão ser apresentadas na sessão de licitação obedecendo a ordem descrita no edital e numerada.**

**11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS (Art. 40, VII e X, Lei N.º 8.666/93)**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>539</b>
Rubrica	

11.1 – No local, dia e hora previstos neste edital, em Sessão pública deverão comparecer os licitantes, com os envelopes contendo a Documentação para Habilitação (B) e a Proposta de Preços (A), assim como, com declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação de forma avulsa.

11.2 – Após o credenciamento dos licitantes, o Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as Propostas de Preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, com a consequente divulgação dos preços cotados pelos licitantes.

11.3 – Serão qualificados pelo Pregoeiro, para ingresso na fase de lances verbais, o autor da proposta de Menor Preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente a de menor preço.

11.4 – Quando não forem verificadas, no mínimo, 3 (três) propostas escritas nas condições definidas no subitem 11.3 o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

11.5 – No caso de duas ou mais propostas apresentarem valores iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta de lances.

11.6 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sob pena de exclusão do certame.

11.7 – A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante para efeito de ordenação das propostas.

11.8 – Só serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado.

11.9 – O Pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo e de valor dos lances, mediante prévia comunicação aos licitantes e expressa menção na ata da sessão.

11.10 – O Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, e decidirá motivadamente a respeito.

11.11 – A licitante classificada por apresentar o Menor Preço no certame, só será declarada vencedora, depois de verificadas as demais exigências deste Edital.

11.12 – Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração da melhor proposta, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o valor referente ao objeto deste Edital.

11.13 – O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante vencedor para que seja obtido melhor preço aceitável, devendo esta negociação se dar em público e ser formalizada em ata.

11.14 – Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes.

11.15 – Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	540
Rubrica	

11.16 – O licitante vencedor ao término do certame deverá apresentar nova proposta formal (por escrito), com os valores obtidos após os lances verbais.

11.16.1 – A proposta final do licitante vencedor, não poderá ser superior ao valor estimado para a presente licitação.

11.16.2 - A proposta final deve, obrigatoriamente, estar acompanhadas da Planilha de Detalhamento de Custos Unitários, com a indicação da respectiva data-base (mês/ano).

11.16.3 – Juntamente com a Proposta Detalhe, a licitante deve apresentar Planilha com a decomposição dos custos e os valores unitários e o total por extenso, a formatação da dessa planilha é de livre elaboração da licitante.

11.17 – Os preços estabelecidos pela empresa para pagamento deverão considerar os custos na data de realização da licitação, englobando todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, encargos sociais e financeiros e quaisquer outras necessárias ao objeto desta licitação.

11.18 – Com relação as Micro-Empresas e Empresas de Pequeno Porte serão observadas as regras estabelecidas nos art. 42 a 49, da Lei Complementar 123/2006.

## **12. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA**

12.1 - Selecionada a Proposta de melhor preço ou encerrada a fase de lances, o Pregoeiro verificará a existência de licitante presente e credenciado com direito de preferência. Existindo beneficiário e se o valor da respectiva Proposta de Preços estiver no intervalo de até 5%(cinco por cento) superior ao preço da Proposta classificada em primeiro lugar ser-lhe-á permitido apresentar preço inferior ao da Proposta classificada.

12.2 - A não apresentação de preço pelo licitante beneficiário de preferência implicará na decadência do direito conferido pela Legislação e, havendo outros licitantes beneficiários o Pregoeiro os convocará, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito.

12.3 - Na hipótese de não haver oferta de preço pelos beneficiários de preferência concorrentes desta licitação, o Pregoeiro dará continuidade ao Pregão com a Proposta de Preços originalmente classificada em primeiro lugar, procedendo á abertura dos documentos de sua habilitação.

12.4 - Os beneficiários do direito de preferência, na fase da Habilitação, deverão apresentar todos os documentos exigidos no Edital para efeito de comprovação da Regularidade Fiscal, mesmo que estes documentos apresentem alguma restrição, consoante dispõe o art.43 da Lei Complementar nº123/2006.

12.5 - Sendo o licitante beneficiário do direito de preferência, na fase do exame dos documentos de habilitação será observado o direito de saneamento quanto à regularidade perante às Fazendas, INSS, FGTS e Justiça Trabalhista, previsto na lei. Havendo irregularidades nos documentos apresentados, o Pregoeiro concederá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação apresentada de forma irregular pelo licitante beneficiário de preferência.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	541
Rubrica	

12.5.1. - O não atendimento da regularidade dos documentos no prazo estabelecido no subitem 12.4. implicará a inabilitação do licitante.

### 13 – DOS RECURSOS

13.1 – Durante a realização do Certame os recursos se darão da seguinte forma:

13.1.1 – O licitante deverá registrar em ata a síntese das suas razões, sob pena de perda do direito de recorrer, devendo obrigatoriamente apresentá-las por escrito no prazo de 3 (três) dias úteis, forma da Lei do Pregão.

13.1.2 – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo;

13.1.3 – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

13.1.4 – Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ, através do Pregoeiro e equipe de apoio, na cidade de Maricá.

13.1.5 - Interposto o recurso os demais licitantes estarão desde logo intimados para apresenta contrarrazões no prazo de até 3 (três) dias úteis, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

13.2 – Caberão ainda os seguintes recursos:

I - recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato:

- a) anulação ou revogação da licitação;
- b) indeferimento do pedido de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- c) rescisão do contrato, a que se refere o inciso I, do art. 79, da Lei n.º 8.666/93;
- d) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

II – representação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do contrato, de que não caiba recurso hierárquico.

13.2.1 – A intimação dos atos referidos no inciso I, alíneas "a" e "c", deste item, excluídos os relativos à advertência e multa de mora, e no inciso II, será feita mediante publicação na imprensa oficial.

13.2.2 – Interposto, o recurso será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 5 (cinco) dias úteis

13.2.3 -. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	542
Rubrica	

13.2.4 - Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.

13.3 – Para que sejam asseguradas as garantias constitucionais da ampla defesa e do contraditório, será aceito o encaminhamento de recurso, tempestivamente, para o e-mail [maricacpl@gmail.com](mailto:maricacpl@gmail.com) que será impresso e gerará um processo administrativo. Até o julgamento do referido recurso deve o Recorrente encaminhar original, devidamente assinado pelo Responsável da empresa, para que seja apensado aos autos do Recurso, sob pena de indeferimento do mesmo.

#### **14 – DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO (Art. 40, II, Lei n.º 8.666/93)**

14.1. A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93.

14.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

14.1.2. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81, da Lei 8.666/93.

14.1.3. Decorridos 60 (sessenta) dias da data da entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

#### **15 – DAS PENALIDADES (Art. 40, III, Lei n.º 8.666/93)**

15.1 A inexecução do fornecimento, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de 1% (um por cento) sobre o valor da total do CONTRATO, por dia de atraso na conclusão de qualquer dos prazos estabelecidos;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>543</b>
Rubrica	

- c) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento);
- d) multa de até 20% (vinte por cento) do valor total do contrato em caso de rescisão contratual por culpa da CONTRATADA;
- e) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- f) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, prevista na alínea anterior, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada, observado, quando for o caso, o disposto no art. 7.º da Lei Federal n.º10.520/02.
- 15.2 - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do MUNICÍPIO, assegurados a ampla defesa e o contraditório.
- 15.3 - A sanção prevista nas alíneas b, c e d do item 15.1, poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra.
- 15.4 - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.
- 15.5 - A aplicação das sanções previstas neste item deverão ser aplicadas pela Autoridade, observadas as disposições do Decreto Municipal n.º 158/2018.
- 15.6 - O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.7 - Os valores das multas serão deduzidos da garantia prestada, caso esta tenha se verificado. Caso esta não tenha se verificado ou sendo insuficiente, será promovido desconto correspondente sobre o primeiro documento de cobrança apresentado pela CONTRATADA após a aplicação da sanção, permanecendo o desconto sobre os pagamentos sucessivos até completa quitação.
- 15.8 – A multa prevista no item 15.1 não tem caráter compensatório, porém moratória, e seu pagamento não eximirá a Contratada da responsabilidade pelas perdas e danos ou prejuízos decorrentes das infrações cometidas.
- 15.9 – Os valores devem ser recolhidos a favor da PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ, em sua Tesouraria, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação escrita, podendo a PMM descontá-los das faturas por ocasião de seu pagamento, se assim julgar conveniente, e até mesmo cobrá-los executivamente em juízo.
- 15.10 - Caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contra a aplicação das multas, na forma do artigo 109 da Lei 8.666/93.

## **16 – DA IMPUGNAÇÃO**



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	544
Rubrica	

16.1 – Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei n.º 10.520/02 e da Lei n.º 8.666/93, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de proposta de preço/habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113, da lei supracitada.

16.2 – Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes com as propostas. Após esse prazo, a comunicação de falhas ou irregularidades que viciariam este edital, não terá efeito de recurso.

16.3 – A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

16.4 – A inabilitação do licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

16.5 – As impugnações interpostas deverão ser protocoladas junto a Comissão Permanente de Licitação, que fornecerá ao licitante recorrente o número do processo administrativo, gerado para julgamento da impugnação, para que o recorrente acompanhe o trâmite processual.

## **17 - DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO**

17.1. Uma vez proferido o julgamento pela Comissão, decorrido *in albis* o prazo recursal, a Comissão Permanente de Licitação encaminhará o processo à Autoridade Superior para adjudicação e homologação.

17.2. Até a data da assinatura do Contrato, poderá ser eliminado da licitação qualquer participante que tenha apresentado documento ou declaração incorreta, bem como aquele cuja situação econômico-financeira tenha se alterado após o início do processamento do pleito licitatório, prejudicando o seu julgamento.

17.3 - Nos termos do art. 62 da Lei n.º 8.666/93, o presente edital e seus anexos e a proposta do adjudicatário serão partes integrantes da nota de empenho de despesa, a qual substituirá o instrumento de contrato.

## **18 – DO PAGAMENTO (Art. 40, XIV, Lei n.º 8.666/93)**

18.1. Os pagamentos devidos à CONTRATADA serão efetuados através de crédito em conta corrente, em banco e agência, informados pela mesma até a assinatura do “Termo de Contrato”.

18.2. O pagamento se efetivará após a regular liquidação da despesa, à vista de fatura apresentada pelo contratado, atestada e visada por, no mínimo, 02 (dois) servidores do órgão requisitante.

18.3. O pagamento se realizará mediante encaminhamento de pedido próprio, observado o disposto no Decreto Municipal n.º 158/2018.

18.3.1. O prazo para pagamento é de até 30 (trinta) dias, contados da efetiva prestação do serviço mensal, data final de adimplimento de cada parcela, nos termos da letra “a”, do inciso XIV, do art. 40, da Lei n.º 8.666/93, mediante apresentação pela CONTRATADA, à repartição competente, da nota fiscal, previamente atestada por dois servidores que não o ordenador de despesas, designados para a fiscalização do contrato.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>545</b>
Rubrica	

18.3.2. Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer fatura por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso e reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

18.3.3. Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa do Município, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

18.3.4 O pagamento do acréscimo a que se refere o item anterior será efetivado mediante autorização expressa do Chefe do Executivo, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da CONTRATADA dirigido ao Gabinete do Prefeito.

18.3.5 Caso o Município antecipe o pagamento da CONTRATADA, poderá ser descontado da importância devida 0,033 % (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação.

18.4. Os preços que vierem a ser contratualmente pactuados serão irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data base utilizada para formulação das propostas. Os eventuais reajustes, após o prazo citado, só poderão ocorrer em periodicidade anual, conforme variação do IGP-M, levando em consideração a data base estipulada na proposta.

18.5 – A revisão dos valores poderá ser realizada a qualquer tempo, a fim de assegurar a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, desde que devidamente justificada nos termos do art. 65, da Lei Federal n.º 8.666/93.

**19 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS (Art. 40, VIII, Lei n.º 8.666/93)**

19.1 - A Licitação a que se refere este Edital poderá ser adiada ou revogada por razões de interesse público decorrente de fato devidamente comprovado, ou anulada, sem que caiba aos licitantes qualquer direito à reclamação ou indenização por esses motivos, ressalvado o disposto no Parágrafo Único, do art. 59 da Lei n.º 8.666/93, no último caso.

19.2 - Ocorrendo decretação de feriado, ponto facultativo ou outro fato superveniente de caráter público que impeça a realização deste Certame na data marcada, ficará o mesmo automaticamente prorrogado para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independente de nova comunicação, salvo aviso expresso do Pregoeiro e Equipe de Apoio em contrário.

19.3 – O Edital e seus anexos, assim como maiores informações e esclarecimentos de dúvidas de interpretação deste Edital, poderão ser obtidas e dirimidas junto ao Pregoeiro e respectiva Equipe de Apoio, até um dia útil antes da realização do Certame.

19.3.1 – Os interessados em retirar o Edital deverão entregar CD-RW (virgem) à Comissão Permanente de Licitação.

19.3.2 - Informações e esclarecimentos relativos à Licitação devem ser adquiridas junto à Comissão Permanente de Licitação, situado na Rua Álvares de Castro, nº 346, térreo, no horário de 9:00 às 17:00, ou pelo telefone 2637-2052, ou maricapl@gmail.com.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>546</b>
Rubrica	

19.4 - Se os certificados e certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento e nem registrados em legislação específica, ser-lhes-á atribuída validade de 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

19.5 – Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. Portanto, a constatação, a qualquer tempo, de adulteração ou falsificação dos documentos apresentados, ensejará, após regular processo administrativo, a adoção imediata da aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo período de até 02 (dois) anos, independentemente das demais sanções previstas em Lei.

19.6 – Considerar-se-á domicílio ou sede da licitante o lugar onde esta mantém seu estabelecimento matriz.

19.7 – As licitantes devem ter pleno conhecimento dos elementos constantes do presente Edital e seus Anexos, não podendo alegar, posteriormente, qualquer desconhecimento quanto às condições estabelecidas, como elementos impeditivos ao perfeito cumprimento do contrato.

19.8 – É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

19.9 – Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não cabendo à **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ** responsabilidade por qualquer custo, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

19.10 – Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro ou pela Autoridade superior.

19.11 – O proponente que vier a ser vencedor do certame, se contratado, ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

19.12 – As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato e do fiel cumprimento da lei.

19.13 – A critério do Pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o atendimento das propostas.

19.14 – As disposições estabelecidas neste edital poderão ser alteradas, observadas as disposições do artigo 21, da Lei nº 8.666/93.

19.15 – O recebimento dos envelopes não gera nenhum direito para a licitante perante a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**.

19.16 – As decisões do Pregoeiro serão consideradas definitivas somente após a sua homologação e adjudicação pelo Secretário Requisitante.

19.17 – Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>547</b>
Rubrica	

- 19.18 – Fica assegurado à **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ** sem que caiba aos licitantes indenização:
- 19.18.1 – adiar a data da abertura da presente licitação, dando disso conhecimento aos interessados, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, exceto em Caso Fortuito ou de Força Maior, quando o prazo citado não será observado.
- 19.19 – Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e seus anexos, ou ainda, quanto à formulação das propostas, deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro.
- 19.20 – Os prazos previstos neste Edital serão contados conforme artigo 110 da Lei nº 8.666/93.
- 19.21 – As empresas que não obedecerem, rigorosamente, as exigências do Edital, serão inabilitadas/desclassificadas, ressalvadas as hipóteses de vícios de menor complexidade sanáveis conforme o caso.
- 19.22 – A participação das empresas interessadas nesta licitação implicará o total conhecimento das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como das normas legais e regulamentares que regem a matéria, ficando consignado que na hipótese de ocorrência de casos omissos, estes serão solucionados à luz das disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Municipal competente e demais normas pertinentes à espécie, pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, tendo sua decisão ratificada pela Autoridade superior através da Homologação.
- 19.23 – No caso da sessão do pregão vir a ser, excepcionalmente, suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob guarda do Pregoeiro, e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.
- 19.24 – O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes de habilitação dos demais licitantes até a formalização do contrato com o adjudicatário, devendo os licitantes retirá-los até 05 (cinco) dias após a publicação do extrato do contrato no Jornal Oficial do Município, sob pena de inutilização dos documentos contidos.
- 19.25 – Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro com auxílio da Equipe de Apoio.
- 19.26 - Não será permitida a subcontratação, tendo em vista não ter havido solicitação expressa da Secretaria Requisitante.
- 19.27 – É vedada a substituição do representante da empresa junto a Comissão Permanente de Licitação em qualquer fase da licitação a não ser em caso de força maior devidamente comprovado.
- 19.28 – A empresa deve obrigatoriamente, de acordo com o art. 7º, da Lei n.º 8.666/93, cumprir o determinado no projeto básico/termo de referência e memorial descritivo assim como, observar o comprometimento do desembolso previsto no cronograma físico-financeiro com o realizado.
- 19.29 – Constituem anexos deste Edital:



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>548</b>
Rubrica	

**ANEXO I:**

A – Planilha de Valores e Quantitativos e Unitários

B - Propostas-Detalhe

**ANEXO II – Modelo de Declarações:**

A- Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação

B- Carta de Credenciamento para participar de licitações

C- Modelo de Declaração para fins do disposto do inciso V do Artigo 27 da Lei nº 8.666/93

D- Modelo de Declaração referente ao art. 9º da Lei n.º 8.666/93.

E- Modelo de declaração de que recebeu todos os documentos e informações necessários para participar da licitação.

**ANEXO III:**

A- Termo de Referência da Secretaria

B- Cronograma Físico-Financeiro

C- Memória de Cálculo

D – Estudo Técnico Preliminar

**ANEXO IV:**

Mínuta do Contrato

**20 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

20.1 – A empresa vencedora deverá obrigatoriamente, de acordo com o art. 7º, da Lei n.º 8.666/93, cumprir o determinado no Projeto Básico/Termo de Referência, assim como, observar o comprometimento do desembolso previsto no cronograma físico-financeiro com o realizado.

20.2 - Se houver divergência entre o Termo de Referência e o Edital, deverá ser considerada a cláusula do edital.

**21– FORO**

21.1 - Fica eleito o foro do Município de Maricá para dirimir quaisquer questões ou controvérsias oriundas da execução desta licitação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Maricá, de \_\_\_\_\_ de 2022.

**ADALTON DA MOTTA MENDONÇA**

Secretario Economia Solidária



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	549
Rubrica	

## ANEXO I

### A - PLANILHA DE VALORES E QUANTITATIVOS UNITÁRIOS

Item	Objeto	Produto	Especificação	Unid.	Quant. Ano	Valor Unit.	Valor Total (Ano)
01	Contratação de empresa, para a implantação, operacionalização e gestão do Restaurante Popular do Município de Maricá – Unidade II - Centro	I	Até 600 (seiscentas) refeições/dia – café da manhã	Refeição	150.000	R\$ 2,75	R\$ 412.500,00
		II	Até 1.400 (mil e quatrocentos) refeições/dia – almoço.	Refeição	350.000	R\$ 10,43	R\$ 3.650.500,00
Valor Global							R\$ 4.063.000,00



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	550
Rubrica	

## B - PROPOSTA-DETALHE

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ

Comissão Permanente de Licitação

### PROPOSTA DETALHE

A firma ao lado mencionada propõe Prestar Serviço ao Município de Maricá, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes do EDITAL n.º 08/2022

PREGÃO PRESENCIAL N.º 08/2022

A Realizar-se em  
Processo:

CARIMBO DO CNPJ

Item	Objeto	Produto	Especificação	Unid.	Quant. Ano	Valor Unit.	Valor Total (Ano)
01	Contratação de empresa, para a implantação, operacionalização e gestão do Restaurante Popular do Município de Maricá – Unidade II - Centro	I	Até 600 (seiscentas) refeições/dia – café da manhã	Refeição	150.000		
		II	Até 1.400 (mil e quatrocentos) refeições/dia – almoço.	Refeição	350.000		
Valor Global							



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	551
Rubrica	

OBS: No dia marcado para o certame a empresa participante deve trazer dentro do envelope de Proposta de Preços uma via da Proposta impressa e um CD-RW contendo arquivo do Word e Excel com a Proposta devidamente preenchida, em teor igual ao da impressa.

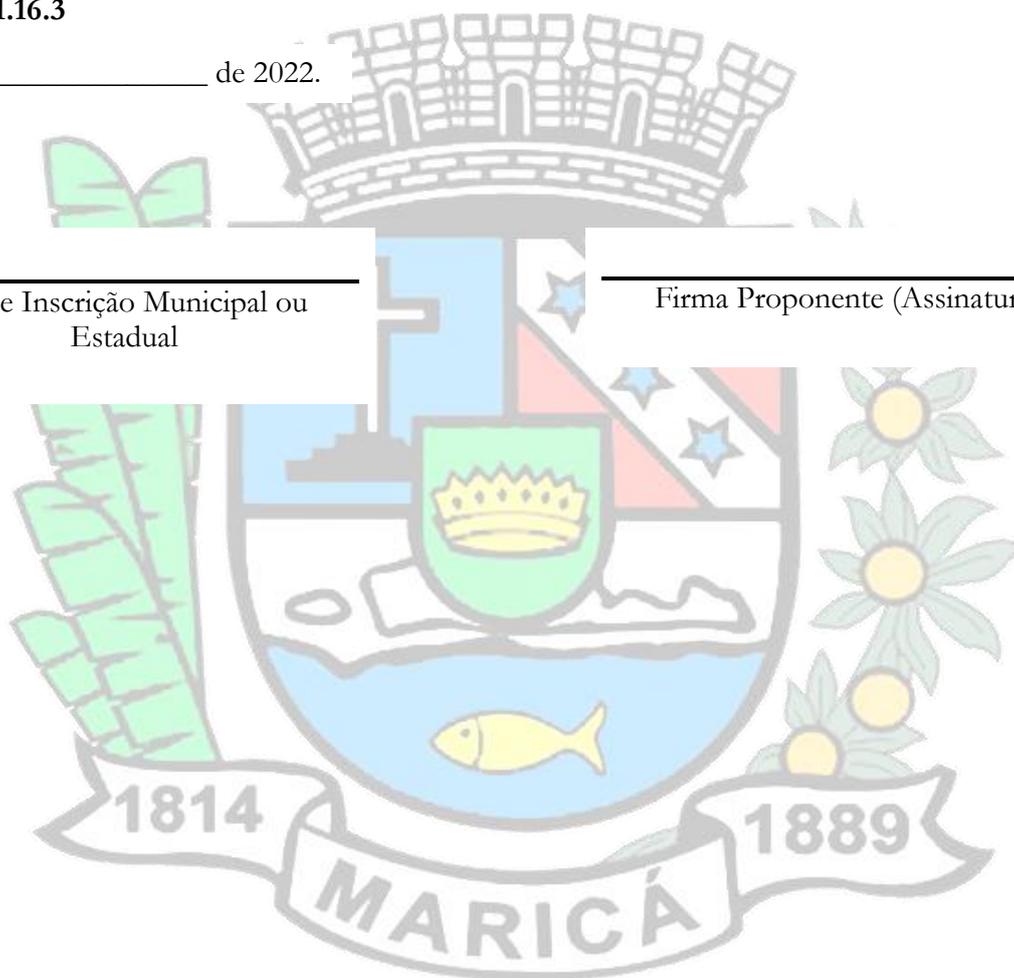
OBS: Deve ser colocada na Proposta a marca do produto ofertado.

OBS: A licitante vencedora deverá apresentar a proposta final observando os itens 11.16, 11.16.1, 11.16.2 e 11.16.3

Em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

Nº de Inscrição Municipal ou  
Estadual

Firma Proponente (Assinatura)





Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	552
Rubrica	

## ANEXO II - DECLARAÇÕES

### A - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ref.: Licitação na modalidade pregão nº \_\_\_\_/2020

A ..... (empresa licitante), inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no ....., para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei Federal no 10,520, de 17 de julho de 2002, DECLARA que cumpriu plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação da licitação na modalidade pregão referida em epígrafe.

Local, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

Observações:

- 1 – Esta Declaração deverá ser confeccionada em papel timbrado da empresa e assinada pelo seu representante legal ou mandatário.
- 2 – Esta declaração deverá ser apresentada de forma avulsa, fora de qualquer dos envelopes (Proposta de Preços ou de Habilitação).



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	553
Rubrica	

## B - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CREDENCIAMENTO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° \_\_\_\_/2020

CARTA DE CREDENCIAMENTO (modelo)

(local), de \_\_\_\_\_ de 2020

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ – RJ

Ao Pregoeiro,

Pela presente, fica credenciado o Sr. \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade n° \_\_\_\_\_, expedida em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e CPF n° \_\_\_\_\_, para representar a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n° \_\_\_\_\_, no Pregão n° \_\_\_\_/\_\_\_\_, a ser realizada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, nessa Prefeitura, às \_\_\_\_ horas, podendo, para tanto praticar todos os atos necessários, inclusive poderes para formular ofertas e lance de preços, prestar esclarecimentos, receber notificações, interpor recursos e manifestar-se quanto à desistência de interpô-los.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

Observações:

- 1 – A carta de Credenciamento deverá ser confeccionada em papel timbrado da empresa, assinada pelo seu representante legal, com poderes para constituir mandatário.
- 2 – Esta Carta deverá ser apresentada de forma avulsa, fora de qualquer dos envelopes (Proposta de Preços ou de Habilitação).



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	554
Rubrica	

**C - MODELO DE DECLARAÇÃO PARA FINS DO DISPOSTO NO INCISO V DO ARTIGO 27 DA LEI Nº 8.666/93**

Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre (assinalar com “x”, conforme o caso):

( ) não emprega menor de dezesseis anos.

( ) emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) .

Local, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

**OBSERVAÇÕES:**

1 – Esta Declaração deverá ser confeccionada em papel timbrado da empresa e assinada pelo seu representante legal ou mandatário.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	555
Rubrica	

**D - MODELO DE DECLARAÇÃO PARA FINS DO DISPOSTO NO ARTIGO 9º DA LEI Nº 8.666/93**

A ..... (empresa licitante), inscrito no CNPJ nº....., bem como seu representante legal, o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no ....., **DECLARAM** não ser:

I - o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

II – no caso de empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo;

III - no caso da empresa, isoladamente ou em consórcio, ser a autora do projeto, dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

IV - servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Local, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

OBSERVAÇÕES:

1 – Esta Declaração deverá ser confeccionada em papel timbrado da empresa e assinada pelo seu representante legal ou mandatário.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	556
Rubrica	

## E - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE RECEBEU TODOS OS DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES NECESSÁRIOS PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

Ref.: (identificação da licitação)

\_\_\_\_\_ (nome da empresa), inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que recebeu todos os documentos necessários para participar da licitação e de que tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

Local e data

\_\_\_\_\_ assinatura do representante legal

Observações:

1 – Esta Declaração deverá ser confeccionada em papel timbrado da empresa e assinada pelo seu representante legal ou mandatário.





Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	557
Rubrica	

## ANEXO III

### A - Termo de Referência

#### TERMO DE REFERÊNCIA SUMÁRIO

<b>SÍNTESE DO TERMO DE REFERÊNCIA</b>	558
<b>OBJETO</b>	559
<b>JUSTIFICATIVA</b>	560
<b>Acesso à Alimentação diária de qualidade</b>	560
<b>Da Contratação</b>	561
<b>Do Não Parcelamento do Objeto</b>	562
<b>Da Escolha da Modalidade</b>	562
<b>Do Critério de julgamento</b>	562
<b>DISPOSITIVO LEGAL</b>	562
<b>DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO</b>	563
<b>DOS DETALHES TÉCNICOS DO OBJETO (ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS)</b>	564
<b>Do local da prestação dos serviços e do Início da Execução</b>	564
<b>Do público alvo</b>	564
<b>Preço cobrado por usuário</b>	565
<b>Do Horário de Funcionamento</b>	565
<b>Do Controle e Monitoramento de Acesso dos Usuários</b>	565
<b>Dos serviços</b>	566
<b>Das normas Técnicas Aplicáveis</b>	569
<b>DA VISITA TÉCNICA</b>	570
<b>DA VIGÊNCIA CONTRATUAL</b>	571
<b>DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO</b>	571
<b>DA SUBCONTRATAÇÃO</b>	572
<b>DA HABILITAÇÃO</b>	572
<b>Da Documentação Relativa à Habilitação Jurídica</b>	573
<b>Da Documentação Relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista</b>	574
<b>DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA</b>	574
<b>DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE</b>	575
<b>DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA</b>	576



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	558
Rubrica	

<b>Dos Recursos Humanos</b>	576
<b>Da Habilitação</b>	577
<b>Da Execução e Qualidade dos Serviços</b>	577
<b>Dos uniforme e equipamentos de proteção individual (EPI's)</b>	579
<b>Dos Recursos Materiais e equipamentos</b>	581
<b>DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL</b>	582
<b>CRITÉRIO DE MEDIÇÃO (Instrumento de Medição de Resultado - IMR)</b>	583
<b>DO RECEBIMENTO E PAGAMENTO</b>	587
<b>MATRIZ DE RISCO</b>	589
<b>DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (COMPOSIÇÃO DO CUSTO)</b>	591
<b>DO ÍNDICE DE REAJUSTE</b>	591
<b>DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES</b>	592
<b>DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	592
<b>DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (PENALIDADES)</b>	592
<b>DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL</b>	598
<b>RELAÇÃO DE ANEXOS</b>	599
<b>DA APROVAÇÃO</b>	599
<b>ANEXO A - CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO</b>	601
<b>ANEXO B - PLANILHA DE CUSTOS</b>	Erro! Indicador não definido.
<b>ANEXO C -LISTA DE EQUIPAMENTOS E CORRELATOS</b>	603
<b>ANEXO D - CARDÁPIO</b>	615
<b>ANEXO E - PROPOSTA COMERCIAL</b>	632
<b>ANEXO F - DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA</b>	633
<b>ANEXO G - DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA</b>	635
<b>ANEXO H - MATRIZ DE RISCO</b>	642



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	559
Rubrica	

A	<b>OBJETO</b> Constitui objeto deste Termo de Referência (TR) a Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos preparados da segunda unidade do Restaurante Popular a ser implantado no Município de Maricá, com o preparo e distribuição de até 2.000 (duas mil) refeições/dia (café da manhã e almoço), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a fim de apoiar a Secretaria de Economia Solidária de Maricá-RJ na implementação das Políticas Públicas Sociais de Segurança Alimentar.			
B	<b>VIGÊNCIA</b> O prazo de vigência da prestação dos serviços é de 12 (meses), contados a partir da assinatura do contrato, admitida prorrogação conforme base legal vigente.			
C	<b>VALOR ESTIMADO: R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxx).</b>			
D	<b>EMPREITADA:</b> (X) Menor Preço Global      ( ) Menor Preço Unitário <b>FORMA DE SELEÇÃO</b> <table border="1"><tbody><tr><td>( ) Lote</td><td>(X) Global</td><td>( ) Item</td></tr></tbody></table>	( ) Lote	(X) Global	( ) Item
( ) Lote	(X) Global	( ) Item		
E	<b>LOCAL DE EXECUÇÃO</b> A execução dos serviços será no âmbito do território do Município de Maricá - RJ, logradouro na <a href="#">Rua xxxxxxxx Centro</a>			
F	<b>UNIDADE RESPONSÁVEL</b> Secretaria de Economia Solidária <b>UNIDADE FISCALIZADORA</b> Secretaria de Economia Solidária			

## 1. OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência (TR) a Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos preparados da segunda unidade do Restaurante Popular a ser implantado no Município de Maricá, com o preparo e distribuição de até 2.000 (duas mil) refeições/dia (café da manhã e



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	560
Rubrica	

almoço), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a fim de apoiar a Secretaria de Economia Solidária de Maricá-RJ na implementação das Políticas Públicas Sociais de Segurança Alimentar.

## 2. JUSTIFICATIVA

### 2.1. Acesso à Alimentação diária de qualidade

2.1.1. A desigualdade social é marcada por restrições às possibilidades de acesso. Está retratada através da baixa renda da grande massa popular brasileira, pela falta de emprego, falta de acesso à direitos sociais como: educação, saúde, trabalho, moradia, transporte, lazer, segurança, previdência social, proteção à maternidade e à infância, assistência aos desamparados. Diante desse contexto de exclusão e desigualdade, encontra-se um fator agravante, a fome.

2.1.2. Segundo o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) em sua Síntese de Indicadores Sociais realizada sobre as condições de vida da população brasileira, aponta que em 2019 a linha per capita de ½ salário mínimo equivale a 29,2% da população, ressalta ainda que as linhas de valor mais baixo apontavam, no mesmo ano, para um contingente entre 8,5 milhões e 13,7 milhões de pessoas em condições de extrema pobreza, levando à população a economizar onde for possível, inclusive nas refeições. Diante disso, amplia-se a necessidade da adoção de políticas sociais que abracem a população mais vulnerável no enfrentamento de situações como pobreza e fome.

2.1.3. Foi proposto pela Organização das Nações Unidas (ONU), em 2015, os dezessete Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 (ODS) que orientam os trabalhos das Nações Unidas e de seus países membros, dentre eles o Brasil, em prol da promoção do desenvolvimento sustentável nas esferas social, econômica e ambiental. Dentre esses objetivos, o ODS2, que trata de findar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável, estabelece metas para o alcance de tais objetivos, a saber: acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano. Sendo esse, um dos princípios da ODS que estão alinhados a políticas de fomento ao acesso a alimentação nutritiva e acessível no Brasil.

2.1.4. O direito social à alimentação, bem como assistência aos desamparados, é assegurado ao cidadão brasileiro através da emenda Constitucional nº 90, de 15 de setembro de 2015, que alterou a redação do art. 6º da Constituição Federal de 1988. Para tanto, é dever do estado, promover ao cidadão o acesso a esses direitos, de forma a garantir uma alimentação regular, saudável, equilibrada e de qualidade nos aspectos da nutrição e da segurança alimentar.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	561
Rubrica	

2.1.5. Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos, voltados prioritariamente para a população em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social, tem por objetivo fornecer refeições diárias nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, bem como promover alimentação saudável e valorizar os hábitos alimentares regionais. Além disso, o restaurante popular se torna um alento para a renda mensal, de quem sofre com a crise econômica que acomete o país.

2.1.6. O Restaurante Popular traz em seu propósito, a variação dos cardápios equilibrados entre nutrientes como: proteínas, carboidratos, lipídios, sais minerais, vitaminas, fibras e água, proporcionando a população uma melhor assimilação de nutrientes em seu organismo, restaurando a força e funções vitais.

2.1.7. Visando equacionar as questões alimentar da população, a Prefeitura de Maricá instituiu no município a política de Segurança Alimentar, primeiro através do restaurante Popular de Inoã e agora com expansão através de outra unidade no Centro da cidade, a fim de ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas e saudáveis, com preços acessíveis, em local confortável e de fácil acesso.

2.1.8. Sendo Maricá um município que possui uma extensão territorial de 362.477 km<sup>2</sup> distribuídos em 4 distritos, Sede, Ponta Negra, Inoã e Itaipuaçu, a fim de alcançar um maior número de munícipes e dar continuidade a rede de proteção alimentar, uma nova unidade do Restaurante Popular de Maricá será implantada em um bairro distinto da unidade existente.

2.1.9. Promovendo essas ações através da presente contratação o município de Maricá insere-se nos objetivos da Agenda 2030 e das políticas voltadas à segurança alimentar e nutricional da população, na medida que busca garantir refeições nutritivas e acessível para a população, reduzindo o déficit alimentar, promovendo a inclusão social e saúde nutricional no município.

## 2.2. **Da Contratação**

2.2.1. A contratação do serviço, objeto do presente Termo de Referência, tem como premissa ofertar os serviços, conforme descrito neste instrumento, visando garantir o bom funcionamento do Restaurante Popular de Maricá - Unidade II. Além disso, visa garantir a oferta de refeições variadas e adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional, o ambiente limpo e agradável, de forma a possibilitar ao máximo o aproveitamento dos nutrientes pelo organismo, reduzindo o risco de agravamento da saúde ocasionados pela alimentação inadequada, e garantir a dignidade no ato de se alimentar.

2.2.2. A presente contratação mostra-se relevante para a consecução do objetivo pretendido pela aplicação da Política Socioeconômica do Município de Maricá, no que se refere à segurança alimentar e nutricional. Visto que o fulcro do objeto exige a contratação de uma empresa profissional, capacitada e eficiente no serviço de preparo e distribuição de alimentos, somando ao fato de que tais atividades demandam ações planejadas,



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	562
Rubrica	

efetivamente executadas diante a complexidade da operacionalização e da logística. A Contratada deverá trabalhar de maneira integrada junto à Administração Pública, com a finalidade de atender à necessidade dos munícipes (público alvo) e ao interesse público demonstrando proficiência. Deste modo, justifica-se a contratação de uma empresa especializada para a realização do objeto de acordo com as especificações presentes neste Termo.

### 2.3. **Do Não Parcelamento do Objeto**

2.3.1. O art. 23, parágrafo 1º da Lei n. 8.666/1993 e as decisões recorrentes do TCU, preveem que os serviços a serem contratados devem ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica economicamente viáveis, tendo em vista o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade.

2.3.2. A abordagem integrada dos serviços visa promover um melhor andamento/ alinhamento/coordenação entre as ações, uniformização e padronização das metodologias e procedimentos, ampliando a qualidade dos serviços prestados, proporcionando, ainda, celeridade e economia de escala na execução, visto que, desta forma, parte das atividades podem ser realizadas conjuntamente, otimizando o tempo de execução dos serviços, bem como os recursos humanos e materiais envolvidos.

### 2.4. **Da Escolha da Modalidade**

2.4.1. A licitação será realizada por meio da modalidade Pregão Presencial, por seu objeto tratar de serviço comum, conforme define o art. 1º, da Lei nº 10.520/2002, de 17 de julho de 2002, possuindo padrões de desempenho e características que podem ser definidas por meio de especificações usuais de mercado, juntamente com o Decreto Municipal nº 158/2018, e aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

#### 2.4.2. **Do Critério de julgamento**

2.4.3. O critério balizador do julgamento será o MENOR PREÇO GLOBAL, conforme disposto no artigo 6º, inciso VIII, alínea “a”, da Lei nº 8.666/93. Serão desclassificadas as propostas, cujo os preços sejam manifestamente inexequíveis.

2.4.4. O regime de execução dos serviços é indireta por empreitada por preço unitário.

## 3. DISPOSITIVO LEGAL

3.1. Esse Termo de Referência foi elaborado à luz dos dispositivos legais, a saber:

- Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	563
Rubrica	

- Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002;
- Lei Federal Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- Decreto-Lei Federal nº 5.452, de 1 de maio de 1943 e suas atualizações;
- Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006;
- Lei Estadual nº 5594, de dezembro de 2009;
- A Lei Municipal nº 2.652, de 15 de dezembro de 2015;
- Decreto Municipal nº 158/2018;
- Demais legislação pertinente ao objeto contratado.

3.2. Estando compatível com os objetivos da Lei Orgânica do Município de Maricá no que tange a construção de uma sociedade livre, justa e solidária; garantir o desenvolvimento local e regional; erradicar a pobreza e a marginalidade e reduzir as desigualdades sociais, além de previsto como atividade número 2348 – Implantação do restaurante popular, PPA 2022-2025 e no orçamento anual, LOA 2022.

#### 4. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1. O objeto pretendido compreende a realização de serviços que visam apoiar a Secretaria de Economia Solidária na implantação de uma nova unidade do Restaurante Popular de Maricá no Centro, nos termos e condições estabelecidos neste instrumento e em seus anexos, com a oferta de refeições diárias saudáveis a preços acessíveis, dando continuidade aos serviços e ações do objeto da Política Social e Econômica local e o Programa Restaurante Popular de Maricá.

4.2. Para tanto, a Contratada deverá preparar e fornecer até 2.000 (duas mil) refeições / dia durante a semana (5 dias semanal), sendo distribuídas conforme quadro abaixo, vejamos:

ITEM	OBJETO	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO
1	Contratação de empresa, para a implantação do Restaurante Popular do Município de Maricá - Unidade II - Centro	I	Até 600 (seiscentas) refeições / dia - café da manhã.
		II	Até 1.400 (mil e quatrocentos) refeições / dia - almoço.

Quadro 01 - Descrição do Objeto



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	564
Rubrica	

## 5. DOS DETALHES TÉCNICOS DO OBJETO (ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS)

5.1. Para fins de execução do objeto a Contratada deverá considerar todas as ações relativas ao serviço constantes neste instrumento, respeitando inclusive, as diretrizes e os cardápios apresentados no Anexo D, considerando que Restaurantes Populares são Unidades de Alimentação e Nutrição que têm como princípios fundamentais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional, a preços acessíveis, prioritariamente para a população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional.

### 5.2. *Do local da prestação dos serviços e do Início da Execução*

5.2.1. As atividades apontadas neste instrumento serão desenvolvidas em imóvel cedido pelo município, situado no Centro da Cidade de Maricá.

5.2.1.1. Cabe ao Contratante garantir que o imóvel será entregue à Contratada, no início da vigência do contrato, em conformidade com a legislação, exigências e as normatizações vigentes, para receber os equipamentos e mobiliários na modalidade comodato, viabilizando a operação do Restaurante Popular de Maricá - Unidade II.

5.2.2. O prazo para início e funcionamento do restaurante deverá ser de, no máximo, 20 (vinte) dias úteis, contados da assinatura do contrato, devendo a contratada, nesse prazo, instalar todos os maquinários, equipamentos, utensílios e mobiliário necessários ao funcionamento do restaurante e alocar a mão de obra nos respectivos locais e nos horários a serem fixados pela Contratante, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ou que impossibilite de assumir os serviços contratados.

5.2.3. O prazo referido no subitem anterior poderá ser prorrogado a critério da Contratante, desde que devidamente justificado pela Contratada.

### 5.3. *Do público alvo*

5.3.1. O acesso a Unidade II do Restaurante Popular será para qualquer pessoa, inclusive transeuntes, no entanto, o propósito é alcançar, majoritariamente, pessoas que se encontram em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar, incluindo população em situação de rua, assim como famílias de baixa renda, trabalhadores formais e informais, vendedores ambulantes, desempregados e estudantes. O objetivo é ofertar até 2.000 (duas mil) refeições diariamente, sendo café da manhã e almoço, conforme especificado no item 4.2 deste instrumento.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	565
Rubrica	

#### 5.4. **Preço cobrado por usuário**

5.4.1. A empresa contratada deverá cobrar do público-usuário por cada refeição os valores abaixo discriminados:

Refeição	Valor
Café da manhã	R\$ 1,00 (um real)
Almoço	R\$ 2,00 (dois reais)

**Quadro 02 - Preço da Refeição**

5.4.2. Os valores adotados para a comercialização pública das refeições estão baseados nos preços praticados na unidade do Programa Restaurante Popular de Maricá, que está em funcionamento no bairro de Inoã, além de pesquisa junto a outros órgãos públicos que oferecem serviços de refeição (Restaurante Popular), com cardápio similar.

5.4.3. O Contratante, deverá subsidiar o custo adicional das refeições, ressarcindo a Contratada o valor correspondente entre o preço total da refeição e o valor cobrado do usuário, conforme Medição constante no item 15 deste instrumento.

#### 5.5. **Do Horário de Funcionamento**

5.5.1. O Restaurante Popular de Maricá - Unidade II funcionará para o público de segunda-feira à sexta-feira, exceto feriado, com os horários de funcionamento conforme tabela, vejamos:

Refeição	Horário
Café da manhã	6h às 9h
Almoço	11h às 15h

**Quadro 03 - Horários das Refeições**

5.5.2. Só será admitida alteração nos dias e horários de funcionamento da Unidade II do Restaurante Popular, se devidamente programada, mediante comunicação/justificativa prévia de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência do evento a Contratante, excetuando-se os eventos emergenciais que deverão ser comunicados imediatamente à sua ocorrência.

#### 5.6. **Do Controle e Monitoramento de Acesso dos Usuários**

5.6.1. A Contratada deverá instalar um sistema informatizado de controle de acesso no Restaurante Popular de Maricá, por meio de catraca eletrônica e contador digital a fim de controlar e monitorar o número de usuários do estabelecimento e quantitativo de refeições servidas diariamente.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	566
Rubrica	

5.6.1.1.O(s) equipamento(s) deve(m) ser fixado(s) posterior a área do caixa, de modo a controlar o acesso de pessoas no interior do restaurante, objetivando que seja registrado apenas os usuários que irão usufruir das refeições.

5.6.1.2.As despesas relativas à aquisição, instalação e manutenção da catraca deverão ser de responsabilidade da Contratada. Todo o sistema de controle de acesso deverá estar instalado e estar em pleno funcionamento no prazo estabelecido no item 5.2.2 e 5.2.3 bem como ser precedido de manutenção preventiva e corretiva sempre que houver defeito de funcionamento e ou controle de giros.

5.6.1.3.A não observância do referido item acarretará na aplicação de penalidades, conforme descrito no grau da infração prevista no item 22 deste Termo de Referência.

5.6.1.4.A Contratada deverá gerar no final de cada mês o Relatório Consolidado de Controle de Acesso, com base no registro/fluxo diário, para ser entregue à Contratada junto aos demais documentos de medição, no prazo previsto do recebimento do objeto, item 16 deste Termo de Referência.

5.6.2. O Registro/Fluxo de Acesso deverá ser impresso diariamente, no final do dia, contendo as informações do sistema de acesso informatizado, discriminando o número de usuários que ingressaram no Restaurante Popular, sendo assinado pelo responsável da Contratada.

5.6.2.1.O Registro/Fluxo Relatório de Controle de Acesso diário deverá ser disponibilizado sempre que solicitado pela Contratante bem como pela Fiscalização.

5.6.3. Os dados informados no Relatório Mensal de Controle de acesso e de Quantitativos de Refeições Comercializadas serão considerados como dados oficiais e condizentes com o real quantitativo fornecido nos dias de serviço.

5.6.3.1.Esses dados poderão ser utilizados como instrumento de contestação de valores cobrados indevidamente pela Contratada caso haja conflito de informações entre o controle de fiscalização e a cobrança em Nota Fiscal.

## 5.7. *Dos serviços*

5.7.1. Os serviços prestados compreendem as atividades de implantação da Unidade II do Restaurante Popular voltados ao fim específico de preparo e fornecimento de refeições (café da manhã e almoço), conforme item 4 deste instrumento.

5.7.2. A implantação deverá abranger todos os procedimentos necessários para dar início a operação da Unidade II do Restaurante Popular, cabendo a contratada: a) garantir o licenciamento(s) necessário(s) ao pleno funcionamento em atendimento às exigências legais; b) fornecer em regime de comodato os equipamentos,





ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	568
Rubrica	

Responsável Técnico - Nutricionista	4 a cada 2000 refeições / dia	Nível Superior
Técnico em Nutrição	1, no mínimo (independe do número de refeições)	Nível Médio - Técnico
Cozinheiro	2, no mínimo - variável de acordo a necessidade de serviço e jornada de trabalho	Nível Fundamental
Auxiliar de Serviços de Alimentação	6, no mínimo - variável de acordo a necessidade de serviço e jornada de trabalho	Nível Fundamental
Faxineiro	2, no mínimo - variável de acordo a necessidade de serviço e jornada de trabalho (independe do número de refeições)	Nível Fundamental
Vigilante	1, no mínimo	Nível Médio
Operador de Caixa	1, no mínimo	Nível médio
Brigadista	1, no mínimo	Nível médio

**Quadro 04 - Equipe técnica**

5.7.3.2. A constituição do quadro técnico de Nutricionistas deverá seguir a recomendação da Resolução CFN Nº 600/2018.

5.7.3.3. A Contratada deverá, ainda, assegurar a realização de treinamento para a equipe, conforme recomendado na RDC nº. 216/2004 e demais legislação vigente.

5.7.4. A contratada quando da aquisição de insumos e gêneros alimentícios deverá destinar do valor total investido das compras trimestrais, pelo menos 30% (trinta por cento) em alimentos provenientes da agricultura familiar local.

5.7.4.1. Para fins de cumprimento do estabelecido neste item, a empresa contratada deverá, quando do recebimento do objeto, item 16, apresentar documentação comprobatória das aquisições (Notas fiscais e/ou documentos equivalentes).

5.7.5. O preparo e a distribuição das refeições deverá atender o quantitativo de até 1.400 (mil e quatrocentos) almoço/dia e até 600 (seiscentas) café da manhã/dia, seguindo as especificações do cardápio proposto no em Anexo D.

5.7.5.1. Qualquer mudança ou sugestão de alteração no cardápio deverá ser informada e aprovada pela



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	569
Rubrica	

Contratante.

5.7.6. A Contratada deverá responsabilizar-se pela implementação do Restaurante Popular de Maricá - Unidade II, garantindo: a) toda a infraestrutura, b) controle de funcionamento; c) manutenção dos equipamentos, d) fluxo de pessoas, d) manutenção do ambiente limpo e acessível aos usuários; e) dentre outras atividades necessárias ao bom funcionamento do restaurante.

5.7.6.1. Todo o material necessário à manutenção do Restaurante bem como dos equipamentos deverão ser disponibilizados pela Contratada sem nenhum ônus financeiro para a Contratante.

### 5.8. *Das normas Técnicas Aplicáveis*

5.8.1. Os procedimentos realizados na Unidade II do Restaurante Popular deverão atender aos pré-requisitos estabelecidos pelos órgãos de fiscalização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Secretaria Estadual e Municipal de Saúde e demais órgãos vigentes, atentando-se às orientações quanto às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de preparo de alimentos, às legislações específicas, relacionadas ao funcionamento adequado de um Restaurante (RDC nº. 275/2002, RDC nº. 216/2004, Portaria 326/1997), dentre outras aplicadas ao preparo e distribuição de alimentos, vigentes na data da contratação ou alteradas e implantadas durante a vigência contratual.

5.8.2. Para fins de atendimento às normas/leis vigentes (em especial a RDC nº 275/2002, RDC nº. 216/2004 e Portaria nº 326/1997), deverá ser elaborado e implementado o **Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's)** em até 3 (três) meses após a assinatura do contrato, a fim de garantir que os processos de produção sejam executados satisfatoriamente e em conformidade com as normas/leis vigentes (em especial a RDC nº 275/2002, RDC nº. 216/2004 e Portaria nº 326/1997).

5.8.2.1. O **Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's)** devem estar organizados e assinados pelo responsável técnico e acessível aos funcionários, fiscal e autoridade sanitária e devem ser atualizados sempre que houver necessidade. O Manual de Boas Práticas deverá conter minimamente: a) Higiene e saúde dos funcionários; b) Controle e garantia de qualidade do produto final; c) Controle de qualidade na recepção de mercadorias; d) Transporte de alimentos; e) Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada; f) Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água; g) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

5.8.3. A alegação de desconhecimento da legislação Sanitária ou a inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação, não desobriga a Contratada de adotá-las, assim como não a isenta das penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou de sua violação.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	570
Rubrica	

5.8.4. Cabe a contratada disponibilizar todos os documentos obrigatórios para o funcionamento do Restaurante Popular de Maricá - Unidade II, conforme descrito a seguir:

- a. Alvarás de funcionamento;
- b. Fichas ou livros de registro de empregados;
- c. Quadro de horário de trabalho;
- d. Escala de revezamento;
- e. GPS (Guia de Previdência Social);
- f. Livro de Inspeção do trabalho e da saúde;
- g. Cartões de ponto dos funcionários;
- h. Atestado de Saúde Ocupacional;
- i. Controle de água para o consumo;
- j. Controle integrado de pragas;
- k. Controle da lavagem da caixa d'água;
- l. Projeto de prevenção de riscos ambientais (PPRA);
- m. Projeto de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PMSO);
- n. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Sistema (APPCC).
- o. Manual de Boas Práticas.

## 6. DA VISITA TÉCNICA

6.1. É recomendada, mas não obrigatória, a Visita Técnica Prévia dos interessados às dependências do imóvel em que deverá ser implantada a Unidade II do Restaurante Popular, objeto deste certame.

6.2. A visita técnica tem por objetivo o devido conhecimento e uniformização de entendimento quanto às condições para a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência, oportunizando o interessado a tomar conhecimento detalhado do espaço físico, dimensões e adequações do local de realização dos serviços, bem como instalações para fim do dimensionamento adequado dos equipamentos, maquinários, utensílios, pessoal e demais informações imprescindíveis ao bom funcionamento da Unidade II do Restaurante Popular.

6.3. A vistoria será acompanhada por profissional designado pelo Município para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9h30 às 11h00 e das 15h00 às 16h00, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail: [economiasolidariamarica@gmail.com](mailto:economiasolidariamarica@gmail.com),



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	571
Rubrica	

6.4. O prazo para o agendamento da vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até 96 (noventa e seis) horas antes da data de abertura do processo licitatório, devendo a empresa interessada designar representante legal para o ato, que deverão estar munido da devida identificação (documento de identidade civil) e documento expedido pela empresa comprovando a representação.

6.5. A visita técnica deverá ser realizada em até, no máximo, 72 (setenta e duas) horas antes da abertura do processo licitatório e serão individuais, de modo a evitar a comunicação prévia entre as empresas interessadas, sendo concedido 15 min (quinze minutos) de tolerância em caso de atrasos ao horário agendado.

6.6. Não será concedida mais de uma Visita Técnica por empresa interessada, cabendo o esclarecimento de dúvidas, que surgirem ao decorrer da visita, ser enviado para o email: [economiasolidariamarica@gmail.com](mailto:economiasolidariamarica@gmail.com), em até 24h da sua realização, que será respondida para todos os interessados por meio do sítio oficial do Município de Maricá, no dia útil subsequente ao prazo de término para realização da visita (item 6.5 - 72 horas antes da abertura do processo licitatório).

6.7. Ao final da visita técnica será emitido pela Secretaria de Economia Solidária documento comprobatório de sua realização por meio do Documento Declaração de Realização da Visita Técnica - Anexo F.

6.8. Tendo em vista que a realização da visita é facultativa, essa poderá ser substituída por renúncia a visita técnica, conforme Anexo G da empresa interessada de que tem pleno conhecimento do objeto, com expressa ciência de que não poderão alegar o desconhecimento, incompreensão, dúvida ou circunstâncias que influenciam na gestão e execução do contrato, com reflexo nos respectivos custos e preços.

6.8.1. O documento Declaração de Renúncia de Visita Técnica - Anexo G, deverá compor a proposta técnica da licitante.

## 7. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

7.1. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57, II da Lei nº 8.666/93.

## 8. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

8.1. Para participar da licitação, as pessoas jurídicas deverão atender às exigências legais dispostas na Lei Federal n. 8.666/93, sob pena de desclassificação.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	572
Rubrica	

8.2. Somente poderão participar da licitação as empresas legalmente constituídas e estabelecidas anteriormente à data de abertura do presente certame, com o objeto social pertinente e compatível com o objeto do certame, e que atenderem às exigências do Edital.

8.3. Será vedada a participação no certame de empresas:

- Declaradas inidôneas por ato do Poder Público;
- Com falência decretada salvo em recuperação judicial e/ou extrajudicial;
- Em dissolução ou em liquidação;
- Suspensa de licitar e contratar com a Administração Municipal de Maricá;
- Reunidas em consórcio, qualquer que seja a forma de sua constituição;
- Enquadradas nas disposições do art. 9º, da Lei Federal n 8.666/93 e suas alterações.

## 9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Sem prejuízo das suas responsabilidades e dos riscos contratuais e legais, a Contratada poderá, durante a execução do objeto, subcontratar partes dos serviços com terceiros, desde que não ultrapasse o correspondente ao percentual máximo de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, mediante prévia aquiescência da Administração.

9.2. As atividades que poderão ser executadas por meio da subcontratação são as classificadas como acessórias, inerentes ou complementares ao preparo e distribuição das refeições, compreendendo, a título de exemplo:

- a. Manutenção Predial;
- b. Dedetização;
- c. Manutenção de maquinários e equipamentos em geral.

9.3. A Contratada responde perante a Contratante pela execução total do objeto contratado e não há qualquer relação entre a Contratante e a subcontratada, respondendo a Contratada, pelos atos ou omissões desta. A responsabilidade da Contratada é plena, legal e contratual.

## 10. DA HABILITAÇÃO

10.1. A empresa interessada na prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência deverá se submeter a fase de Habilitação Técnica Operacional, Jurídica e Documental relativa à regularidade fiscal e trabalhista, nos moldes contidos na Lei n. 8666/93 e especificações a seguir:



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	573
Rubrica	

10.1.1. A empresa deverá comprovar capacidade técnica na área de execução de serviços objeto deste Termo de Referência, nos termos dispostos no art. 30 da Lei no 8.666/93 com a apresentação dos seguintes documentos:

- I. Declaração de que recebeu todos e documentos necessários para participar da licitação e de que tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto deste Termo de Referência;
- II. Declaração formal de que possui disponibilidade ou disporá dos maquinários, equipamentos e utensílios suficientes e necessários para execução dos serviços;
- III. Atestado(s) ou Certidão(ões) de Capacidade Técnica, expedidos(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa proponente tenha executado, de forma satisfatória, serviços similares aos definidos neste Termo de Referência, em contratos com quantitativo de no mínimo 30% (trinta por cento) sobre o número de refeições/dia a serem preparadas e ofertadas aos usuários, conforme especificado no item 4 deste Termo de Referência.

10.1.1.1.A fim de comprovar os requisitos acima, a Proponente, caso julgue necessário, poderá encaminhar, juntamente com o(s) atestado(s), cópias de contratos, Ordens de serviço (devidamente assinadas), Notas de Empenho, Notas Fiscais/ Faturas ou outros documentos equivalentes.

10.1.1.2.Justificam-se estes critérios técnicos obrigatórios de habilitação de forma a assegurar um mínimo de capacidade da empresa proponente em cumprir as obrigações contratuais estritamente relacionadas com o objeto deste Termo de Referência, sem comprometer a competitividade do certame.

10.1.1.3.O(s) atestado(s) de capacidade técnica apresentado poderá ser objeto de diligência a critério do Município de Maricá, para verificação de autenticidade de seu conteúdo.

10.1.1.4.O(s) atestado(s) deve(m) conter elementos suficientes para a comprovação requerida, bem como o nome (razão social), CNPJ e endereço do emissor e da contratada, caracterização dos serviços realizados, local da prestação dos serviços, nome e cargo do responsável pela emissão do atestado e dados de contato, elementos substanciais, para fins de comprovação da sua legitimidade e eventual realização de diligência.

10.1.1.5.Encontrada divergência entre o conteúdo afirmado no Atestado e o apurado em eventual diligência, inclusive validação do contrato de prestação de serviços entre o emissor do atestado e a empresa proponente, com comprovações de execução do serviços e respectivo pagamento, entre outras evidências, além da desclassificação no processo licitatório, ficará sujeita às penalidades cabíveis.

10.1.2. ***Da Documentação Relativa à Habilitação Jurídica***



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	574
Rubrica	

10.1.2.1.A proponente conforme o caso deverá apresentar para fins de sua habilitação jurídica os documentos constantes no artigo 28 da Lei Federal n. 8.666/93.

### 10.1.3. *Da Documentação Relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista*

10.1.3.1.A proponente conforme o caso deverá apresentar para fins de regularidade fiscal e trabalhista os documentos constantes no artigo 29 da lei n. 8.666/93.

10.2. Os documentos de habilitação deverão ser entregues junto à proposta em local e prazo previsto no Edital do certame.

## 11. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

11.1. A empresa interessada deverá apresentar a proposta de comercial conforme o modelo constante no Anexo F no qual o valor unitário por refeição e o valor total já deverão ter sido deduzido o valor a ser cobrado do usuário.

11.2. A proposta de preços apresentada pela empresa proponente é de sua inteira responsabilidade e deverá prever todos os custos envolvidos, pois, omissões, por parte desta, jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimo de preços após a sua contratação, não sendo aceitas alterações após a licitação.

11.3. Nos preços propostos já deverão estar computados todas as taxas, impostos, despesas, obrigações fiscais e demais despesas que direta ou indiretamente tenham relação com o objeto, além e tomar todas as providências necessárias à obtenção de licenças, aprovações, franquias e correlatos necessários à execução dos serviços, serão encargo da empresa proponente, inclusive o pagamento de emolumentos referentes aos serviços, à segurança pública, seguro de pessoal, despesas decorrentes das leis trabalhistas, impostos que digam respeito aos serviços contratados.

11.4. Todos os custos dos serviços, equipamentos e materiais serão considerados inclusos na proposta de preços ofertada, não podendo a empresa proponente alegar desconhecimento ou negligências por insciência do presente item.

11.5. Após a assinatura do contrato, a empresa contratada terá a concordância tácita de todos os documentos constantes do projeto, não cabendo qualquer alegação posterior, por parte desta, sobre divergências entre os mesmos.

11.6. A carta de apresentação da Proposta de preços, assinada obrigatoriamente pelo representante legal da Licitante, com preço global em Real (R\$) com prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de abertura da presente licitação, deverá ser apresentada nas condições a ser prevista no Edital do certame.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	575
Rubrica	

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1. Observar e fazer cumprir fielmente todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o que estabelece este Termo de Referência, as cláusulas contratuais, os termos de sua proposta, bem como, o Edital e seus Anexos.
- 12.2. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada por meio da Fiscalização, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, devendo medir os níveis do serviço com os indicadores previstos neste Termo de Referência.
- 12.2.1. Analisar os relatórios, Faturas ou Notas Fiscais e demais documentos entregues pela contratada, apresentando por escrito os erros/falhas encontrados para demais providências e correção.
- 12.2.2. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, retendo quando o caso os tributos devidos incidentes sobre a fatura.
- 12.2.3. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- a. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;
  - b. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - c. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;
  - d. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 12.2.4. Estabelecer, juntamente com a Contratada, as rotinas para o cumprimento do objeto deste Termo de Referência.
- 12.2.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.
- 12.2.6. Proporcionar as condições necessárias para que a Contratada possa cumprir o que estabelece este Termo de Referência, o Edital e o Contrato.
- 12.2.7. Notificar a Contratada, por escrito, sobre as imperfeições, as falhas, os defeitos, os maus funcionamentos e demais irregularidades constatadas na prestação/execução dos serviços, a fim de serem tomadas as providências cabíveis para correção do que for notificado fixando prazo para a sua correção;
- 12.2.8. Dirimir, por intermédio do Fiscal do Contrato, as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	576
Rubrica	

- 12.2.8.1. Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do Contrato;
- 12.2.9. Aplicar à Contratada as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis, garantidos o contraditório e a ampla defesa.
- 12.2.10. Disponibilizar o imóvel em que serão prestados os serviços com espaço adequado e com as devidas instalações hidráulica e elétrica em perfeito estado de uso.
- 12.2.11. Realizar eventuais reparos e/ou adequações das instalações, se necessário, quando da entrega do imóvel para o funcionamento das atividades do restaurante.

### 13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

#### 13.1. *Dos Recursos Humanos*

- 13.1.1. Utilizar na execução do serviço contratado, pessoal qualificado para o exercício das atividades que lhe forem confiadas, com quantitativo e perfil adequado para o pleno funcionamento do Restaurante Popular;
- 13.1.2. Os profissionais deverão apresentar, sociabilidade, dinamismo, pontualidade, organização, agilidade, eficiência, profissionalismo, cuidado com a higiene pessoal como atribuições básicas;
- 13.1.3. Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato;
- 13.1.4. Realizar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a licitante vencedora responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos.
- 13.1.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.
- 13.1.6. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.
- 13.1.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 13.1.8. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	577
Rubrica	

- 13.1.9. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada otimização dos serviços, dando ênfase ao uso responsável dos recursos, visando à economia no emprego de materiais e à racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;
- 13.1.10. Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;
- 13.1.11. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- 13.1.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos;
- 13.1.13. Não permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 13.2. **Da Habilitação**
- 13.2.1. Comprovação de compatibilidade do objeto social da empresa com o solicitado no objeto da licitação.
- 13.2.2. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 13.3. **Da Execução e Qualidade dos Serviços**
- 13.3.1. A Contratada atenderá rigorosamente as instruções contidas nestas especificações, bem como as contidas nas normas legais e métodos regulamentadores.
- 13.3.2. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, mantendo o pleno funcionamento do Restaurante Popular com todas as atividades envolvidas, operacionalização - gestão - preparo e distribuição das refeições, durante toda a vigência do contrato.
- 13.3.3. Os serviços deverão ser executados de forma a garantir as condições de segurança das instalações, dos funcionários, dos usuários e das pessoas em geral que se façam presentes no Restaurante Popular.
- 13.3.4. A Contratada deverá responsabilizar-se pelas aprovações e licenças sanitárias junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	578
Rubrica	

- 13.3.5. A Contratada deverá ser responsável pela qualidade dos alimentos ofertados, inclusive diante das autoridades sanitárias competentes.
- 13.3.6. A Contratada deverá responder por quaisquer danos materiais, estéticos e/ou morais causados ao Município ou a terceiros, provocados por seus prepostos ou funcionários, culposa ou dolosamente, ainda que por omissão involuntária, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo Município.
- 13.3.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia contratual, exigida neste instrumento, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 13.3.8. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 13.3.9. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, prestando todos os esclarecimentos e informações solicitados, respondendo prontamente às reclamações formuladas e também as solicitações diversas
- 13.3.10. A Contratada deverá realizar a análises microbiológicas dos alimentos em caso de necessidade, denúncia ou solicitação por parte da Contratante, devendo este resultado ser apresentado à Contratante;
- 13.3.11. Em caso de intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos comensais, a Contratada deverá garantir a cobertura total de atendimento médico-hospitalar e medicamentos no caso, desde que comprovada a sua responsabilidade, sem ônus para o Contratante;
- 13.3.12. Garantir a vedação de todas as esquadrias (portas e janelas) das referidas áreas do restaurante (cozinha, pré-preparo, preparo) com dispositivos que impeçam a entrada de insetos;
- 13.3.13. Garantir o funcionamento íntegro de todas as instalações;
- 13.3.14. Executar os serviços respeitando as Normas de segurança e higiene do trabalho, de acordo com as disposições pertinentes e consolidação das Leis trabalhistas, na legislação vigente em conjunto com as orientações Municipais.
- 13.3.15. O treinamento dos funcionários referente à medidas de segurança deve ser realizado semestralmente ou sempre que necessário, visando à proteção da saúde do trabalhador, proteção dos usuários, bem como manutenção dos equipamentos de combate a incêndio aptos ao uso, como regem as Normas de Segurança estabelecidas na legislação vigente, realizando testes, cargas e recargas de extintores e manutenção de mangueiras de hidrante e todos os equipamentos de combate ao incêndio disponível no Restaurante e adjacências;
- 13.3.16. Remover todo o lixo gerado no Restaurante e em seu entorno, para o local apropriado, determinado pela Legislação Municipal mantendo o restaurante diariamente limpo;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	579
Rubrica	

- 13.3.17. Fornecer no prazo previsto para o recebimento do objeto os documentos necessários à verificação da medição do resultado (quantitativo e qualidade das refeições);
- 13.3.18. A licitante vencedora deverá disponibilizar um diário de ocorrências atualizado, para fins de anotação própria e dos usuários, que ficará à disposição do Município de Maricá a qualquer tempo;
- 13.3.19. A licitante vencedora não poderá veicular qualquer tipo de publicidade e/ou propaganda no estabelecimento onde estiver prestando serviço, bem como nos móveis e utensílios do objeto deste Termo de Referência;
- 13.3.20. É da responsabilidade da empresa Contratada, nomear um preposto que irá deliberar, atender e responder pelos serviços e garantir o bom andamento das atividades, ministrando e orientando os executantes dos serviços no que for necessário. Cabe ao preposto reporta-se ao Fiscal do Contrato, e dar providências na correção de falhas e/ou anormalidades detectadas;
- 13.3.21. A Contratada deverá manter supervisão constante de seu preposto, de modo a garantir o cumprimento do Termo de Referência. Os funcionários da contratada, deverão se reportar diretamente ao preposto supervisor, evidenciando a inexistência de pessoalidade ou subordinação direta ao Contratante.
- 13.3.22. Responsabilizar-se por todas as despesas que decorrem direta ou indiretamente da prestação do serviço.
- 13.3.23. É vedada a transferência do referido contrato para outrem, como um todo ou em parte, sem prévia e expressa anuência da Prefeitura Municipal de Maricá.
- 13.3.24. A contratada deverá estimular o descarte sustentável dos resíduos sólidos produzidos no Restaurante Popular de Maricá, promovendo a separação desses, bem como realizar a separação de óleos e gorduras, que devem ser destinados a empresas especializadas neste tipo de coleta.
- 13.3.24.1. Na área de circulação dos usuários a empresa contratada deverá dispor de equipamentos de armazenamento (lixeiras) contendo a identificação dos tipos de resíduos coletados, proporcionando a sua segregação, no mínimo, em dois estágios - resíduos secos recicláveis e demais resíduos (úmidos, orgânicos e não recicláveis).
- 13.3.24.2. Os resíduos recicláveis poderão ser destinados às cooperativas/catadores locais.

#### 13.4. ***Dos uniforme e equipamentos de proteção individual (EPI's)***

- 13.4.1. Todos funcionários contratados deverão estar uniformizados, sendo garantido o Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) necessários à execução do serviço de cada atividade, inclusive necessários a prevenção do novo Coronavírus (COVID-19), caso no momento da contratação o Município ainda esteja em situação de enfrentamento da pandemia.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>580</b>
Rubrica	

- 13.4.2. A Contratada deverá providenciar cartão de identificação (tipo crachá) para os funcionários, contendo foto, nome completo, função, data de admissão e dentre outras informações, necessários ao atendimento às normas de fiscalização da caracterização do vínculo empregatício entre a Contratante;
- 13.4.3. É dever da Contratada substituir todos os uniformes de 06 (seis) em 06 (seis) meses, independentemente do estado em que se encontrem;
- 13.4.4. Os uniformes deverão conter os emblemas da Contratada e da Contratante, de forma visível, preferencialmente, no blazer ou na própria camisa, podendo para isso conter um bolso, do lado esquerdo, para a sua colocação;
- 13.4.5. Os uniformes deverão ser entregues aos empregados da Contratada, mediante recibo em relação nominal, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao Fiscal da Contratante;
- 13.4.6. A Contratada deverá cuidar para que todos os colaboradores se apresentem uniformizados durante toda a vigência do contrato, portando todos os equipamentos de segurança individual, quando couber;
- 13.4.7. A Contratada também deverá substituir os uniformes que apresentarem defeitos ou desgastes, independente do prazo estabelecido acima, sem qualquer custo adicional para a Contratante ou mesmo para os empregados;
- 13.4.8. A Contratada deverá fornecer para suas funcionárias que se encontram em estado gestacional, uniformes apropriados, substituindo-os sempre que necessário;
- 13.4.9. Em hipótese alguma, os custos de qualquer um dos itens de uniformes e materiais deverão ser repassados aos seus empregados;
- 13.4.10. É vedada a inscrição de imagens ou propaganda religiosa, comercial ou partidária nos uniformes dos prestadores de serviço;
- 13.4.11. Os uniformes e EPI's devem ser previamente aprovados pela Contratante;
- 13.4.12. Os visitantes, que no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem utilizar proteção nos cabelos, e quando necessário, luvas descartáveis, máscara facial, botas ou protetores para os pés e avental fornecidos pela Contratada.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	581
Rubrica	

### 13.5. **Dos Recursos Materiais e equipamentos**

13.5.1. Durante a execução dos serviços, todos os equipamentos, maquinários e utensílios deverão ser disponibilizados pela Contratada, sob o regime de comodato, tendo como base a relação contida no ANEXO C para fins de dimensionamento, bem como os insumos materiais necessários para a efetivação do objeto deste Termo de Referência.

13.5.1.1. A contratada, quando do início da execução, deverá apresentar uma lista dos equipamentos, maquinários e utensílios, disponibilizados no Restaurante do Popular, que poderá ser objeto de vistoria a qualquer tempo pela Contratante para fins de garantir o seu adequado funcionamento.

13.5.1.2. No caso de modificação dos equipamentos, maquinários e utensílios a Contratada deverá promover a atualização da lista e apresentar à Contratante, viabilizando assim um inventário consistente dos itens em comodato atualizados.

13.5.2. A Contratada deverá se responsabilizar pelo conserto, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos utensílios, equipamentos e instalações (elétrica, hidráulica e mecânica), devendo ainda, apresentar documentos comprobatórios das manutenções preventivas e corretivas realizadas nos equipamentos e instalações físicas de forma a manter o perfeito funcionamento do Restaurante Popular;

13.5.3. A Contratada deverá responsabilizar-se pela manutenção das instalações do Restaurante restaurado e pintadas conforme recebido, para devolução no final do contrato, ressalvadas as depreciações naturais pelo uso.

13.6. Na ocorrência de perdas ou danos, a proponente vencedora deverá disponibilizar a reposição dos utensílios e equipamentos em regime de comodato, em especificações condizentes ao ANEXO C deste Termo de Referência, dimensionado adequadamente para atender o preparo e distribuição das refeições.

13.7. A Contratada deverá manter a limpeza das instalações, dos equipamentos e utensílios em conformidade com o Manual de Boas Práticas e de acordo com a legislação pertinente à alimentação vigente.;

13.8. Os equipamentos e utensílios utilizados no preparo e armazenamento dos alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

13.9. A Contratada deve realizar por conta própria, a retirada dos equipamentos e utensílios do Restaurante Popular - Unidade II, no prazo de cinco (05) dias úteis após o término ou rescisão do contrato.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	582
Rubrica	

## 14. DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

14.1. A execução do contrato e a respectiva prestação de serviços serão acompanhadas e fiscalizadas por servidores a serem designados nos moldes do Decreto n. 158/2018, na condição de representantes da Contratante.

14.2. Não obstante a Contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Contratante reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente por Fiscais e substitutos designados;

14.3. Ao Fiscal compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução do contrato e dos respectivos serviços, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem no curso de sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, ou problemas observados, conforme prevê o art.67, da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações;

14.4. São atribuições dos Fiscais do contrato, entre outras:

- a. Receber a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, bem como os demais documentos exigidos mensalmente, verificando o fiel cumprimento dos serviços contratados;
- b. Emitir pareceres a respeito de todos os atos da Contratada relativos à execução do contrato, em especial quanto à aplicação de sanções, alterações, prorrogações e solicitações de rescisão do contrato;
- c. Controlar o número de refeições servidas diariamente e efetivar pagamento através de relatório devidamente atestado;
- d. Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções;
- e. Fiscalizar, frequentemente, a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e de todo o material utilizado, bem como exigir da empresa a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso;
- f. Solicitar à Empresa, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observado as especificações constantes deste termo, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

14.5. Cabe à Contratada atender prontamente a quaisquer exigências da Fiscalização inerentes ao objeto do contrato, sem que disso decorra qualquer ônus para a Contratante, não implicando a atividade de acompanhamento e fiscalização em qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da Contratada, inclusive



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	583
Rubrica	

perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na ocorrência desta, tampouco a corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes;

14.6. É obrigação dos responsáveis pela fiscalização, rejeitar, quaisquer serviços quando entender que a sua execução está fora dos padrões técnicos e de qualidade definidos neste Termo de Referência;

14.7. A Fiscalização da Contratante terá livre acesso aos locais de trabalho da mão de obra da Contratada, não permitindo que as tarefas sejam executadas em desacordo com as preestabelecidas;

14.8. A Contratante fiscalizará o cumprimento, pela Contratada, das obrigações e encargos sociais e trabalhistas, no que se refere à execução do contrato, exigindo os documentos listados neste Termo de Referência, bem como outros previstos em norma ou que se entenda necessários ao bom andamento dos serviços;

14.9. Os esclarecimentos solicitados pela Fiscalização do contrato formalmente à Contratada, deverão ser respondidos em, no máximo, **24 (vinte e quatro) horas, a contar do primeiro dia útil subsequente à comunicação;**

14.10. Caso os esclarecimentos demandados impliquem indagações de caráter técnico, ou qualquer outra hipótese de exceção, deverá ser encaminhada, justificativa formal, dentro do prazo supracitado, ao Fiscal do contrato para que este, caso entenda necessário, informe novo prazo de atuação da Contratada;

14.11. Ficam reservados à Comissão de Fiscalização o direito e a autoridade para resolver todos e quaisquer casos singulares, duvidosos, omissos, não previstos no Contrato, nas especificações, no projeto e demais situações que, direta ou indiretamente, tenham correlação com os serviços.

## **15. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO (Instrumento de Medição de Resultado - IMR)**

15.1. Os serviços previstos neste Termo de Referência terão o seu nível esperado de qualidade mensurados e avaliados por meio do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), de acordo com estabelecido na IN n. 05/2017, que irá subsidiar eventuais adequações no pagamento das faturas mensais quando da ocorrência de ações/omissões que impactam o pleno funcionamento da Unidade II do Restaurante Popular, conforme quadro de adequação a seguir:

Indicação das Faixas de Ajustes (Adequação dos Serviços)	
ITEM	DESCRIÇÃO



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	584
Rubrica	

<b>Finalidade</b>	Assegurar o efetivo cumprimento das atividades, conforme descrito neste Termo de Referência, a fim de garantir a execução dos serviços prestados, bem como a qualidade das refeições, evitando a interrupção dos serviços.
<b>Meta a cumprir</b>	Diariamente, durante toda a execução do contrato.
<b>Instrumento de medição</b>	Conferência local, com anotação em registro próprio dos atos e comunicação à Contratada por meio eletrônico ou físico. E também por meio de eventuais denúncias dos usuários.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Realização de inspeção, por parte da fiscalização do contrato, conforme perspectiva de adequação da Administração e posterior lançamento do resultado em registro próprio.
<b>Periodicidade</b>	Mensal.
<b>Mecanismo de Cálculo</b>	% do desempenho das atividades conformes executadas dentro do mês de referência.
<b>Início de Vigência</b>	Data de início da execução dos serviços.
<b>Faixas de ajustes no pagamento</b>	1) 100% até 95% desempenho das atividades conformes: 100% do valor mensal. 2) 94,99% até 80% desempenho das atividades conformes: 98% do valor mensal. 3) 79,99% até 60% desempenho das atividades conformes: 95% do valor mensal. 4) Abaixo de 60% desempenho das atividades conformes: 90% do valor mensal.

**Quadro 05 - Indicação das Faixas de Ajustes**

15.2. Considera-se o quadro de Adequação de Ajuste, previsto no item anterior, a base para auferir o nível de adequação dos serviços de forma autônoma para cada indicador a seguir detalhado:

**15.2.1. Indicador 01 - Pleno Funcionamento da Unidade II do Restaurante Popular**

Indicador 01 - Pleno Funcionamento da Unidade II do Restaurante Popular		
N. da Faixa de Ajuste	Percentual de atividades realizadas	Descrição da adequação dos serviços
01	100% até 95%	<ul style="list-style-type: none"><li>• 01 (um) atraso no horário de abertura e/ou antecipação do horário de fechamento;</li><li>• Até 02 (duas) ocorrências de higienização precária no local;</li><li>• Deixar de realizar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis em até 02 (dois) dias após a constatação do defeito ou por solicitação da Contratante;</li><li>• 01 (uma) ocorrência de destinação irregular dos resíduos sólidos gerados ou ausência de remoção dos resíduos nas dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria inclusive na área externa.</li></ul>



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	585
Rubrica	

02	94,99% até 80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• 02 (dois) atrasos no horário de abertura e/ou antecipação do horário de fechamento;</li><li>• 03 (três) ocorrências higienização precária no local;</li><li>• Deixar de realizar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis em até 03 (três) dias após a constatação do defeito ou por solicitação da Contratante.</li><li>• 02 (duas) ocorrências de destinação irregular dos resíduos sólidos gerados ou ausência de remoção dos resíduos nas dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria inclusive na área externa.</li><li>• 01 (uma) interrupção temporária do serviço.</li></ul>
03	79,99% até 60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• 03 (três) atrasos no horário de abertura e/ou antecipação do horário de fechamento;</li><li>• 04 (quatro) ocorrências na higienização precária no local;</li><li>• 01 (um) dia de fornecimento das refeições em quantidade inferior ao previsto no contrato, sem justificativa plausível e com público alvo a requisitando;</li><li>• Deixar de realizar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis em até 04 (quatro) dias após a constatação do defeito ou por solicitação da Contratante.</li><li>• 03 (três) ocorrências de destinação irregular dos resíduos sólidos gerados ou ausência de remoção dos resíduos nas dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria inclusive na área externa.</li><li>• 02 (duas) interrupção temporária do serviço.</li></ul>
04	Abaixo de 60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• 04 (quatro) ou mais atrasos no horário de abertura e/ou antecipação do horário de fechamento;</li><li>• 05 (cinco) ou mais ocorrências na higienização precária no local;</li><li>• 02 (dois) ou mais dias de fornecimento das refeições em quantidade inferior ao previsto no contrato, sem justificativa plausível e com público alvo a requisitando;</li><li>• Deixar de realizar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis a partir do 5º (quinto) dia após a constatação do defeito ou por solicitação da Contratante.</li><li>• 04 (quatro) ocorrências de destinação irregular dos resíduos sólidos gerados ou ausência de remoção dos resíduos nas dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria inclusive na área externa.</li><li>• 03 (três) ou mais interrupção temporária do serviço.</li></ul>

Quadro 06 - Indicador 01

15.2.2. **Indicador 02 - Qualidade do Preparo e Distribuição das Refeições**

Indicador 02 - Qualidade do Preparo e Distribuição das Refeições		
N. da Faixa de Ajuste	Percentual de atividades realizadas	Descrição da adequação dos serviços
01	100% até 95%	<ul style="list-style-type: none"><li>• 01 (uma) ocorrência de inadequação no preparo/tempo de cozimento das refeições;</li><li>• 01 (uma) ocorrência de armazenamento inadequado dos produtos para preparo das refeições;</li></ul>



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	586
Rubrica	

02	94,99% até 80%	<ul style="list-style-type: none"><li>02 (duas) ocorrências de inadequação no preparo/tempo de cozimento das refeições;</li><li>02 (duas) ocorrências de armazenamento inadequado dos produtos para preparo das refeições;</li><li>01 (uma) ocorrência de oferta ou armazenamento de insumos alimentícios impróprios para o consumo (exemplo da data de validade);</li><li>Investir trimestralmente de 29,99% a 20% de insumos e gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar local;</li><li>01 (uma) ocorrência quanto a ausência de informações das refeições diárias (exemplo deixar de fixar nos locais definidos o cardápio diário e/ou não apresentar os valores nutricionais das preparações, assim como não identificar os alimentos que contenham glúten e/ou lactose).</li></ul>
03	79,99% até 60%	<ul style="list-style-type: none"><li>03 (três) ocorrências de inadequação no preparo/tempo de cozimento das refeições;</li><li>03 (três) ocorrências de armazenamento inadequado dos produtos para preparo das refeições;</li><li>02 (duas) ocorrências de oferta ou armazenamento de insumos alimentícios impróprios para o consumo (exemplo da data de validade);</li><li>Investir trimestralmente de 19,99% a 15% de insumos e gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar local;</li><li>02 (duas) ocorrências quanto a ausência de informações das refeições diárias (exemplo deixar de fixar nos locais definidos o cardápio diário e/ou não apresentar os valores nutricionais das preparações, assim como não identificar os alimentos que contenham glúten e/ou lactose).</li></ul>
04	Abaixo de 60%	<ul style="list-style-type: none"><li>04 (quatro) ou mais ocorrências de inadequação no preparo/tempo de cozimento das refeições;</li><li>04 (quatro) ou mais ocorrências de armazenamento inadequado dos produtos para preparo das refeições;</li><li>03 (três) ou mais ocorrências de oferta ou armazenamento de insumos alimentícios impróprios para o consumo (exemplo da data de validade);</li><li>Investir trimestralmente abaixo de 15% de insumos e gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar local;</li><li>03 (três) ou mais ocorrências quanto a ausência de informações das refeições diárias (exemplo deixar de fixar nos locais definidos o cardápio diário e/ou não apresentar os valores nutricionais das preparações, assim como não identificar os alimentos que contenham glúten e/ou lactose).</li></ul>

**Quadro 07 - Indicador 02**

15.3. Para fins de aplicação da glosa das Faixas de Ajustes dos quadros acima, não é necessário o somatório das descrições, isto é, incidindo a Contratada apenas em um item caberá o desconto previsto.

15.4. Nos casos em que a conduta da Contratada seja classificada em faixas de ajustes distintas, de um mesmo indicador, deverá ser considerado para fins de glosa, a faixa de ajuste da ação mais gravosa.

15.4.1. Na incidência de ajuste no pagamento por inadequação em ambos os indicadores (01 e 02) o percentual de desconto deverá ser somado, não podendo ultrapassar a 15% (quinze por cento) do valor mensal dos serviços (Fatura e/ou Nota Fiscal).

15.5. A Contratante, após realização das medições cabíveis, de acordo com os indicadores de desempenho, comunicará à Contratada o seu resultado para que a emissão de documento fiscal seja feita com base nesta.

15.5.1. O referido instrumento é aplicado pela fiscalização, validado pelo Gestor do Contrato e entregue formalmente à Contratada para ciência e correção das inadequações.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	587
Rubrica	

- 15.6. A ausência de adequação dos serviços, reiterada, poderá ensejar, além das penalidades previstas a rescisão contratual, garantida a ampla defesa e contraditório.
- 15.7. A aferição dos serviços será realizada sempre nos prazos previstos para o seu recebimento definitivo, sob a responsabilidade do fiscal do contrato.
- 15.8. A contratada obriga-se-á ao cumprimento do Instrumento de Medição de Resultado (IMR).
- 15.9. A aplicação dos descontos com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) é completamente desvinculada das aplicações de penalidades previstas no item 22 deste Termo de Referência.

## 16. DO RECEBIMENTO E PAGAMENTO

- 16.1. Para fins de pagamento deverá ser observado pelas partes o recebimento do objeto que se dará:
- Provisoriamente** - quando da entrega do relatório mensal de refeições ofertadas relativo ao mês anterior e da pré-fatura pela empresa contratada, que deverá compreender: a) o caixa diário com o quantitativo de refeições pagas pelos usuários; b) relatório de controle de acesso mensal do Restaurante Popular emitido pelo sistema - para fins de verificação de conformidade;
  - Definitivamente** - quando do recebimento provisório a fiscalização do Município constatar a conformidade dos serviços, mediante: a) conferência do número de refeições ofertadas aos usuários; b) apuração da diferença a ser subsidiada pelo Município de acordo com caixa diário contendo o quantitativo de refeições pagas pelos usuários; c) aferição dos resultados mediante o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), discriminando eventuais glosas. Para fins de aceitação e recebimento da nota fiscal definitiva, lavrando-se o relatório de fiscalização e promovendo o ateste da execução dos serviços.
- 16.2. O prazo para que a empresa apresente os documentos necessários para subsidiar o recebimento provisório do objeto é até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços.
- 16.3. O recebimento definitivo deverá ser realizado pela Contratante em até 05 (dias) úteis, após o recebimento provisório, ressalvando os casos em que houver insuficiência e/ou inadequação dos documentos apresentados pela Contratada, ocasião que suspenderá o prazo até a efetiva complementação dos documentos.
- 16.4. A Licitante vencedora deverá corrigir, substituir ou reparar, os(s) serviço(s) eivados de vícios, resultantes incorreções da execução ou de materiais empregados, ou que não atender(em) às especificações do objeto contratado no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da solicitação.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	588
Rubrica	

- 16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 16.6. O pagamento deverá ser efetuado à empresa contratada de acordo com apurado no recebimento definitivo do objeto, após auferidos os resultados dos serviços e o valor a ser subsidiado pelo Município, mediante apresentação da nota fiscal/fatura definitiva, devidamente atestada pela fiscalização do contrato, após a regular liquidação da despesa, de acordo com os ditames do Decreto Municipal n. 158/2018.
- 16.7. O cálculo do valor mensal a ser pago à Contratada será medido pelo quantitativo de refeições servidas no mês anterior aos usuários, multiplicando-se pelo seu valor unitário (já descontado o valor cobrado do usuário).
- 16.7.1. Caso haja divergência entre os relatórios apresentados pela Contratada (Acesso X Caixa) será considerado, para fins de pagamento, o de menor valor.
- 16.7.2. O Município somente pagará à empresa contratada o quantitativo de refeições efetivamente realizadas de acordo com os procedimentos de medição estabelecidos neste documento, não sendo devido o pagamento de quaisquer valores a título de franquia ou garantia de execução de valores mínimos.
- 16.7.3. O Município poderá deduzir da importância a pagar os valores correspondentes a glosas e/ou multas devidas pela empresa contratada, em virtude da afetação da qualidade dos serviços e/ou descumprimento das cláusulas e condições do presente Termo de Referência e Contrato, assegurados a ampla defesa e contraditório.;
- 16.8. Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados por meio de crédito em conta corrente, em banco e agência, informados pela mesma até a assinatura do “Termo de Contrato”.
- 16.9. O pagamento se realizará mediante encaminhamento de pedido próprio e após a regular liquidação da despesa, à vista de fatura apresentada pelo contratado, atestada e vista pela fiscalização de acordo com os ditames do Decreto n. 158/2018 e condições de recebimento do objeto descrita neste instrumento;
- 16.10. O prazo para pagamento não deve ser superior a 30 (trinta) dias, contados do efetivo cumprimento da obrigação contratual, que se dará pelo recebimento definitivo do objeto, mediante apresentação pela Contratada, à Secretaria de Economia Solidária, da nota fiscal definitiva, a ser atestada pelos servidores designados para a fiscalização do contrato;
- 16.11. Nos casos em que houver erros e/ou incongruências nos valores apresentados na pré-fatura e/ou Nota Fiscal e/ou demais documentos indispensáveis à verificação de adimplemento da obrigação, estas serão



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	589
Rubrica	

devolvidas à Contratada.

16.11.1. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura e/ou documento por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso e reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para o Município;

16.12. Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa do Município, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

16.12.1. O pagamento do acréscimo decorrente de atraso por culpa do Município ensejará na apuração de responsabilidades dos agentes que deram causa.

16.13. Observando o que estabelece a legislação vigente, por ocasião do pagamento, a Contratante, na condição de substituta tributária, efetuará a retenção na fonte dos tributos devidos, tomando por base o valor total da respectiva nota fiscal.

16.14. As eventuais demais cláusulas de pagamento estarão previstas em CONTRATO.

## 17. MATRIZ DE RISCO

17.1. Matriz de Risco é um instrumento contratual definidor de riscos e de responsabilidades entre as partes e caracterizador do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação. Para a presente contratação foram elencados os possíveis riscos conhecidos na matriz constante do ANEXO I deste Termo de Referência.

17.1.1. Na hipótese de ocorrência de um dos eventos listados na Matriz de Risco, a Contratada deverá, no prazo de 01 (um) dia útil, informar à Contratante sobre o ocorrido, contendo as seguintes informações mínimas:

- a) Detalhamento do evento ocorrido, incluindo sua natureza, a data da ocorrência e sua duração estimada;
- b) As medidas que estavam em vigor para mitigar o risco de materialização do evento, quando houver;
- c) As medidas que irá tomar para fazer cessar os efeitos do evento e o prazo estimado para que esses efeitos cessem;
- d) As obrigações contratuais que não foram cumpridas ou que não irão ser cumpridas em razão do evento;
- e,
- e) Outras informações que julgar relevantes.

17.1.2. Após a notificação, a Secretaria de Economia Solidária, decidirá quanto ao ocorrido ou poderá solicitar



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	590
Rubrica	

esclarecimentos adicionais à Contratada. Em sua decisão, a Secretaria de Economia Solidária poderá isentar temporariamente a Contratada do cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo Evento.

17.1.3. A concessão de isenção não exclui a possibilidade de aplicação das sanções previstas no Contrato.

17.1.4. O reconhecimento pela Secretaria de Economia Solidária dos eventos descritos acima deste Contrato que afetem o cumprimento das obrigações contratuais, com responsabilidade indicada exclusivamente a Contratada, não dará ensejo a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, devendo o risco ser suportado exclusivamente pela Contratada.

17.1.5. As obrigações contratuais afetadas por caso fortuito, fato do príncipe ou força maior deverão ser comunicadas pelas partes em até 01 (um) dia útil, contados da data da ocorrência do evento.

17.1.6. As partes deverão acordar a forma e o prazo para resolução do ocorrido;

17.1.7. As partes não serão consideradas inadimplentes em razão do descumprimento contratual decorrente de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior;

17.1.8. Avaliada a gravidade do evento, as partes, mediante acordo, decidirão quanto a recomposição do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, salvo se as consequências do evento sejam cobertas por Seguro, se houver;

17.1.9. O Contrato poderá ser rescindido, quando demonstrado que todas as medidas para sanar os efeitos foram tomadas e mesmo assim a manutenção do contrato se tornar impossível ou inviável nas condições existentes ou é excessivamente onerosa.

17.1.10. As partes se comprometem a empregar todas as medidas e ações necessárias a fim de minimizar os efeitos advindos dos eventos de caso fortuito, fato do príncipe ou força maior;

17.1.11. Os fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do contrato, não previstos acima, serão decididos mediante acordo entre as partes, no que diz respeito à recomposição do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

17.2. Níveis de Severidade dos possíveis riscos:

- a. Gravíssimo: pode fazer com que o projeto seja cancelado ou que o dano ocasionado por ele seja irreversível, se não forem tomadas as devidas providências;
- b. Grave: compromete de forma acentuada o resultado do projeto, ocasionando atraso ou interrupção, gerando insatisfação do cliente ou gestor;
- c. Moderado: perda momentânea ao longo do projeto que pode ser corrigida, mas com impacto no escopo ou prazo, podendo ser necessária atualização no cronograma do projeto;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	591
Rubrica	

- d. Leve: desvio quase imperceptível dos objetivos do projeto e que pode ser facilmente corrigido.

## 18. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (COMPOSIÇÃO DO CUSTO)

18.1. O valor global estimado para a Contratação é de **R\$ XXXXXXXX,XXX (centavos)**, e considerar-se-á totalidade dos serviços do objeto do presente Termo de Referência, incluindo todas as despesas, tais como comodato dos equipamentos e maquinários, mão-de-obra, encargos das leis trabalhistas e sociais, taxas, remunerações, despesas fiscais, manutenção predial e quaisquer outras despesas essenciais ao cumprimento do objeto.

18.2. O valor acima refere-se exclusivamente a parcela da refeição subsidiada pelo Município, tendo em vista que a diferença para a integralidade do custo da refeição será paga pelo usuário, conforme item 5.4 deste instrumento.

18.3. Logo, o custo integral da refeição, objeto deste Termo de Referência, terá sua composição da forma a seguir:

Refeição	Valor Cobrado ao usuário	Valor Subsidiado pelo Município	Custo Unitário Integral (Refeição)
Café da manhã	R\$ 1,00 (um real)	R\$xx (xxxxx)	R\$ Usuário + R\$ Subsidiado
Almoço	R\$ 2,00 (dois reais)	R\$xx (xxxxx)	R\$ Usuário + R\$ Subsidiado

Quadro 08 - Composição do custo integral das refeições

18.4. O valor a ser pago pela CONTRATANTE será o valor unitário por cada tipo de refeição, subtraído do valor pago pelo usuário e multiplicado pela quantidade de refeições servidas de cada tipo (almoço e sopa).

18.5. Para fins de estimativa do valor da contratação encontra-se acostado ao presente Termo de Referência a Planilha de Custo elaborado com base na cotação de prestação do serviço com fornecedores, nas contratações similares de outros entes públicos nos termos do previsto pelo art. 5 § 1º, II, do Decreto nº 158/2018, IN 5/2021.

## 19. DO ÍNDICE DE REAJUSTE

19.1. Os preços contratualmente pactuados para cumprimento do Objeto deste Termo de Referência, não sofrerão reajustes pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data base utilizada para formulação das propostas;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	592
Rubrica	

19.2. Os eventuais reajustes, ocorrerão em periodicidade anual após o prazo citado, conforme variação do IGP-M (índice Geral de preços de Mercado), levando em consideração a data base estipulada na proposta;

19.3. Os preços que vierem a ser contratualmente pactuados serão irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data base utilizada para formulação das propostas. Os eventuais reajustes, após o prazo citado, só poderão ocorrer em periodicidade anual, conforme variação do IGP-M, levando em consideração a data base estipulada na proposta;

19.4. A revisão dos valores poderá ser realizada a qualquer tempo, a fim de assegurar a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, desde que devidamente justificada nos termos do art. 65, da Lei Federal n.º 8.666/93.

## **20. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

20.1. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições ajustadas, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no objeto no percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato a ser pactuado;

20.2. O acréscimo ou supressão contratual não poderá exceder os limites estabelecidos no parágrafo 1º do art. 65 da Lei n. 8.666/93, salvo a supressão decorrente de acordo celebrado entre as partes.

## **21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

21.1. A despesa decorrente da futura contratação correrá à conta do orçamento vigente do Município, devendo estar contida no Edital com os seguintes elementos: programa de trabalho, natureza de despesa, fonte e preço estimado.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (PENALIDADES)**

22.1. A Contratada ficará sujeita às penalidades previstas nas Leis n. 8.666/1993 e 10.520/02 em caso de descumprimento de quaisquer das cláusulas ou condições do presente Termo de Referência e do Contrato.

22.2. Caso os serviços contratados sejam executados de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, resguardados os procedimentos legais pertinentes, sem prejuízo do disposto nos parágrafos anteriores desta seção:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	593
Rubrica	

22.3. **Advertência** - por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o Município;

22.4. **Multa**, a ser aplicada de acordo as infrações e níveis descritos nas tabelas a seguir:

INFRAÇÃO	MULTA (% sobre o valor global do Contrato)
1) apresentação de documentação falsa; 2) fraude na execução contratual; 3) comportamento inidôneo; 4) fraude fiscal; 5) inexecução total do Contrato;	Até 30% (trinta por cento).
6) inexecução parcial; 7) descumprimento de obrigação contratual;	Até 20% (vinte por cento).
8) dia de atraso injustificado na entrega (moratória)	1% (um por cento) por dia de atraso, limitada sua aplicação até o máximo de 10 dias. A partir do 11º dia de atraso, o objeto poderá, a critério do Município, não ser aceito, configurando-se a inexecução total, com as consequências previstas em lei e neste instrumento.

Quadro 09 - Quadro Geral de Infração e Multa

GRAU / NÍVEL	(% por ocorrência sobre o valor global do Contrato)
Grau 1 / Menor Ofensividade	0,5%
Grau 2 / Leve	1,0%
Grau 3 / Moderada	2,0%
Grau 4 / Grave	4,0%
Grau 5 / Gravíssima	8,0%

Quadro 10 - Classificação das Infrações Específicas

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Grau



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	594
Rubrica	

1	Caucionar ou utilizar o Contrato para quaisquer operações financeiras.	5
2	Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão do cumprimento de suas obrigações sem o consentimento prévio e por escrito do Município.	5
3	Utilizar o nome do Município, ou sua qualidade de Contratada, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos.	3
4	Deixar de relacionar-se com o Município, exclusivamente, por meio do fiscal do Contrato.	3
5	Deixar de se sujeitar à fiscalização do Município, que inclui o atendimento às orientações do fiscal do Contrato e a prestação dos esclarecimentos formulados.	5
6	Deixar de responsabilizar-se pelos serviços entregues, assim como não substituir imediatamente qualquer material ou objeto que não atenda aos critérios especificados neste termo.	4
7	Deixar de responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho sofridos pelos seus empregados quando em serviço.	5
8	Deixar de responsabilizar-se pelos encargos trabalhista, fiscal e comercial, pelos seguros de acidente e quaisquer outros encargos resultantes da prestação do serviço.	5
9	Deixar de observar rigorosamente as normas regulamentadoras de segurança do trabalho.	5
10	Deixar de manter durante a execução dos serviços, os funcionários identificados e uniformizados de maneira condizente com o serviço, observando ainda as normas internas e de segurança.	2
11	Deixar de manter, durante todo o período de vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação que permitiram sua contratação.	4
12	Deixar de disponibilizar e manter atualizados conta de e-mail, endereço e telefones comerciais para fins de comunicação formal entre as partes.	2
13	Deixar de responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus prestadores de serviço e por quaisquer prejuízos que possam ser causados ao Município e a terceiros.	5
14	Deixar de encaminhar documentos fiscais e todas documentações determinadas pelo fiscal do Contrato para efeitos de atestar a entrega dos serviços e comprovar regularizações.	4
15	Deixar de resguardar que seus funcionários cumpram as normas internas do Município e impedir que os que cometerem faltas a partir da classificação de natureza grave continuem na prestação dos serviços.	3



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	595
Rubrica	

16	Deixar de assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias para o atendimento dos prestadores de serviço acidentados ou com mal súbito.	5
17	Deixar de relatar ao Município toda e quaisquer irregularidades ocorridas, que impeça, altere ou retarde a execução do Contrato, efetuando o registro da ocorrência com todos os dados e circunstâncias necessárias a seu esclarecimento.	4
18	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, a execução do objeto.	4
19	Recusar fornecimento determinado pela fiscalização sem motivo justificado.	3
20	Deixar de apresentar a documentação comprobatória de certificação/qualificação de seus funcionários.	4
21	Atender intempestivamente, sem qualquer justificativa, as obrigações/ações previstas no Termo de Referência.	1
22	Apresentar funcionário(s) uniformizado(s) inadequadamente ou utilizando acessórios não permitidos (anéis, alianças, brincos, pulseiras, relógios, colares, etc), sem usar touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização dos equipamentos.	1
23	Não disponibilizar o mural ou quadro de aviso no refeitório, permitir informações não autorizadas pelo contratante, ou não disponibilizar o telefone da Ouvidoria, Procon e da Vigilância Sanitária do município.	1
24	Vender ou fornecer quantidade superior a 2 (duas) refeições por usuário por dia.	2
25	Não segurar os Funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, conforme preceitua a lei ou não apresentar à Contratante os documentos comprobatórios.	2
26	Não providenciar, e não atualizar o PPRA - Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais, e o PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, ou não facilitar o acesso à Contratante.	2
27	Deixar de providenciar a limpeza, a higienização, e desinfecção, a dedetização e a desinsetização (controle de pragas urbanas) das áreas e instalações utilizadas.	3
28	Não registrar de acordo com a legislação vigente, os funcionários, arcando com todo ônus de natureza trabalhista e previdenciária, além de não apresentar, quando solicitado, documento comprobatório de pagamento de impostos.	3
29	Não manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico deste profissional durante todo o expediente segundo a Resolução nº 600/2018 - CFN e/ou legislação superveniente.	3
30	Utilizar as dependências do Restaurante Popular sob sua responsabilidade para fins diversos do objeto contratual sem anuência da Contratante.	3
31	Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONTRATANTE.	3
32	Deixar de responsabilizar-se pelo funcionamento, segurança e limpeza do Restaurante Popular.	5
33	Não dispor de maquinários, equipamentos e utensílios suficientes para o preparo e distribuição do quantitativo de refeições previsto neste TR.	3



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	596
Rubrica	

34	Não se responsabilizar pela manutenção, revisão e reparo dos equipamentos e instalações do Restaurante Popular.	4
35	Não elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e/ou o POP, de acordo com o prazo definido.	4
36	Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos funcionários e/ou usuários do Restaurante Popular.	2
37	Deixar de instalar e/ou realizar manutenção em equipamento ou instalação destinado ao funcionamento do sistema eletrônico de controle de refeições e acesso dos usuários.	4
38	Cobrar preços superiores aos fixados neste Termo de Referência.	5
39	Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em dia subsequente ou ainda, como ingrediente para outra preparação.	5
40	Servir alimento contaminado ou que por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da vigilância sanitária.	5

Quadro 11 - Quadro Específico de Infrações

22.5. **Suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Maricá, por até 02 (dois) anos, podendo ser aplicada nas hipóteses previstas no Art. 88 da Lei n. 8.666/93 e também nas seguintes:

- a) Descumprimento reiterado de obrigações fiscais;
- b) Cometimento de infrações graves, muito graves e gravíssimas, considerando os prejuízos causados ao Município e as circunstâncias no caso concreto.

22.6. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a empresa vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior. A empresa vencedora será punida com o impedimento de licitar e contratar o Município, sem prejuízo das multas previstas neste termo e demais cominações legais, nos seguintes casos:

- a) Apresentação de documentação falsa;
- b) Retardamento, falha e fraude na execução do contrato;
- c) Comportamento inidôneo; e fraude fiscal.

22.7. Para efeito do cálculo da multa, o atraso será contado em dias úteis:

- a) A partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega, se dia de expediente no Município, ou no primeiro dia útil seguinte;
- b) Ou partir do dia seguinte à notificação da não aprovação dos serviços não entregues conforme nível de qualidade exigido.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	597
Rubrica	

- 22.8. Na ocorrência de infrações contratuais não especificadas no Quadro Específico de Infrações (quadro 11) deste Termo de Referência, o fiscal/gestor do contrato utilizará como critérios o prejuízo causado ao Município e a diligência da Contratada para solucionar o problema ao enquadrá-lo em um dos graus de classificação especificados na quadro 09 ou como infração geral.
- 22.9. No caso de não-recolhimento do valor da multa, dentro de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada da garantia prestada, quando o caso, ou dos pagamentos a que fizer jus a empresa vencedora ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei n. 8.666/93, acrescida de juros moratórios de 1,0% (um por cento) ao mês.
- 22.10. A advertência não é pressuposto para aplicação das outras penalidades, se as circunstâncias exigirem punição mais rigorosa. Ela será aplicada de maneira preventiva e pedagógica nas infrações de menor ofensividade e leve (graus 01 e 02), conforme descrito na tabela de níveis. Essas infrações possuem as seguintes características:
- Não causam prejuízo à Administração; A empresa vencedora após a notificação, diligenciar para resolver o problema, fornecer o produto ou executar o serviço e;
  - Nas hipóteses em que há elementos que sugerem que a empresa vencedora corrigirá seu procedimento.
- 22.11. Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei n. 8.666/93, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Jornal Oficial de Maricá - JOM.
- 22.12. De acordo com o artigo 88, da Lei n. 8.666/93 e o artigo 7º da Lei n.10.520, serão aplicadas as sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da referida lei, à empresa vencedora ou aos profissionais que, em razão dos Contratos regidos pela citada lei:
- Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;
  - Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 22.13. Da aplicação das penas definidas no caput e no § 1º do art. 87, da Lei n. 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 05(cinco) dias úteis da data de intimação do ato.
- 22.14. No caso de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV, do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, caberá pedido de reconsideração ao Exmo. Sr. Prefeito, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de intimação do ato, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 22.15. Na comunicação da aplicação da penalidade de que trata o item anterior, serão informados o nome e a lotação da autoridade que aplicou a sanção, bem como daquela competente para decidir sobre o recurso.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	598
Rubrica	

- 22.16. O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do Município, Rua Álvares de Castro, nº 346, Centro – Maricá-RJ CEP.: 24.900-880, nos dias úteis, das 09h às 17h.
- 22.17. As penalidades previstas neste Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso de multa, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, garantida a prévia defesa (art. 87, § 2º da Lei 8.666/93).
- 22.18. A imposição de sanções administrativas é de competência exclusiva do Município sendo assegurada a ampla defesa e contraditório.

### **23. DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL**

- 23.1. A inexecução do objeto deste Termo de Referência, total ou parcialmente, poderá ensejar a rescisão contratual, na forma dos artigos 77 a 80 da Lei n. 8.666/93, com as consequências previstas em lei e neste instrumento.
- 23.2. A rescisão unilateral do contrato poderá ser determinada pelo Município, de acordo com o inciso I do art. 79 da Lei n. 8.666/1993, com as consequências elencadas no art. 80 do referido diploma legal e sem prejuízo das demais sanções impostas pela lei e por esse Termo de Referência.
- 23.3. Constituem motivo para a rescisão do contrato, todos os incisos constantes do Artigo 78 da Lei n. 8.666/93.
- 23.4. As formas de rescisão estão previstas no Art. 79, Incisos I a III, da Lei n. 8.666/93.
- 23.5. Os casos de rescisão contratual, bem como os omissos, serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 23.6. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 23.7. A rescisão determinada por ato unilateral e escrita pela Administração, nos casos enumerados nos Incisos I a XI do Art. 78, da Lei n. 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos Incisos II e IV do Art. 87, do mesmo diploma legal, sem prejuízo das demais sanções previstas; nos casos previstos nos Incisos XII a XVII do Art. 78, será observado o disposto no § 2º do Art. 79.
- 23.8. Conforme o disposto no inciso IX do artigo 55 da Lei n. 8.666/93, a Contratada, reconhece os direitos do Município, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77 do referido dispositivo legal.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	599
Rubrica	

23.9. A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no art. 78 da Lei n. 8.666/93 ensejará a rescisão do Contrato a ser firmado com a empresa vencedora.

23.10. A rescisão determinada por ato unilateral e escrita do Município, nos casos enumerados nos incisos I a XI do art. 78 da Lei Federal n. 8.666/93, acarreta as consequências previstas no art. 87 do mesmo dispositivo legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

## 24. RELAÇÃO DE ANEXOS

24.1. Fazem parte deste instrumento os anexos abaixo relacionados, os quais integram este Termo de Referência:

- a. ANEXO A - CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO
- b. ANEXO B - PLANILHA DE CUSTO
- c. ANEXO C - LISTA DE EQUIPAMENTOS
- d. ANEXO D - CARDÁPIO
- e. ANEXO E - PROPOSTA COMERCIAL
- f. ANEXO F - DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA
- g. ANEXO G - DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA
- h. ANEXO H - MATRIZ DE RISCOS

## 25. DA APROVAÇÃO

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO			
Nome	Lotação	Matrícula	Requisitante
De acordo,			
_____ <b>XXXXXXXXXX</b> Secretário de Economia Solidária			



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	600
Rubrica	

Maricá, XXX de XXXXXX de 20xx.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	601
Rubrica	

ANEXO A - ANEXO A - CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

Mês / Ano	Dias Úteis	Café / Dia	Valor Unit. Café	Valor Mensal Café	Almoço / Dia	Valor Unit. Almoço	Valor Mensal Almoço	Valor Mensal Total
mai./22	21	600	R\$ 2,75	R\$ 34.650,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 306.642,00	R\$ 341.292,00
jun./22	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
jul./22	21	600	R\$ 2,75	R\$ 34.650,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 306.642,00	R\$ 341.292,00
ago./22	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
set./22	21	600	R\$ 2,75	R\$ 34.650,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 306.642,00	R\$ 341.292,00
out./22	19	600	R\$ 2,75	R\$ 31.350,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 277.438,00	R\$ 308.788,00
nov./22	20	600	R\$ 2,75	R\$ 33.000,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 292.040,00	R\$ 325.040,00
dez./22	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
jan./23	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
fev./23	19	600	R\$ 2,75	R\$ 31.350,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 277.438,00	R\$ 308.788,00
mar./23	23	600	R\$ 2,75	R\$ 37.950,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 335.846,00	R\$ 373.796,00
abr./23	18	600	R\$ 2,75	R\$ 29.700,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 262.836,00	R\$ 292.536,00
<b>TOTAL</b>	-	-	-	<b>R\$ 412.500,00</b>	-	-	<b>R\$ 3.650.500,00</b>	<b>R\$ 4.063.000,00</b>



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	602
Rubrica	

ANEXO B - PLANILHA DE CUSTOS

ITEM	OBJETO	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT. ANO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL (ANO)
1	Contratação de empresa, para a implantação do Restaurante Popular do Município de Maricá - Unidade II – Centro	I	Até 600 (seiscentas) refeições / dia - café da manhã.	Refeição	150.000	R\$2,75	R\$412.500,00
		II	Até 1.400 (mil e quatrocentos) refeições / dia - almoço.	Refeição	350.000	R\$10,43	R\$3.650.500,00
<b>VALOR GLOBAL</b>							R\$4.063.000,00





Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	603
Rubrica	

ANEXO C -LISTA DE EQUIPAMENTOS E CORRELATOS

**1. Os equipamentos, móveis e utensílios relacionados abaixo deverão ser fornecidos em regime de comodato pela contratada, sendo observado:**

- a. As listas de equipamentos e utensílios sugeridos abaixo podem sofrer adaptações de acordo com a necessidade e realidade locais, ficando a critério da análise técnica e da aprovação da Contratante;
- b. Todos os materiais solicitados devem conter especificações gerais que caracterizem o item, devendo a aquisição apresentar correspondência direta com as descrições apresentadas. Havendo necessidade de ajuste, exclusão ou inclusão de itens, as alterações deverão ser informadas com antecedência à equipe técnica da empresa e só poderão ser realizadas mediante autorização prévia da Contratante;
- c. Os materiais que não apresentam sugestão para as quantidades devem ser dimensionados de acordo com a necessidade e realidade locais, ficando a critério da análise técnica a aprovação dos quantitativos.

- 2. Lista de Materiais e Utensílios Mínimos** A lista de utensílios é prévia, podendo haver alterações no caso de mudança de cardápio ou conforme necessidade da contratada e aprovação da Contratante. A empresa contratada será responsável pelas manutenções e reposições necessárias.

UTENSÍLIOS	UNIDADE
Assadeira	4
Bandeja perfurada e ondulada	4
Bandeja lisa	4
Bandeja para refeição	1000
Caixa para carne branca (padiola)	30
Caixa plástica, branca, vazada, tipo Ceasa	50
Caixa plástica branca fechada	30



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	604
Rubrica	

Caldeirão com tampa - com capacidade 32,5 litros	6
Caldeirão com tampa - 19 litros	3
Caldeirão com tampa - 45 litros	2
Caldeirão com tampa - 95 litros	2
Caldeirão com tampa - 6,5 litros	2
Caldeirão com tampa - 7,5 litros	2
Chaleira de alumínio - 9 litros	2
Colher de arroz	10
Colher para refeição - aço inoxidável	2000
Concha para cereais - capacidade 1kg	10
Concha para cereais - capacidade 2kg	10
Concha para sopa ou feijão	10
Cubas para salada	15
Escorredor de macarrão com 50cm de diâmetro	6
Escumadeira em tela de arame	6
Escumadeira para arroz 10 Espátula de aço inoxidável	10
Faca para carne (inox)	10
Faca para legumes ou salada	8
Faca para refeição	2000
Garfo bidente	10
Garfo para refeição	2000
Garfo tridente de aço inox	7
Garrafa térmica para café	7
Lixeira plástica 250 litros	10
Lixeira plástica 60 litros	10
Lixeira plástica 30 litros	10
Pá de aço inox	7
Pá em atileno	7



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	605
Rubrica	

Pá para arroz em altileno	4
Panela comum, em aço inoxidável, capacidade 41 litros	3
Panela comum, em aço inoxidável, capacidade 52 litros	2
Panela grande com tampa, capacidade 73 litros	2
Panela grande com tampa, capacidade 126 litros	1
Panela de pressão - 5L - 10L e 20L	5
Pegadores grandes - 28cm de comprimento	8
Picadores de legumes	4
Prato porcelana	2000
Tábua de altileno - 50cm de comprimento, 30cm de largura	6
Taboleiro grande - 70x40x4cm	10
Terrinas para sopa - louça branca - capacidade 400ml	600

### 3. Lista de equipamentos

Segue tabela contendo referência dos equipamentos mínimos necessários para a implantação de unidade do restaurante, podendo ser alterado conforme necessidade da Contratada e aprovação da Contratante. Deverá ser levado em consideração o espaço disponível a partir da visita técnica no local a ser informado pela Prefeitura Municipal de Maricá.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
BALANÇA DE MESA	Capacidade de Pesagem: 6 Kg: 1g de 0 até 3Kg 15Kg: 2g de 0 até 6 Kg e 5g de 6 até 15Kg 30Kg: 5g de 0 até 15Kg e 10g de 15 até 30Kg; Capacidade de tara: 6Kg: até 2,999Kg 15 Kg: até 5,998Kg 30 Kg: até 14,995Kg ; Display: Tipo: Cristal Líquido (LCD) com backlight na cor verde Dimensões dos dígitos: 6,30mm x 16mm (Largura, Altura); Adaptador de parede (multi voltagem): Entrada: 100V a 240V CA, 50 a 60Hz Saída: 7,7V CC, 1ª; Bateria (interna e recarregável): Autonomia: até 480 horas; Auto desligamento: Configurável entre 1, 5, 10, 20 e 60 minutos ou desativado; Prato de pesagem: Em aço inoxidável e com centro rebaixado, para evitar o escoamento de líquidos sobre os displays; Teclado: Manta selada com teclas de contato momentâneo; Gabinete: Em plástico ABS na cor branca Dimensões: Balança: 355mm x 115mm x 350mm (Largura, Altura, Profundidade) Prato de pesagem: 355mm x 235mm (Largura, Profundidade); Embalagem: 395mm x 375mm x 140mm (Largura, Altura, Profundidade). ou equivalente	2
BALANÇA PLATAFORMA ELETRÔNICA	Apoiada sobre 04 rodízios de ferro super reforçados. Capacidade 300 Kg; Frações 100 gramas. Dimensões da plataforma 600 x 750 mm; Altura total 1.270 mm. ou equivalente	1



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	606
Rubrica	

Caldeirão Fluido Térmico a Gás	Caldeirão Fluido Térmico a Gás em aço inoxidável com capacidade 500 litros, acendimento automático, com painel de comando digital e temperatura máxima de operação: 170 °C ou equivalente	1
Caldeirão Fluido Térmico a Gás	Caldeirão Fluido Térmico a Gás em aço inoxidável com capacidade 300 litros, acendimento automático, com painel de comando digital e temperatura máxima de operação: 170 °C. ou equivalente	2
CARRO CUBA PARA REMOLHO DE TALHERES	Fabricado em aço inox 304, liga 18.8, acabamento escovado. Cuba medindo 500x500x250mm com dreno inferior e fundo perfurado removível. Estrutura tubular reforçada Ø 1 1/2" com contraventamento, dotado de 04 rodízios em aço inox de Ø4", sendo dois giratórios e dois fixos com freio. Capacidade: 90 litros. Dimensões: 700x600x700 mm ou equivalente	1
CARRO DE APOIO COM DOIS PLANOS	Fabricado em aço inox 304, liga 18.8 com estrutura e alça tubular reforçada de Ø 1 1/4". Quatro rodízios giratórios em aço inox de Ø4 polegada, sendo os posteriores com freio. Planos lisos com capacidade total para até 200 quilos. Dimensões: 900x600x900 mm ou equivalente	1
CARRO HIDRÁULICO PARA TRANSPORTE DE PALLETS	Modelo galvanizado, resistente ao fogo, especial para utilização em indústria de alimentos, cozinhas industriais e ambientes agressivos. Capacidade para aproximadamente 1000 quilos de carga ou equivalente	1
CARRO PARA DETRITOS	Recipiente cilindro em aço inox 304 - liga 18.8 com tampa basculante com sistema de acionamento por pedal. Rodízios em aço inox de Ø3", sendo dois giratórios e dois fixos equipados com freios. Capacidade: 100 litros.   Dimensões: Ø 470x800 mm ou equivalente	2
CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS	Fabricado totalmente em aço inox 304, liga 18.8, acabamento escovado. Dotado de 04 rodízios em aço inox de Ø 4", sendo dois giratórios e dois fixos com freio. Capacidade para (04 pilhas) 160 pratos (Ø máximo 270 mm). Dimensões: 575x575x800mm ou equivalente	1
CARRO PLATAFORMA	Fabricado em aço inox 304 liga 18.8 bitola #16, dotado de alça tubular com reforço na base de Ø 1 1/4". Rodízios em aço inox sendo dois fixos com freio e dois giratórios de Ø 4". Dimensões: 1000x600x900 mm.   Capacidade de carga: 300 Kg. ou equivalente	2
CENTRÍFUGA DE SUCOS	Centrífuga com Potência de 1.000 Watts, Velocidade: 3000 RPM; Capacidade de até 160 litros/hora ou equivalente	1
CORTADOR AUTOMÁTICO DE FRIOS	Corpo fabricado em alumínio anodizado Avanço automático de corte com lamina de Ø300mm. Potência de 1/2 HP e tensão elétrica de 220 volts. Produção aproximada de 40 fatias/minuto Dimensões de 533x571x576mm de altura ou equivalente	2
EMBALADORA/ SELADORA VÁCUO	Embaladora com sistema de selagem dupla, vacuômetro, chapa inclinada que permite embalar produtos que contenham líquido, Largura: 520 mm, comprimento: 640 mm, altura : 395 mm, peso: 1KWH, capacidade de bomba em m³/h:24 . ou equivalente	1
FORNO	Consumo de gás GLP 2,6 kg/h – potência térmica de 67Kw (informação a ser	1



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	607
Rubrica	

COMBINADO (SELF COOKING CENTER)	confirmada) Consumo elétrico (carga conectada) 1,1 Kw/h (informação a ser confirmada). Estrutura móvel de abastecimento (carro extra), capacidade de 40 GNs 1/1; Capacidade para 40 recipientes GNs 1/1 ou 20 GNs 2/1. Dimensões 1084x996x1782mm de altura. Válvula de segurança para gás. ou equivalente.	
GABINETE BANHO-MARIA	Gabinete aberto com prateleira intermediária, banho-maria para 04 recipientes 1/1x150 executado em aço inox 304, liga 18.8 acabamento escovado. Pés em poliamida (Nylon) com sapata niveladora. Aquecimento através de resistências elétricas de imersão com ajuste gradual de temperatura até 85°C. Válvulas para abastecimento e remoção de água. Potência 4,0KW – 220 Volts. Dimensões: 1550x760x910+467 mm. Acessórios: Expositor superior com vidro curvo nos dois lados, dimensões: 1450x400x467 mm. Dois jogos completos (de uso+ sobressalentes) de recipiente gastronorm com tampa e alças móveis, tipo 1/1x150mm de profundidade ou equivalente	1
GABINETE REFRIGERADO	Gabinete aberto com prateleira intermediária, em aço inox 304, liga 18.8, acabamento polido, dotado de pista refrigerada para 04 recipientes gastronorm 1/1x100. Pés em poliamida (Nylon) com sapata niveladora. Sistema de refrigeração por serpentinas incorporadas na pista. Termocontrolador digital para ajuste de temperatura. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração acoplada com cabine do lado direito. Potência 1/4HP – 220 Volts - Monofásico. Dimensões: 1550x760+2x310x910+467 mm. Acessórios: Expositor superior com vidro curvo nos dois lados, dimensões: 1450x400x467 mm. Corrediça de apoio para bandejas em dois lados, dimensões 1500x310x105 mm. Dois jogos completos (de uso+sobressalentes) com tampa e alças móveis, tipo 1/1x100mm de profundidade ou equivalente	2
LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL CONTINUA	Capacidade mecânica: 203 gavetas por hora. Capacidade da gaveta: 18 pratos rasos ou fundos; ou 18 pratos de sobremesa; ou 09 bandejas; ou 160 talheres diversos; ou 25 copos; Dimensões (mm): Largura 1.930; Profundidade 770; Altura 1.790; Altura útil da câmara 425; Gaveta (L x P x H): 500 x 500 x 100. Consumo: Água: 700 a 800 litros por hora; Eletricidade: 58 kWh; Benefícios: Pré-lavador de força para remover resíduos sólidos com módulo coletor externo; Auto-timer para momentos de ociosidade; Braços removíveis com bicos anti entupimento. Dados técnicos: Voltagens (V): 220/60/3 ou 380/60/3; Motores: (cv); Pré-Lavagem: 1,5; Lavagem: 2,0; Transportador: 0,15; Motobomba de enxágüe: 0,50 CV. Temperatura: Pré-Lavagem: 35°C a 40°C (sem a presença do aquecedor); Lavagem: 55° a 65°C; Enxágüe: 80° a 90°C. Equipamento padrão: 04 gavetas para pratos ou bandejas – modelo P1700; 1 gaveta para copos, xícaras, molheiras, cumbucas e louças especiais – modelo P6200; 2 gavetas para talheres – modelo P6200C; Aquecedor elétrico para água de enxágüe 48 kW. Equipamento complementar: 08 gavetas para pratos ou bandejas – modelo P1700; 4 gavetas para talheres ou equivalente	1
MIXER INDUSTRIAL (TRITURADOR DE ALIMENTOS)	Triturador de alimentos industrial Potência motor: 750 Watts, Voltagem: Monofásico 220 V; 1 Velocidade: 9500 RPM; Lâmina de corte, campânula e tubo totalmente em inox; Pé com campânula e lâmina de corte desmontável; Pé equipado com um sistema de vedação de 3 níveis; Fornecido com: 1 suporte mural inox. Comprimento do tubo: 600 mm Comprimento total: altura 980 mm - diâmetro 125 mm ou equivalente	1
MIXER INDUSTRIAL	Triturador de alimentos industrial Potência motor: 350 Watts, Voltagem: Monofásico 220 V; 1 Velocidade: 9500 RPM; Lâmina de corte, campânula e	1



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	608
Rubrica	

(TRITURADOR DE ALIMENTOS)	tubo totalmente em inox; Pé com campânula e lâmina de corte desmontável; Pé equipado com um sistema de vedação de 3 níveis; Fornecido com: 1 suporte mural inox. Comprimento do tubo: 300 mm Comprimento total: altura 980 mm - diâmetro 125 mm ou equivalente	
PASS THROUGH AQUECIDO 02 PORTAS	Revestimento interno e externo em aço inox 304 - liga 18.8, acabamento escovado. Pés em poliamida (Nylon) com sapata niveladora. Isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade. Aquecimento por resistências elétricas blindadas nas laterais. Termocontrolador digital de temperatura. Temperatura de trabalho até 85°C. Capacidade: 1180 litros. Doze (12) pares de cantoneiras ajustáveis por porta. Potência 4,0KW – 220 Volts - Monofásico. Dimensões: 1400x800x2050 mm ou equivalente	2
PASS THROUGH REFRIGERADO 02 PORTAS	Revestimento interno e externo em aço inox 304 - liga 18.8, acabamento escovado. Pés em poliamida (Nylon) com sapata niveladora. Isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade. Sistema de refrigeração através de ar forçado. Gás ecológico SUVA 134A. Termocontrolador digital de temperatura. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração incorporada. Capacidade: 1180 litros. Doze (12) pares de cantoneiras ajustáveis por porta. Potência 1/2HP – 220 Volts - Monofásico. Dimensões: 1400x800x2050 mm. ou equivalente	2
RESFRIADOR RÁPIDO	Gabinete com acabamento interno e externo em aço inox; Isolamento em poliuretano com espessura 70 mm; Grupo frigorífico acoplado ao gabinete para maior mobilidade do equipamento; Compressor hermético garantindo eficiência com baixo nível de ruído; Equipado com sonda espeto para monitoração da temperatura no núcleo do produto; Ciclos de congelamento/resfriamento rápido e conservação de congelados/resfriados; Degelo a ar forçado com acionamento manual; Gaxetas de vedação de fácil substituição e fechamento suave da porta. Dimensões 1352x1452x2015mm de altura. Potencia instalada 9 Kw 22° volts 3 fases. Capacidade para 24 recipientes. Carro cantoneira para acomodação dos recipientes ou equivalente	2
CARRO CHASSI PARA CAIXA PLÁSTICA	Fabricado totalmente em aço inox 304 - liga 18.8 com estrutura de apoio em chapa dobrada com encaixe para puxador em vergalhão inox de Ø 3/8". Quatro rodízios em aço inox de diâmetro Ø 3", sendo dois fixos e dois giratórios com freio. Capacidade para duas caixas na base de empilhamento de até quatro caixas. Dimensões: 580x760x200 mm ou equivalente	1
PICADOR MOEDOR DE CARNES	Capacidade mecânica: 240 kg por hora (disco de 1/8") ou 360 kg por hora (disco de 3/16"). Potencia elétrica de 1 ½ HP e tensão elétrica de 220 volts. Dimensões 775x447x375mm de altura ou equivalente	1
CARRO TANQUE PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Totalmente fabricado aço inox 304, liga 18.8 com acabamento polido. Cuba removível medindo 800x600x600mm com cantos arredondados para facilitar a higienização, dotada de drenos de escoamento com registro de esfera. Estrutura reforçada tubulares de Ø 1 1/2" com paredes de e=1,2mm, dotado de 04 rodízios giratórios em aço inox de Ø4", sendo dois equipados com freio. Alça tubular reforçada de Ø 1" com paredes de e=1,2mm. Capacidade: 288 litros. Dimensões: 900x700x900 mm ou equivalente	2
CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE	CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREAIS Equipamento utilizado para seleção, lavagem e escoamento de cereais em geral. O mesmo equipamento será utilizado para transportar os caldeirões de cocção.	2



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	609
Rubrica	

CEREAIS	Fabricado totalmente em aço inox 304, liga 18.8, acabamento polido escovado. Cuba removível com alças laterais, sistema basculante e peneira de escoamento. Estrutura reforçada, em tubo quadrado de 25x25mm de lado dotada de 04 rodízios giratórios em aço inox de Ø 4", sendo dois com freio. Dimensões: 520x760x780 mm. Capacidade: 70 litros ou equivalente	
DESCASCADOR DE LEGUMES	Descascador de legumes industrial, inteiramente em aço inox, com mesa para decantação, dotada de dreno, com entrada de água e sistema de centrifugação; Discos abrasivos em aço inox. bivoltes, Produção média 200 kg/h. Ou equivalente	1
CONJUNTO MISTURADOR PARA PRÉ-LAVAGEM	Conjunto misturador duplo comando para pré-lavagem, de parede com esguicho flexível de longo alcance. Acabamento cromado. Bica com aerador ou equivalente	4
CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS	Fabricado em aço inox 304, liga 18.8. Quatro rodízios giratórios em aço inox de Ø4 polegada, sendo os posteriores com freio. Para-choques inferiores em borracha; Sistema elevatório de bandejas auto-mecânico; Capacidade total para até 120 Bandejas. Dimensões: 640X850X900 mm. ou equivalente	1
LAVADORA DE ALTA PRESSÃO	LAVADORA DE PRESSÃO Destinado a higienização sob pressão de carros de transporte de detritos e vasilhames de retorno. Reservatório para água com capacidade para 33,5 litros; consumo de 3,5 litros/h. Pressão de trabalho de 2175 lbs/pol2. Potencia 5,0 Kw 220 volts trifásico Dimensões 1280x700x1160mm de altura ou equivalente	2
ESTAÇÃO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	Equipamento destinado à higienização e assepsia pessoal para acesso as dependência da cozinha. Lavatório fabricado em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8, acabamento escovado, com cuba, dotado de espelho de acabamento posterior chanfrado de 100 mm de altura e torneira. Complementa a estação, display para sabonete liquido, álcool gel e toalhas descartáveis fornecido em comodato. Sistema de acionamento da torneira através de joelho ou equivalente	12
PURIFICADOR DE ÁGUA REFRIGERADO	Capacidade de refrigeração de 4,4 litros por hora em temperatura ambiente de 32°C e temperatura da água de 27°C. Vazão de 0,75 litros por minuto. Temperatura média de saída da água em 8°C. Dimensões 300x540x400mm de altura Tensão de 220 volts – potência de 140 watts. ou equivalente	4
Liquidificador industrial, capacidade 25 litros	Liquidificador industrial inox; Capacidade copo de 25 Litros; Potência do Motor mínima: 1CV; Tensão elétrica (v) 110 ou 220. ou equivalente	2
Máquina de fazer café	Equipamento inox, com capacidade de Café mínima de 15 Litros Diâm x Alt x Larg x Prof (mm) aproximadas de 360 x 780 Potência (W) mínima de 2000 Reservatório mínimo de água 20,0L Tensão elétrica (v) 110 ou 220. ou equivalente	2
Máquina de fazer gelo	Equipamento inox, com capacidade de Café mínima de produção de 30kg/dia Potência (W) mínima de 230 Tensão elétrica (v) 110 ou 220v Itens inclusos: pá coletora, dreno e filtro de água. ou equivalente	1



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	610
Rubrica	

Bebedouro de 4 torneiras	Capacidade de 200 Litros no reservatório. 04 torneiras frontais cromadas. Aparador de água frontal em chapa de aço inox com dreno; Com revestimento externo em chapa de aço inox; Reservatório de água em p.p ou aço inox; Com isolamento térmico. Serpentina interna em aço inox; Motor hermético. Tensão 127v ou 220v. Com regulagem da temperatura da água. Com selo do INMETRO. ou equivalente	3
MESA COM CALHA PARA SELEÇÃO DE LOUÇAS	Fabricada totalmente em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado. Tampo em chapa de aço bitola 16 (1,5mm de espessura) com espelho de acabamento chanfrado de 100 mm de altura e bordas de 50 mm com ressalto para contenção de líquidos. Calha fabricada em chapa de aço bitola 16 (1,5mm de espessura) com bordas de 50 mm e inclinação em direção ao centro onde haverá um bocal para encaixe do triturador de resíduos. Terá tubo de irrigação nas duas extremidades com protetor de respingos. Estrutura reforçada em perfis U de chapa dobrada de aço inox bitola 16 (1,5mm de espessura). Montantes em tubo de aço inox de 38 mm de diâmetro com sapata de nível em polietileno. Contraventamento em tubo inox de 32 mm de diâmetro. Dimensões 2100x700x900mm de altura. ou equivalente	1
ESTANTE	Quatro planos lisos executados em chapa de aço inox 304, liga 18.8 bitola #20 (1,2mm de espessura) com acabamento escovado, com dispositivo de regulagem de altura. Montantes em chapa dobradas de aço inox com niveladores de altura. Capacidade para 150 Kg em cada plano. Dimensões: 1000x500x1800 mm. ou equivalente	15
Estrados de polietileno – dimensões 1,00 x 0,70 m	Estrado de Plástico Modular 25x50x2,5cm – Branco Leitoso Material: Polietileno de alta Densidade, com proteção UV (resistente aos raios solares e suporta temperaturas negativas de até -35°C) Dimensões: 50cm Largura x 25 cm Comprimento, 2,5cm altura. Capacidade de Carga: 3 toneladas por m2. (capacidade estática). Peso: 0,400Kg por peça. ou equivalente	50
GUICHÊ PARA DEVOLUÇÃO DE BANDEJAS	Em aço inox 304, liga 18.8, acabamento escovado com 06 aberturas para bandejas. Bordo de acabamento externo liso de 40 mm. Montantes tubulares estruturais de Ø 1". Dimensões: 1800x400x480 mm. ou equivalente	1
Mesa de inox com 01 cuba	Fabricada totalmente em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8, acabamento escovado. Tampo em chapa de aço bitola #16 (e=1,5mm) com espelho de acabamento chanfrado de 100 mm de altura e bordas de 50 mm com ressalto para contenção de líquidos. Cuba estampadas 500x400x250mm (50 litros) de profundidade, com cantos arredondados para limpeza e furação para válvula americana e 3 1/2" (inclusa).. Estrutura reforçada em perfil U de chapa dobrada de aço inox bitola 16 (e=1,5mm). Montantes em tubo de aço inox de 38 mm de diâmetro com sapata de nível em polietileno. Contraventamento em tubo inox de 32 mm de diâmetro. Dimensões 1500x600x850mm de altura ou equivalente	4
Mesa de inox com 01 cuba	Fabricada totalmente em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8, acabamento escovado. Tampo em chapa de aço bitola #16 (e=1,5mm) com espelho de acabamento chanfrado de 100 mm de altura e bordas de 50 mm com ressalto para contenção de líquidos. Cuba estampadas 500x400x250mm (50 litros) de profundidade, com cantos arredondados para limpeza e furação para válvula americana e 3 1/2" (inclusa).. Estrutura reforçada em perfil U de chapa dobrada de aço inox bitola 16 (e=1,5mm). Montantes em tubo de aço	3



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	611
Rubrica	

	inox de 38 mm de diâmetro com sapata de nível em polietileno. Contraventamento em tubo inox de 32 mm de diâmetro. Dimensões 2000x600x850mm de altura ou equivalente	
Mesa de inox com 02 cubas	Fabricada totalmente em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8, acabamento escovado. Tampo em chapa de aço bitola #16 (e=1,5mm) com espelho de acabamento chanfrado de 100 mm de altura e bordas de 50 mm com ressalto para contenção de líquidos. Cubas estampadas 625x505x400mm (120 litros) de profundidade, com cantos arredondados para limpeza e furação para válvula americana e 3 1/2" (inclusa). Estrutura reforçada em perfis U de chapa dobrada de aço inox bitola #16 (e=1,5mm). Montantes em tubo de aço inox de 38 mm de diâmetro com sapata de nível em polietileno. Contraventamento em tubo inox de 32 mm de diâmetro. Dimensões 1700x700x850mm ou equivalente	2
Mesas de inox lisa	Fabricada totalmente em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8, acabamento escovado. Tampo em chapa de aço bitola 16 (1,5mm de espessura) com espelho de acabamento chanfrado de 100 mm de altura e bordas de 50mm com ressalto para contenção de líquidos. Estrutura reforçada em perfis U de chapa dobrada de aço inox bitola 16 (e=1,5mm). Montantes em tubo de aço inox de 38 mm de diâmetro com sapata de nível em polietileno. Prateleira inferior perfurada reforçada, em aço inox #18 (e=1,2mm). Dimensões 1400x600x850mm de altura ou equivalente	6
Mesas para o refeitório	Mesa de MDF revestida com estrutura em aço. Com quatro lugares. Com assentos fixos. ou equivalente	70
PALLET PLÁSTICO EM POLIETILENO	Opera em conjunto com o carro hidráulico especificado no setor de recepção Capacidade de carga dinâmica (movimento) 1000 quilos estática (parado) 2000 kilos Dimensões 1000x1000x170mm de altura ,na cor branca.	15
ESTANTE MODULADA COM QUATRO PLANOS REGULÁVEIS	Quatro planos perfurados em chapa de aço inox 304 liga 18.8, bitola #18 (e = 1,2mm) com dispositivo para regulagem em qualquer altura desejada. Montantes reforçados em chapa e aço inox 304 liga 18.8 com sapata niveladora de altura. Capacidade para 300 Kg em cada plano Dimensões: 1000x500x1800 mm.	5
MESA INOX DE CENTRO PARA CORTE DE ALIMENTOS	Fabricada totalmente em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8, acabamento escovado. Tampo superior em placa de polietileno de 50 mm de espessura, distribuída em módulos que permitam a fácil remoção e evitam o empenamento. Estrutura reforçada em perfis U de chapa dobrada de aço inox bitola #16 (e=1,5mm). Montantes tubulares em aço inox (Ø 38mm) com sapata de nível em polietileno. Prateleira inferior perfurada reforçada, em aço inox bitola #18 (e=1,2mm). Dimensões 2000 x 700 x 850 mm de altura. ou equivalente	2
MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR	Fabricada totalmente em chapa de aço inox tipo AISI 304 liga 18.8, acabamento escovado. Tampo em chapa de aço bitola #16 (e = 1,5mm) com espelho de acabamento chanfrado de 100 mm de altura e bordas de 50 mm com ressalto para contenção de líquidos. Estrutura reforçada em perfis U de chapa dobrada de aço inox bitola #16 (e = 1,5 mm). Montantes em tubo de aço inox de 38 mm de diâmetro com sapata de nível em polietileno. Prateleira inferior perfurada reforçada, em aço inox bitola #18 (e = 1,2mm). Dimensões 2000 x 700 x 850 mm de altura. ou equivalente	2



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	612
Rubrica	

PROCESSADOR DE ALIMENTOS	Para cortar, triturar, amassar e misturar grande quantidade de alimentos em tempo recorde. Equipamento com Boca automática, com alavanca, boca com 4 tubos, equipamento de purê e carrinho móvel par armazenagem dos acessórios e conjunto de discos com multicortes. ou equivalente	1
FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 04 BOCAS	Pressão do gás: GLP: 285 mmca / GN: 200 mmca - Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; - Tampo superior em aço inoxidável; - Grelhas em ferro fundido medindo 425x425mm; - Queimador em ferro fundido tipo coroa ø295mm ou cachimbo ø100mm; - Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo; - Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama; - Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser; - Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável; - Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; - Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); - Chapa de sobrepor – proporcional a uma ou duas grelhas (opcional); Ou equivalente	4
ELEVADOR MONTA CARGA VERTICAL	- Capacidade de carga mínima 100 kg; - Material e revestimento do elevador em inox escovado; - Acionamento por motor elétrico, sem casa de máquina no nível superior; - Acionamento por pistões hidráulicos laterais; - Percurso mínimo de 5 metros; - Cabine com porta de guilhotina; - Quadro de comando e central acessíveis para manutenção e manobra de emergência; - Nobreak para emergência e segurança; - Espaço para instalação 90cm X 90cm. Ou equivalente.	2
VENTILADOR DE PAREDE	Ventilador de parede, modelo turbo 60cm, paletas plásticas 03 velocidades, bivolt preto potência entre 170 a 200w, com aérea de abrangência 40m², motor 1/4 HP, rotação aprox. 1400 RPM, frequência 50/60HZ. Embalagem com dados de identificação do produto 01 de garantia. Ou equivalente.	9
AR CONDICIONADO	Ar Condicionado 24000Btus	6
AR CONDICIONADO	Ar Condicionado 36000Btus	2



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>613</b>
Rubrica	



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA**

<b>Prefeitura Municipal de Maricá</b>	
Processo Número	<b>166/2022</b>
Data do Início	<b>05/01/2022</b>
Folha	<b>614</b>
Rubrica	



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	615
Rubrica	

## ANEXO D - CARDÁPIO

### 1. Observações Gerais

1.1. As refeições devem ser realizadas pela contratada atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes. É de responsabilidade do Chefe de Cozinha e da Nutricionista da empresa contratada elaborar o cardápio mensalmente de acordo com o preconizado pelo Projeto de Alimentação do Trabalhador – PAT, do Ministério do Trabalho, que recomenda que as refeições principais devam ter no mínimo, cada uma delas 1.400 calorias, o Projeto admite redução para 1.200 calorias no caso de atividade leve ou acréscimo para 1.600 calorias no caso de atividade intensa, mediante justificativa técnica. Além do atendimento das necessidades nutricionais/calóricas dos usuários e do tamanho do público a ser atendido, na elaboração e planejamento dos cardápios do Restaurante Popular deve ainda ser considerada a questão do custo dos gêneros alimentícios utilizados. Alguns fatores podem contribuir para redução de custos:

- **Safra de alimentos:** comprando-se alimentos (verduras, legumes, frutas) observando-se períodos de safra, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos e o período de menor custo;
- **Qualidade dos alimentos:** a qualidade deve ser observada na hora da compra (responsabilidade da nutricionista). Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição.
- **Quantidade:** o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- **Aproveitamento:** devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente;
- **Aceitação dos cardápios:** adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais. Esta é também uma forma de se evitar o desperdício dos alimentos. Um cardápio principal diário completo deve conter:
  - Prato principal – preparação proteica (carne, peixes, aves e ovos);
  - Acompanhamento (arroz e feijão);
  - Guarnição (massas, farofas, verduras, legumes refogados, etc.);
  - Salada e sobremesa (podendo ser doce ou fruta);
  - Todas as carnes utilizadas deverão ser adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	616
Rubrica	

- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- As preparações proteicas empanadas deverão manter a proporção de carne estabelecida na frequência de pratos proteicos;
- As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhados de limão, dispostos no balcão neutro de distribuição;
- O prato proteico deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação. Em casos excepcionais e com a devida autorização da nutricionista, poderá haver a substituição, caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a Empresa sofrerá sanções previstas no contrato;
- A empresa se responsabilizará pelo fornecimento das preparações conforme o cardápio pré-estabelecido durante toda a distribuição em quantidades suficientes para o número de refeições conforme o contrato;
- Nos dias em que o prato proteico for carne suína, peixe ou feijoada deverá haver opção de substituição, conforme indicação da nutricionista/ chef de cozinha seguindo sempre a gramatura de 120 gramas.

## 2. Complementação do Cardápio

- 2.1. Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos os seguintes produtos:
  - a. Farinha de mandioca, molho de pimenta, azeite (acidez máxima de 0,5%), vinagre e sal que devem estar dispostos em dois locais distintos no refeitório e armazenados em recipientes próprios;
  - b. Café e/ ou chá oferecido com e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas dispostos em local específico no refeitório em copos descartáveis de 50 ml e adoçantes dietéticos à base de frutose ou stevia e sem adição de aspartame.
  - c. As refeições (almoço) deverão ser servidas em pratos com suporte de bandejas, recipientes específicos para salada e talheres devidamente embalados.

## 3. Cardápio Diário

- 3.1. **Café da Manhã** – O cardápio diário da refeição do café da manhã deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:
  - 3.1.1. Panificação:
    - a. Serão ofertados em dias intercalados, 100g (cem gramas) de pão (sal ou doce), com 5 g de manteiga/margarina e uma fatia de 15 g de queijo (prato ou mussarela) ou uma fatia de 15 g (quinze gramas) de proteína tipo presunto e/ou 100 g (cem gramas) de outros produtos de



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	617
Rubrica	

panificação do tipo: bolo, biscoito, rosca ou cuscuz, conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a Contratante.

- b. Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

3.1.2. Leite:

- a. Serão servidos 200 ml (duzentos mililitros) de leite integral de qualidade igual ou superior ao do tipo C para cada usuário. A qualidade microbiológica e sensorial do leite deve seguir os padrões estabelecidos no Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de leite tipo C, estabelecidos na Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- b. Não será permitida a utilização de leite em pó.

3.1.3. Café:

- a. Serão servidos 100 ml (cem mililitros) de café para cada usuário. Deverá ser adotada a seguinte diluição para 100 ml (cem mililitros): 8g (oito gramas) de café e 5g (cinco gramas) de açúcar. Deverá ser servida a opção de café sem açúcar aos usuários. Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) =, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados;

3.1.4. Fruta da Estação:

- a. Uma porção de fruta por pessoa, variada, conforme a disponibilidade sazonal, com porcionamento de 120g (cento e vinte gramas) de fruta com casca ou 100g (cem gramas) de fruta sem casca;
- b. Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 1 (uma) fruta somente.

3.1.5. Açúcar e Adoçante:

- a. Será fornecido açúcar ou adoçante, à escolha do usuário, para uso no café e/ou leite.

3.1.6. **Detalhamento complementar:**

- 3.1.6.1. A Contratada poderá, mediante autorização prévia, servir como opção: achocolatado e/ou suco de polpa de fruta, ou de fruta “in natura”
- 3.1.6.2. O achocolatado e o suco poderão ser servidos em embalagem longa vida, desde que respeitada a validade e a composição.
- 3.1.6.3. O leite e o café deverão ser servidos em copo descartável.

**Tabela Café da Manhã:**



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	618
Rubrica	

TIPO	ITEM	QUANTIDADE
CAFÉ DA MANHÃ	Pão	100g
	Leite	200ml
	Café	100ml
	Manteiga	5g
	Fruta	porção
	Complementos	-

\*O item “Manteiga”, poderá ser substituído por margarina.

### 3.2. Cardápio Principal

3.2.1. O Cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de:

- Saladas;
- Prato proteico (principal e segunda opção);
- Guarnição;
- Acompanhamento;
- Sobremesa e suco.

3.2.2. **Entrada** – Será composta de saladas de vegetais, devendo possuir, no mínimo, 03 (três) tipos de vegetais do tipo A, B e C:

- Vegetais do tipo A** - abobrinha, acelga, alface, coentro, couve folha, berinjela, rúcula, azedinha, agrião, chicória, almeirão cebola, maxixe, pepino, pimentão, repolho, rúcula, tomate, bertalha, cheiro verde, couve, couve-de-Bruxelas, couve chinesa, endívia, espinafre, mostarda e taioba.
- Vegetais do tipo B** - abóbora, beterraba, cenoura, jiló, chuchu, ervilha-verde, quiabo e vagem.
- Vegetais do tipo C** - batata-inglesa, macaxeira (aipim), batata-doce, inhame e milho verde.

3.2.2.1. Quantidades (em gramas) das preparações a serem servidas por pessoa:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (gramas)	FREQUÊNCIA
Vegetais tipo A e tipo B	100g	Diariamente
Vegetais tipo C	50g	Duas vezes por semana



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	619
Rubrica	

- 3.2.2.2. Quando a salada for composta por vegetais do tipo C, observar para que a guarnição seja de vegetais tipo A e/ou vegetais tipo B; sendo o mesmo para recomposição com massas e/ou leguminosas;
- 3.2.2.3. Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso;
- 3.2.2.4. As saladas poderão ser acrescidas por frios, conservas e frutas;
- 3.2.3. **Prato Proteico Principal:**
- 3.2.3.1. O cardápio deve ser composto por duas porções proteicas (prato proteico principal e segunda opção do prato protéico), de sorte que, a composição da opção proteica principal do cardápio seja ofertada até o final da distribuição da refeição.
- 3.2.3.2. **Carne Bovina 1ª** – Deverão ser sempre de primeira qualidade (máximo 10% de gordura), totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
- Assados – Carne tipo: Contra Filé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;
  - Grelhados – Carne tipo: Coxão mole ou chã de dentro ou patinho ou alcatra;
  - Bife à Milanese – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;
  - Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;
  - Picado ou Iscas - Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;
  - Espeto – Carne tipo: Contra filé ou coxão mole ou alcatra;
  - Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou coxão mole ou chã de dentro.
- 3.2.3.3. **Carne Bovina 2ª** – Deverão ser sempre de primeira qualidade (máximo 10% de gordura), totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
- Assado forno – acém sem osso;
  - Assado em chapa - acém sem osso;
  - Guisado – acém sem osso, músculo traseiro sem osso.
- 3.2.3.4. **Aves (Frango)** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
- Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
  - Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
  - Estrogonofe – Tipo: Peito;
  - Espeto – Tipo: Peito;
  - Filé de Frango à Milanese – Tipo: Peito;
  - Isclas – Tipo: Peito.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	620
Rubrica	

3.2.3.5. **Pescados (Peixes)** – Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a. Tipo (posta ou filé);
  - a.1 Ao molho: anchova, pescada branca, tilápia, pescada amarela, dourado, bagre, corvina, tainha;
  - a.2. Empanado – Merluza, tainha, tilápia;
  - a.3. Grelhado – merluza, anchova, pescada branca, pescada amarela, dourada;
  - a.4. Assado – pescada branca, pescada amarela, dourada, corvina, tainha, tilápia, anchova.

3.2.3.6. **Outras opções proteicas** - deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a. Lasanha - Massa de lasanha com carne bovina de 1ª ou ave (peito), queijo muçarela e presunto de boa qualidade;
- b. Feijoada – Tipo: Charque sem gordura, acém sem osso, linguiça toscana, bucho. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 04 (Quatro) tipos de variações nas proporções: charque sem gordura (30%), acém sem osso (30%), linguiça toscana (30%), bucho (20%);
- c. Cozido - Tipo: Acém sem osso ou músculo traseiro sem osso (máximo 10% de gordura - totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas);
- d. Víscera bovina – Tipo: Fígado - Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervura, gordura e aparas, conforme relação abaixo:
  - d.1. Ensopados – Fígado (Bife ou Iscas);
  - d.2. Acebolados – Fígado (Bife ou Iscas).

**Tabela - Prato Proteico Principal:** Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (gramas)	FREQUÊNCIA
Bovina 1ª contra filé, coxão mole, chã de dentro, alcatra, patinho, lagarto.	120g	Uma vez por semana
Bovina 2ª sem osso, acém sem osso, músculo traseiro sem osso, capa de filé, fraldinha.	120g	Uma vez por semana
Ave sem osso (peito de frango)	120g	Uma vez por semana.
Ave com osso (frango - coxa/sobrecoxa)	200g	Uma vez por semana.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	621
Rubrica	

Peixe (filé)	120g	Intercalar duas vezes por mês em substituição ao peito de frango.
Lasanha com carne bovina 1ª ou ave sem osso	250g	Intercalar uma vez por mês em substituição à carne bovina de 1ª ou ave sem osso (peito).
Feijoada	Mínimo 250g	Intercalar uma vez por mês em substituição à carne bovina de 1ª.
Cozido - Bovina 2ª (acém sem osso ou músculo traseiro sem osso)	150g	Intercalar uma vez por mês em substituição à carne bovina de 2ª.
Fígado bovino	120g	Intercalar duas vezes por mês em substituição à carne bovina de 1ª.

Obs. Nos dias em que a opção do prato protéico principal for peixe, lasanha, feijoada ou fígado bovino, fica a Contratada impedida de intercalar com as segundas opções proteicas de: carne suína, linguiça calabresa e vísceras de ave (frango).

#### 3.2.4. Variedades da Segunda Opção do Prato Protéico:

3.2.4.1. A segunda opção do prato protéico poderá ser elaborada de acordo com as quantidades definidas abaixo para cada tipo aqui definido:

3.2.4.2. Carne Suína – Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervura, gordura e apara.

- a. Assados – Carne tipo: pernil ou bisteca;
- b. Grelhados – Carne tipo: bisteca;
- c. Ao molho – Carne tipo: pernil ou bisteca.

3.2.4.3. Embutido – Deverá ser sempre de primeira qualidade:

- a. Assados - Linguiça calabresa;
- b. Espetos - Linguiça calabresa;
- c. Ao molho - Linguiça calabresa.

Ovo ou preparações a base de ovos - Deverão ser sempre de primeira qualidade:

- a. Ao forno - Omelete (queijo, presunto, misto);
- b. Cozido - Ovo cozido;
- c. Frito - Ovo frito.

3.2.4.4. Empanados - Deverão ser sempre de primeira qualidade:

- a. Assado ou ao molho - Empanado de frango;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	622
Rubrica	

- b. Assado ou ao molho - Empanado de carne.
- 3.2.4.5. Preparações com carne bovina de 2ª (ver opções de carne de 2ª), deverão conter no máximo 10% de gordura, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas:
- Frito – Quibe;
  - Ao molho - Almôndega;
  - Assado – Hambúrguer;
  - Ao molho - Carne moída.
- 3.2.4.6. Preparação com ave (peito de frango), totalmente isentas de pele e gordura:
- Ao molho – Almôndega;
  - Assado – Hambúrguer;
  - Ao molho - Frango desfiado.
- 3.2.4.7. Víscera de ave (frango) - Deverão ser sempre de primeira qualidade:
- Guisado - Moela e fígado (sendo 50% de cada tipo);
  - Guisado – Moela.
- 3.2.4.8. Preparações com farináceos – Deverão ser elaboradas com carnes e frios de primeira qualidade:
- Torta de frango – Peito de frango;
  - Empadão de frango - Peito de frango;
  - Panqueca de frango - Peito de frango;
  - Torta de carne – Carne bovina de 2ª;
  - Empadão de carne - Carne bovina de 2ª;
  - Panqueca de carne - Carne bovina de 2ª;
  - Torta de queijo – Queijo muçarela;
  - Torta mista – Queijo + presunto;
  - Panqueca de queijo – Queijo muçarela;
  - Panqueca mista – Queijo + presunto.

Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa:

**Tabela - Segunda Opção do Prato Protéico:**

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (gramas)	FREQUÊNCIA
Carne suína: Bisteca de porco, pernil	150g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.
Linguiça calabresa: frango, carne, mista	100g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.
Preparação a base de ovo: Omelete, ovo cozido, ovo frito	100g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	623
Rubrica	

Empanado: Empanado de frango, carne (steak)	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.
Bovina de 2ª sem osso: Quibe, almôndega, hambúrguer, frango desfiado	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.
Ave sem osso (peito de frango): Almôndega, hambúrguer, frango desfiado	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.
Vísceras de ave (frango): Moela, fígado	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções. Sendo 50% de cada tipo, ou 100% de moela.
Preparações com farináceos: Tipo - Frango (peito): Torta, empadão, panqueca	150g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.
Tipo - Carne bovina de 2ª - (acém sem osso): Torta, empadão, panqueca; Tipo - Frios (queijo, presunto): Torta, panqueca.		

- 3.2.5. Todos os componentes do Prato Protéico Principal e Segunda Opção do Prato Protéico deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- 3.2.6. Todas as preparações protéicas contendo massas, empanados, legumes, tubérculos ou elaboradas com farináceos deverão conter na porção proteica individual, um mínimo de 120g de produtos cárneos;
- 3.2.7. As preparações proteicas poderão ser acrescidas de vegetais tipo C;
- 3.2.8. As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhadas de limão, dispostas em balcão neutro de distribuição.

#### 4. CARDÁPIO MENSAL

- 4.1. Sugestão de cardápio mensal do prato protéico principal e segunda opção do prato protéico:

1ª Semana	Prato principal	Segunda opção
-----------	-----------------	---------------



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	624
Rubrica	

Segunda	Bovina 1 <sup>a</sup>	Bisteca de porco
Terça	Ave sem osso (peito frango)	Linguixa
Quarta	Bovina 2 <sup>a</sup>	Omelete
Quinta	Ave com osso	Almôndega de carne
Sexta	Filé de Peixe	Empanado de frango (steak)
<b>2ª Semana</b>		
	<b>Prato principal</b>	<b>Segunda opção</b>
Segunda	Feijoada	Carne moída 2 <sup>a</sup>
Terça	Ave sem osso (peito frango)	Torta salgada
Quarta	Bovina 2 <sup>a</sup>	Vísceras de frango
Quinta	Ave com osso	Ovo frito
Sexta	Ave sem osso	Linguixa toscana
<b>3ª Semana</b>		
	<b>Prato principal</b>	<b>Segunda opção</b>
Segunda	Lasanha	Ovo cozido
Terça	Ave sem osso	Empadão de carne
Quarta	Bovina 2 <sup>a</sup>	Bisteca de porco
Quinta	Ave com osso	Vísceras de frango
Sexta	Filé de Peixe	Hambúrguer bovino
<b>4ª Semana</b>		
	<b>Prato principal</b>	<b>Segunda opção</b>
Segunda	Ave sem osso	Omelete
Terça	Cozido bovina 2 <sup>a</sup>	Panqueca de frango
Quarta	Fígado	Almôndega de frango
Quinta	Ave com osso	Linguixa toscana
Sexta	Filé de Peixe	Carne moída bovina



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	625
Rubrica	

5ª Semana	Prato principal	Segunda opção
Segunda	Bovina 1ª	Almôndega de frango
Terça	Ave com osso	Omelete
Quarta	Bovina 2ª	Linguíça toscana

4.2. **Guarnição:** Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (gramas)	FREQUÊNCIA
Legumes cozidos: Ao molho, Sauté, no vapor, etc.	100g	Duas vezes por semana
Farofa	50g	Uma vez por semana
Macarrão: Espaguete, parafuso	120g	Uma vez por semana
Preparações salgadas: Purê, suflê, torta salgada de legumes ou batata, creme de milho, batata inglesa ao forno, batata frita	100g	Uma vez por semana
Pirão de peixe ou carne bovina	120g	Uma vez por mês em substituição a farofa

4.2.1. **Guarnição** – Será composta de legumes cozidos (ao molho branco, sauté, no vapor, etc.) farofa, pirão, purê, espaguete, parafuso, suflês, tortas salgadas de legumes, creme de milho, torta salgada de batata, batata inglesa ao forno, batata frita.

4.3. **Acompanhamento – Arroz:** Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (gramas)	FREQUÊNCIA
Arroz tipo I - Simples	Mínimo 220g	Quatro vezes por semana
Arroz tipo I - Composto à grega, forno, maluco, colorido, etc.	Mínimo 220g	Uma vez por semana

Obs.: Só será permitido arroz tipo I.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	626
Rubrica	

4.4. **Acompanhamento – Feijão:** Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa:

FEIJÃO TIPO I	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (gramas)	FREQUÊNCIA
Carioquinha	Simple	Mínimo 120g	Diariamente - Variar os tipos
Mulatinho	Simple	Mínimo 120g	Diariamente - Variar os tipos
Feijão verde	Simple	Mínimo 120g	Diariamente - Variar os tipos
Guandu	Simple	Mínimo 120g	Safra
Preto	Simple	Mínimo 120g	Diariamente - Variar os tipos
Fradinho	Trapeiro	Mínimo 120g	Uma vez por mês em substituição ao feijão simple
Feijão verde		Mínimo 120g	
Preto	Feijoada	Mínimo 250g	Uma vez por mês em substituição ao feijão simple

4.4.1. Só será permitido feijão tipo I.

4.4.2. Não será permitido o espessamento do caldo do feijão, com qualquer tipo de farináceos, exceto quando este for composto (tutu, tropeiro).

4.5. **Complemento** – Será composto pelos seguintes itens:

- Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas, – Sabores: goiaba, maracujá, mamão, laranja-lima, laranja seleta, manga, acerola, laranja-pêra, abacaxi, melão, melancia, caldo de cana;
- Sobremesas: Doces, compotas, flan, sorvete, cremes, gelatinas, doces caseiros; ou
- Frutas (sazonais): Laranja-pêra, laranja-lima, abacate, laranja seleta, tangerina, banana, manga, maçã, caju, goiaba, melão, mamão, melancia ou abacaxi.

4.5.1. **Suco de Fruta/Polpa:** Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa:

ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (gramas)	FREQUÊNCIA
Fruta ou polpa de fruta	50	200	Diariamente

Obs: Os sabores do suco não poderão ser repetidos no prazo de duas semanas, devendo ser servido em um copo descartável de 200ml.

4.5.2. **Sobremesa:** Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa

ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO / Unidade / Fatia (g)	FREQUÊNCIA
---------------	------------------------------	------------



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	627
Rubrica	

Tipo - Doce ou fruta	100 - 200	Diariamente
----------------------	-----------	-------------

#### 4.5.3. Observações:

- I. Servir a cada dia um tipo de doce intercalando com frutas diferentes;
- II. Poderá aumentar a frequência de sobremesa (fruta) e estas não poderão ser repetidas no prazo mínimo de três dias;
- III. As sobremesas/frutas deverão ser embaladas individualmente (porção) em material descartável;
- IV. As sobremesas/doces quando servidas em copos descartáveis deverão conter a tampa ou devem ser vedadas com filme descartável.

#### 5. Sugestão de Cardápio Semanal:

DIA	SALADA	PRATO PROTÉICO PRINCIPAL	SEGUNDA OPÇÃO PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	FEIJÃO	ARROZ	SUCO	SOBREMESA
Seg	Alface, cenoura, tomate pepino	Ave sem osso (peito)	Almôndega bovina	purê	Carioca	Colorido	Acerola	Laranja
Ter	Tomate, cebola, pimentão, coentro	Bovina 2ª s/ osso	Hambúrguer de frango	Legumes cozido	Preto	simples	Maracujá	Doce de banana caseiro
Qua	Repolho branco, coentro, pimentão, tomate, abóbora cozida	Ave com osso (coxa / sobrecoxa)	Linguiça toscana	Farofa com banana	Carioca	Simples	Goiaba	Melancia
Qui	Beterraba, cenoura e alface	Bife 1ª	Omelete misto	Espaguete ao molho	Macassar - Tropeiro	Com milho, ervilha	Abacaxi	Gelatina
Sex	Acelga, cenoura, pimentão, repolho branco, legumes cozidos	Filé de peixe	Empanado (steak)	Pirão de peixe	Carioca	Simples	Laranja	Banana

Coletar diariamente e armazenar sob refrigeração, aproximadamente 100g ou 100ml de amostras de todas as preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados e etiquetados por um período de 72 horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	628
Rubrica	

## 6. Complementação do cardápio

- 6.1. Deverão ser oferecidos pela contratada os seguintes produtos:
- Farinha de mandioca em farinha própria que deve estar dispostos em dois locais distintos no refeitório;
  - Vinagre, azeite composto obrigatoriamente em galheteiro completo, dispostos em locais distintos no refeitório;
  - Porta guardanapo e porta palito disposto em locais distintos no refeitório;
  - Saleiro e molho de pimenta em embalagens próprias dispostos em locais distintos do refeitório;
  - Café e /ou chá oferecido com e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas, dispostos em local específico no refeitório acompanhados de suporte contendo copos descartáveis de 50 ml e embalagens de adoçantes dietéticos à base de frutose ou stevia.

## 7. Procedimentos Gerais de Distribuição

- 7.1. Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas/termômetro das preparações/balcão de distribuição;

### Temperaturas Quente/Frio.

Manter as preparações quentes a 65°C ou mais no máximo 12h.	Manter preparações frias em temperaturas inferiores a 10°C no máximo 04h.
Manter as preparações quentes a 60°C ou mais no máximo 6h.	Temperatura de frios entre 10°C e 21°C permanecer na distribuição até 02h.
Abaixo de 60°C consumir as preparações quentes em até 1h.	Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

- 7.2. Ornamentar todas as preparações contidas no cardápio diário, dispostas no balcão de distribuição correspondentes, diferenciadas e condizentes com cada preparação;
- 7.3. A distribuição das preparações contidas no almoço deverá ser oferecida por funcionários, devidamente uniformizados e treinados para o serviço em balcões de distribuição neutros (sobremesas/sucos), térmicos (pratos proteicos, guarnição, arroz e feijão), refrigerados (saladas);
- 7.4. Os talheres deverão ser embalados diariamente em material descartável, juntamente com o guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição.
- 7.5. Colocar nos balcões térmicos, quantidade suficiente de alimentos durante todo o período de distribuição, dentro do horário de funcionamento. Conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila. Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o término da distribuição;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	629
Rubrica	

- 7.6. É obrigatória a higiene pessoal (corporal das mãos). O uso de luvas descartáveis torna-se obrigatório pelos funcionários envolvidos no manuseio e preparo de refeições;
  - 7.7. Adotar todos os critérios de segurança tanto para os empregados quanto para a execução do serviço em si, inclusive as normas internas e de segurança no trabalho com fornecimento de equipamentos apropriados conforme legislação vigente;
  - 7.8. Atender aos usuários do Restaurante Popular com eficiência e cortesia;
  - 7.9. Fornecer todo material necessário à boa execução do serviço, sendo: copos de 200 ml com tampa para sucos, pratos de sobremesas descartáveis (pudim, gelatina, doces e outros), copos de 200 ml com tampa para salada de frutas, inclusive todo material descartável solicitado pelo serviço de nutrição;
  - 7.10. Embalar os alimentos e talheres, a serem distribuídos aos usuários, em saco plástico transparente incolor, nas medidas apropriadas: plásticos para frutas, sobremesa etc.;
  - 7.11. Preparação e distribuição das refeições, bem como distribuição conforme rotina do Restaurante Popular, limpeza total da cozinha, refeitório e áreas integrantes, com lavagem de área de pisos higienização adequada ao término das refeições, inclusive limpeza de fogões, vasilhas, pias, bancadas, armários, pisos, janelas, vidraças, paredes, exaustores, etc;
  - 7.12. Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições sanitárias, com boa apresentação visual, dentro do prazo de validade e livres de toda e qualquer contaminação por perigos físicos, químicos ou biológicos, podendo a Contratante impugnar os alimentos e/ou preparações que julgar inadequados para o consumo.
- 8. Do Cardápio:**
- 8.1. Elaborar as Fichas Técnicas, até 30 dias após o início da execução do Contrato, das preparações de todos os pratos principais, substituições, entradas, guarnições, acompanhamento, sucos e sobremesas do cardápio trimestral do Restaurante Popular, especificando os componentes, per capita, técnicas de preparo utilizadas, calorias, percentual, gramatura dos macronutrientes e micronutriente ferro e sódio, devendo estas serem fornecidas à Contratante, sempre que solicitadas.
  - 8.2. O valor energético total deverá respeitar recomendações do PAT – Projeto de Alimentação do Trabalhador que prevê para refeição – almoço o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentas quilocalorias) e 6% Npcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida);
  - 8.3. Não será permitida:
    - a. A adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
    - b. Reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	630
Rubrica	

## 9. Da padronização dos Gêneros Perecíveis:

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO
1	Carne bovina de 1ª	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra ou coxão mole ou lagarto ou patinho. Nacional.
2	Carne bovina de 2ª sem osso	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresco ou resfriada: acém, músculo, capa de filé, fraldinha. Nacional.
3	Carne charque	Dianteira. Máximo de gordura permitida 10%.
4	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango	Congelado, pele sem manchas, máximo de gordura permitida 10%. Nacional.
5	Bisteca ou pernil de porco	Cor branca a rosada, serrado, máximo de gordura permitida 12%, odor característico. Nacional.
6	Fígado bovino	Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional.
7	Filé de peixe	Cor branca ou característica, sólida bem aderente, cheiro característico, com pouca ou sem espinhas: merluza, pescada branca, anchova, pescada amarela, dourada.
8	Linguiça toscana	De 1ª qualidade, textura firme e no prazo de validade. Nacional.
9	Ovos de galinha	Tamanho extra, no prazo de validade.
10	Peixe em posta	Limpo sem cabeça, carne branca, sólida, bem aderente, sem gorduras e vísceras, em postas, com odor característico: pescada branca, anchova, pescada amarela, dourada.
11	Abacate	Casca verde, brilhante, lisa, meio verdoso, grande.
12	Abacaxi	Arredondadas e cheias, tenro, meio verdoso e grande.
13	Abóbora	Madura, pico de jacaré, polpa vermelha e tenra, tamanho médio.
14	Acerola	Sem manchas e machucões, tenra, meio madura, tamanho médio ou grande.
15	Alface	Folha fresca, lisa ou meio crespa, tenra, fechada e sem sujidade.
16	Alho	Tamanho grande, cor roxa e nova.
17	Banana comprida	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande sem sujidade.
18	Banana prata	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade.
19	Batata doce	Cor roxa ou vermelha, firme, sem manchas, tamanho médio, sem sujidade.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	631
Rubrica	

20	Batata inglesa	Lisa, película fina, bem formada. Tamanho médio sem sujidade.
21	Beterraba	Tenra, limpa cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.
22	Caju	Sem manchas e machucões, terno, meio maduro, tamanho médio.
23	Cebola	Firme, cor roxa ou branca, tamanho médio, sem sujidade.
24	Cebolinha	Folhas verdes e frescas, firmes sem manchas, sem sujidade.
25	Cenoura	Amarela, lisa, firmes, limpas com tamanho grande.
26	Chuchu	Firme, meio verdoso, sem manchas nas cascas, tamanho médio, sem sujidade.
27	Coco verde	Cascas aparadas nas extremidades, tamanho médio.
28	Coco ralado	Ralado no dia, partículas finas.
29	Coentro	Folhas cheirosas verdes e frescas.
30	Cominho	Moído e sem pimenta.
31	Couve manteiga	Folha lisa, fresca, firme e sem manchas, sem sujidade.
32	Farinha de mandioca	Cor creme, torrada e fina sem massa.
33	Feijão verde	Novo e debulhado.
34	Goiaba	Polpa variando do branco (china) ao vermelho, cascas sem manchas meio madura.
35	Inhame	Branco, limpo, maduro, sem manchas, casca desprende facilmente.
36	Laranja-lima	casca lisa, firmes, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.
37	Laranja-pêra	casca lisa, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.
38	Laranja pokan	Grande e meio madura, sem sujidade.
39	Limão	Casca lisa, fina, suculento, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.
40	Maçã	Nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme, (120 a 125g), sem sujidades.
41	Macaxeira / Aipim	Firme, casca desprende com facilidade, manteiga ou rosa, limpa e nova.
42	Mamão	Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.
43	Milho verde	Meio maduro e de tamanho médio.
44	Maracujá	Cor amarela, polpa com sementes ovais, cheiro característico, casca clara, tamanho médio.
45	Massa puba	(100 a 120g) sem sujidade.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	632
Rubrica	

46	Maxixe	Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
47	Melancia	Casca lisa, polpa vermelha, tamanho grande sem sujidade.
48	Melão	Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.
49	Pepino	Macio, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
50	Pera	Nacional, casca íntegra, polpa firme, sem sujidade, tamanho médio.
51	Pimenta do Reino	Moída.
52	Pimentão	Firme, tenro, sem manchas, verde, tamanho grande, sem sujidade.
53	Quiabo	Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheios, novo, sem sujidade.
54	Repolho	Branco ou roxo, folhas frescas, compactas, tamanho médio.
55	Tomate	Liso, firme, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.
56	Uva	Variedades: itália, rubi, red globe, ou sem sementes, polpa firme e íntegra, casca lisa, sem sujidade.
57	Vagem	Nova, terna, quebrável, sem manchas e firme, sem sujidade.

ANEXO E - PROPOSTA COMERCIAL

<b>CARIMBO OU Nº CNPJ</b>	
<b>EMPRESA:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>CEP:</b>	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	633
Rubrica	

TEL.:
INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ITEM	OBJETO	ESPECIFICAÇÃO	R\$ (Unitário)
1	Contratação de empresa, para a implantação, operacionalização e gestão do Restaurante Popular do Município de Maricá - Unidade II - Centro	Fornecimento de 600 (seiscentas) refeições / dia - café da manhã.	
		Fornecimento de 1400 (mil e quatrocentos) refeições / dia - almoço.	
		IMPORTA A PRESENTE PROPOSTA NO VALOR TOTAL DE R\$ ..... ( .....).	

*DECLARAMOS os preços acima propostos estão inclusas todas as despesas e custos diretos e indiretos, como impostos, taxas, fretes, garantias, serviços de instalação, salários, encargos sociais, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outros aplicáveis.*

*Declaramos também que a empresa possui todos os requisitos exigidos no edital e no termo de referência para o cumprimento do objeto contratual.*

*O valor cobrado do usuário, previsto no item 5.4 do Termo de Referência, já encontra-se deduzido do valor proposto, a ser subsidiado pelo Município.*

Prazo, local entrega, Garantia, instalação, configuração e condições de pagamento conforme Edital e Anexos do Pregão \_\_\_\_ XX/XXXX.

Maricá, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de  
20\_\_

\_\_\_\_\_  
Representante Legal da Empresa

ANEXO F - DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	634
Rubrica	

Declaramos que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, aqui representado pelo seu responsável Técnico, Sr(a) \_\_\_\_\_, realizou visita técnica às dependências do Município de Maricá/RJ, tomando conhecimento sobre os prédios públicos envolvidos na prestação do serviços.

A empresa por intermédio de seu representante declara ainda que tem pleno conhecimento das informações, condições, locais e do grau de dificuldade existente para execução dos serviços objeto do certame n. \_\_\_\_\_, sanando nesta data todas as dúvidas possíveis para elaboração da proposta e prestação dos serviços

Nome completo do profissional:

Nº do CPF: \_\_\_\_\_

Maricá \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

Assinatura do responsável técnico

Assinatura do representante do Município de Maricá

(indicação de nome e matrícula)





Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	635
Rubrica	

ANEXO G - DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA

**DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA**

DECLARO, para fins de participação no Pregão Presencial n. \_\_\_\_/20\_\_\_\_, que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_ aqui representado pelo seu responsável Técnico, Sr(a) \_\_\_\_\_, OPTOU PELA NÃO REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA NAS INSTALAÇÕES FÍSICAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ, tendo ciência que não poderá alegar em qualquer fase da licitação ou vigência da relação contratual que não realizará os serviços em conformidade com as especificações técnicas parte integrante deste TERMO DE REFERÊNCIA.

Nome completo do profissional:

Nº do CPF: \_\_\_\_\_

Maricá \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Assinatura do responsável técnico

Assinatura do representante do Município de Maricá

(indicação de nome e matrícula)



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	642
Rubrica	

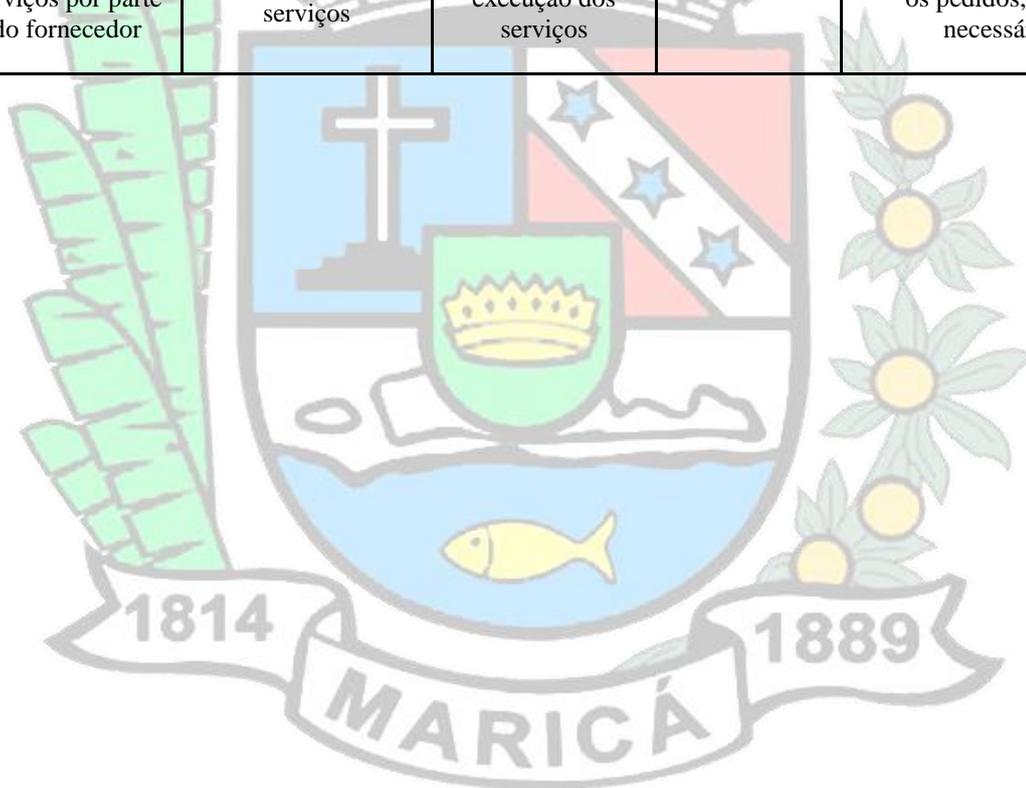
ANEXO H - MATRIZ DE RISCO					
ITEM	DESCRIÇÃO DO RISCO	CAUSA	CONSEQUÊNCIA	SEVERIDADE	AÇÕES SUGERIDAS (Mitigação)
1	Falha na confecção da Proposta	Apresentação de Proposta mal elaborada	Atraso no fornecimento dos serviços e custos adicionais	Grave	As empresas interessadas deverão examinar o Edital minuciosamente, visando a elaboração de uma Proposta Comercial exequível
2	Insumos adquiridos para prestação do serviço que não atendem às especificações do contrato	Insumos de má qualidade ou incompatível com as exigências do contrato	Atraso ou paralisação dos serviços, propagação de doenças alimentares, e custos adicionais	Moderado	Avaliar a carteira de fornecedores e os tipos de insumos adquiridos
3	Gestão sem eficiência	Estrutura de equipe inexperiente para administrar o Restaurante	Não atendimento aos prazos devido à quantidade de retrabalho	Moderado	A contratada deverá garantir que sua equipe atue em conformidade com as diretrizes do contrato
4	Dificuldade de comunicação entre a Fiscalização e a Contratada	Falha ou ausência de comunicação	Entraves para alinhamento das atividades	Grave	Aumentar os meios de comunicação e agendar previamente reuniões periódicas
5	Força Maior / Caso Fortuito	Eventos inevitáveis, decorrentes das forças da natureza / Eventos provenientes de ato humano, que impede o cumprimento do contrato (exemplo: greve, guerra)	Recomposição do equilíbrio econômico-financeiro	Gravíssimo	As partes deverão acordar a forma e o prazo para resolução do ocorrido
6	Baixa Liquidez Financeira	Pouco Capital de Giro e problemas de Fluxo de Caixa	Atraso ou interrupção da prestação de serviços	Grave	Planejamento financeiro adequado, mantendo um fluxo de caixa para cobrir os custos e as despesas. De modo que, o saldo entre os recursos disponíveis em caixa e a soma das contas a pagar



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	643
Rubrica	

					fique positivo
7	Modificações Tributárias	Alteração, criação ou extinção de tributos e de encargos, impactando nos custos da prestação dos serviços	Recomposição do equilíbrio econômico-financeiro	Gravíssimo	A empresa contratada deverá buscar alternativas para cumprir o contrato
8	Atraso na entrega de produtos ou serviços por parte do fornecedor	Falta de recursos para a prestação dos serviços	Atraso ou paralisação na execução dos serviços	Moderado	Negociar prazos com fornecedores, antecipando os pedidos, se for necessário





ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	644
Rubrica	

**B – CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO**

**ANEXO A - ANEXO A - CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO**

Mês / Ano	Dias Úteis	Café / Dia	Valor Unit. Café	Valor Mensal Café	Almoço / Dia	Valor Unit. Almoço	Valor Mensal Almoço	Valor Mensal Total
mai./22	21	600	R\$ 2,75	R\$ 34.650,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 306.642,00	R\$ 341.292,00
jun./22	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
jul./22	21	600	R\$ 2,75	R\$ 34.650,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 306.642,00	R\$ 341.292,00
ago./22	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
set./22	21	600	R\$ 2,75	R\$ 34.650,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 306.642,00	R\$ 341.292,00
out./22	19	600	R\$ 2,75	R\$ 31.350,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 277.438,00	R\$ 308.788,00
nov./22	20	600	R\$ 2,75	R\$ 33.000,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 292.040,00	R\$ 325.040,00
dez./22	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
jan./23	22	600	R\$ 2,75	R\$ 36.300,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 321.244,00	R\$ 357.544,00
fev./23	19	600	R\$ 2,75	R\$ 31.350,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 277.438,00	R\$ 308.788,00
mar./23	23	600	R\$ 2,75	R\$ 37.950,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 335.846,00	R\$ 373.796,00
abr./23	18	600	R\$ 2,75	R\$ 29.700,00	1.400	R\$ 10,43	R\$ 262.836,00	R\$ 292.536,00
<b>TOTAL</b>	-	-	-	<b>R\$ 412.500,00</b>	-	-	<b>R\$ 3.650.500,00</b>	<b>R\$ 4.063.000,00</b>



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	645
Rubrica	

## C – MEMÓRIA DE CÁLCULO

Para fins da estimativa dos quantitativos da presente prestação de serviço, considerou-se o propósito, majoritário, do Restaurante, alcançar pessoas que se encontram em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar, incluindo população em situação de rua, assim como famílias de baixa renda, trabalhadores formais e informais, vendedores ambulantes, desempregados e estudantes, como principal parâmetro para base dos cálculos, vejamos:

Dados IBGE Maricá - Censo 2010		
População	População com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo	
	%	n° de pessoas
127.461	33,80%	43.082

### Síntese População com até ½ salário mínimo

Estimativa de quantitativo Unidade do Centro:

- Quantidade estimada: 2000 refeições / atendimentos diários
  - ◆ Alcance:  $(2000 / 43082) \times 100 = 4,64\%$  da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo.
- Distribuição diária dos tipos de refeições observará a proporção de 30% para café da manhã e 70% para o almoço, conforme o racional a seguir:
  - ◆ Café da manhã:  $30 \times 2000 / 100 = 600$  refeições
  - ◆ Almoço:  $70 \times 2000 / 100 = 1400$  refeições



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	646
Rubrica	

### Estimativa de quantitativo

Com a inclusão da unidade no Centro a estimativa é de alcançar diariamente cerca de 7% da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo, vejamos:

Restaurante Popular de Maricá					
Unidades	Local	Status	Refeições	Alcance	
				%	n° de pessoas
1° Unidade	Inoã	Em funcionamento	1000	2,32%	1000
2° Unidade	Centro	Proposta	2000	4,64%	2000
<b>Total</b>				<b>6,96%</b>	<b>3000</b>

### Estimativa de Oferta de Refeições a População de Baixa Renda

A estimativa da quantidade de refeições a ser comercializada no Restaurante Popular do Centro em relação ao Restaurante Popular localizado em Inoã levou ainda em consideração a localização proposta, visto ser uma região com grande circulação de pessoas de baixa renda, próximo ao Hospital e outros equipamentos públicos voltados à assistência social e promoção da saúde.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	647
Rubrica	

D – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Projeto/Solução: Implantação, Operacionalização e Gestão do Restaurante Popular - Unidade  
II - Centro/Maricá/RJ





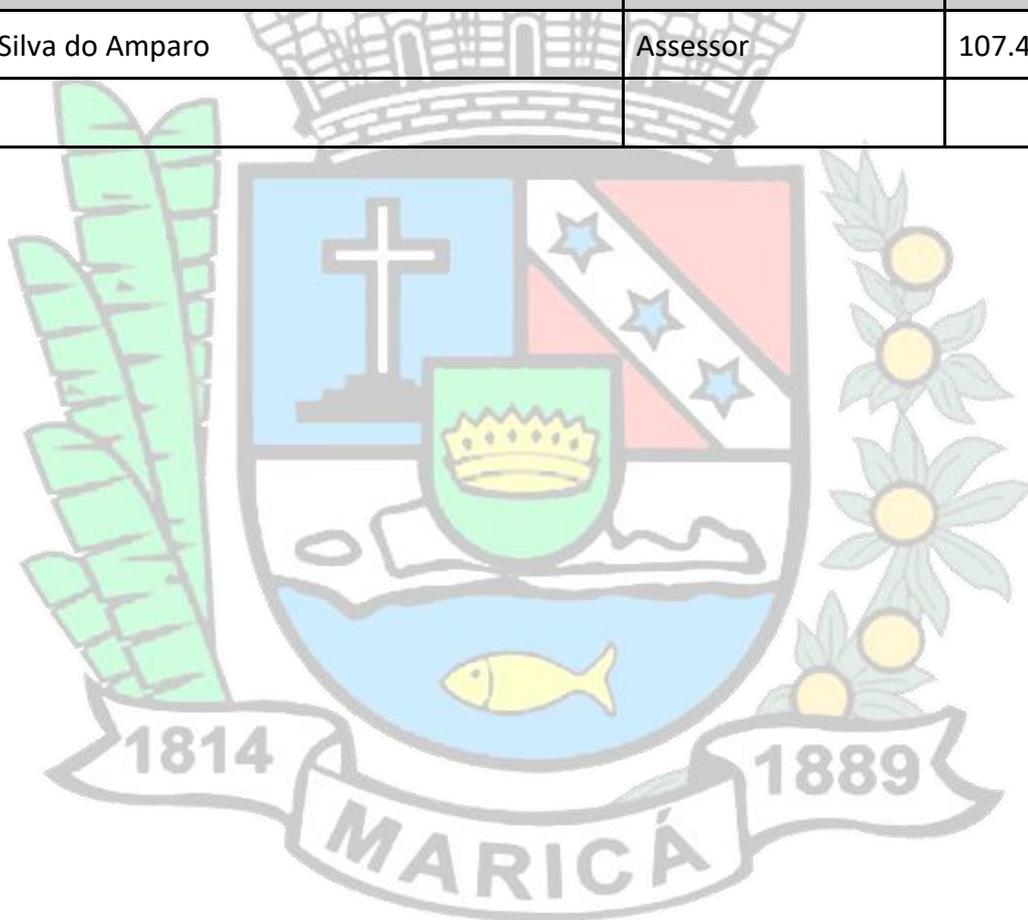
ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	648
Rubrica	

Maricá, 03 de janeiro de 2022.

**Equipe Técnica de Elaboração do Documento**

SERVIDOR	CARGO	MATRÍCULA
Matheus Silva do Amparo	Assessor	107.499





Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	649
Rubrica	

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	650
<b>DIRETRIZES GERAIS</b>	651
<b>PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANEJAMENTO</b>	651
<b>NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO</b>	652
<b>REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO</b>	653
Requisitos para o atendimento da necessidade	653
Forma da Prestação dos Serviços	654
Avaliação dos Serviços Prestados	657
Requisitos Técnicos	658
Duração do Contrato e a Natureza Continuada so Serviços	658
Modalidade e Critério de Julgamento da Licitação	659
<b>ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES</b>	659
<b>LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR</b>	660
Levantamento de mercado	661
Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar	663
<b>ESTIMATIVAS DE PREÇOS REFERENCIAIS</b>	664
<b>DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO</b>	666
<b>JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO PARCELAMENTO</b>	667
<b>CONTRATAÇÕES CORRELATAS</b>	668
<b>DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS</b>	669
<b>PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO</b>	669
<b>IMPACTOS AMBIENTAIS / MEDIDAS MITIGADORAS</b>	670
<b>DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO</b>	671
<b>APROVAÇÃO E ASSINATURA</b>	671



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	650
Rubrica	

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### IMPLANTAÇÃO, OPERACIONALIZAÇÃO E GESTÃO DO RESTAURANTE POPULAR - UNIDADE II - CENTRO/MARICA/RJ

## 1. INTRODUÇÃO

1.1. O estudo técnico preliminar constitui uma das etapas do planejamento de uma contratação impulsionada pelo interesse público envolvido, capaz de subsidiar a identificação da melhor solução para apoiar a construção do termo de referência nos casos em que se conclua pela viabilidade da contratação.

1.2. Neste documento foram observados os elementos básicos e essenciais utilizados no planejamento da contratação pretendida, objetivando aumentar a efetividade quando da definição do objeto, propiciando um instrumento técnico compatível com a necessidade, seja quantitativamente ou qualitativamente.

1.3. O intuito ainda consiste em reduzir eventuais riscos quando se faz a análise dos principais problemas, as possíveis soluções e alternativas para a oferta do serviço de forma eficaz e vantajosa para a gestão e público alvo.

1.4. A elaboração do estudo técnico preliminar possui referência no art. 6º, IX da Lei n. 8.666/93, bem como na Instrução Normativa n. 05/2017.

1.5. O presente estudo trata da análise da viabilidade ou não de contratação de empresa especializada para prestar os serviços de implantação, operacionalização e gestão da Unidade II do Restaurante Popular - Centro - com a distribuição de até 2.000 (duas mil) refeições diárias, sendo 600 (seiscentos) café da manhã e 1.400 (um mil e quatrocentos) almoços e levantamento



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	651
Rubrica	

dos elementos essenciais para compor o Termo de Referência, de forma que melhor atenda as necessidades do município.

## 2. DIRETRIZES GERAIS

2.1. Normativos que disciplinam a contratação dos serviços:

2.1.1. Constituição Federal - art. 6º - Direito à Alimentação;

2.1.2. ODS 2 - 2030 - Organização das Nações Unidas (ONU);

2.1.3. Lei n. 8.666 de 21 de junho de 1993, e alterações;

2.1.4. Decreto Municipal n. 158/2018;

2.1.5. Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006;

2.1.6. Lei Estadual nº 5594, 11 de dezembro de 2009;

2.1.7. Lei Estadual n.7.923, de 20 de março de 2018;

2.1.8. Instrução Normativa n. 05, de 26 de maio de 2017;

2.1.9. Lei Municipal n. 2.652, de 15 de dezembro de 2015;

2.1.10. Demais legislações pertinentes e disposições a serem estabelecidas no Edital de Licitação, seus Anexos e no Instrumento Contratual.

## 3. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANEJAMENTO

3.1. O serviço pretendido consiste na execução do Programa de Restaurante Popular<sup>1</sup> planejado pelo Município de Maricá, desde o Plano Plurianual 2015-2017, previsto como ação, código 2026.

3.2. Sendo mantido como ação nos Planos Plurianuais subsequentes: a) 2018-2021 - Código 2348; b) 2019-2022 - Código 2348; c) 2022-2025 - Código 2348.

3.3. A ação proposta nos planejamentos realizados está compatível com os objetivos elencados na Lei Orgânica do Município de Maricá no que tange a construção de uma sociedade

<sup>1</sup> [http://ecidadeonline.marica.rj.gov.br/e-cidade\\_transparencia\\_inte/](http://ecidadeonline.marica.rj.gov.br/e-cidade_transparencia_inte/)



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	652
Rubrica	

livre, justa e solidária; garantir o desenvolvimento local e regional; erradicar a pobreza e a marginalidade e reduzir as desigualdades sociais.

3.4. Estando ainda em total compasso com a Lei de Diretrizes Orçamentária (2022) bem como a Lei Orçamentária Anual (2022), demonstrando assim que a contratação pretendida não se trata de uma “proposta inusitada”, posto que possui referência nas Políticas Públicas Municipais de Combate a Pobreza e Desenvolvimento Sustentável, assim como a ampliação de benefícios a população em situação de risco nutricional e o estímulo a proteção alimentar bem como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

#### 4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. O Programa Restaurante Popular é uma idealização de implementação de mais uma política social, cujo objetivo principal é assegurar, majoritariamente, o acesso da população que se encontram em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar, incluindo população em situação de rua, assim como famílias de baixa renda, trabalhadores formais e informais, vendedores ambulantes, desempregados e estudantes, a uma alimentação mais saudável, nutricionalmente adequada, originada de processos seguros, comercializada a preços acessíveis, servidas em locais apropriados, de fácil acesso, devidamente higienizados, ambientalmente confortáveis de modo a prover dignidade ao ato de se alimentar, visto que a alimentação é um direito consagrado no art. 6º da Constituição Federal e na Lei Federal n. 11.346/2006.

4.2. Observa-se no cenário brasileiro, onde a desigualdade social possui nível elevado, que outros Municípios também adotam o modelo de oferta de refeições seguras e nutritivas, como política pública social, por meio de Restaurantes Populares geridos e administrados por empresas especializadas, em virtude da expertise de toda a dinâmica de comercialização.

4.3. Neste contexto da desigualdade social, não se pode afastar o cenário atual de instabilidade econômica nacional, o aumento da pobreza, do contingente da população em condição de rua, situações potencializadas, sobretudo, pelos impactos negativos



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	653
Rubrica	

provocados na sociedade pela pandemia do COVID-19, tornando imprescindível a ampliação das políticas sociais, voltadas a contribuir com a mitigação do alto nível de insegurança alimentar e nutricional da população local em situação de vulnerabilidade e/ou baixa renda, por meio da implantação de mais um Restaurante Popular.

4.4. O Município de Maricá visando equacionar a questão alimentar da população instituiu a política de Segurança Alimentar e Nutricional, dando início ao projeto Restaurante Popular, por meio da operacionalização da Unidade em Inoã e agora busca a sua expansão com a nova Unidade no Centro da cidade, com a finalidade de ampliar a oferta de refeições saudáveis.

4.5. Sendo Maricá um município que possui uma extensão territorial de 362.477 km<sup>2</sup> distribuídos em 4 distritos, Sede, Ponta Negra, Inoã e Itaipuaçu, pensou-se na implantação de uma nova unidade no bairro distinto da unidade existente, próximo a equipamentos público voltados à assistência social e promoção da saúde e próximas a locais de transporte de massa.

4.6. A expansão do Projeto Restaurante Popular no âmbito local, visa atender um maior número de munícipes que se apresentam em situação de risco social e de baixa renda. Já que, segundo o IBGE (Censo 2010), aproximadamente, 34% da população total do município sobrevive com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo.

4.7. Desse modo, a contratação pretendida insere-se nos objetivos governamentais de instituição de política pública social consolidada, voltada à segurança alimentar e nutricional da população, de modo a contribuir com a redução do déficit de fome e alimentação inadequada, ampliando o número de pessoas atendidas, especialmente aqueles da faixa de renda per capita de até ½ salário mínimo.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 5.1. *Requisitos para o atendimento da necessidade*

5.1.1. Os serviços deverão ter como premissa o pleno funcionamento do Restaurante Popular, compreendendo as atividades de: **a)** implantação (com comodato dos equipamentos,



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	654
Rubrica	

maquinários, mobiliários e utensílios); **b)** operacionalização (fornecimento de duas mil refeições/diárias); **c)** gestão (manutenção dos recursos humanos e materiais).

## **5.2. Forma da Prestação dos Serviços**

### **5.2.1. Local da Prestação dos Serviços e Horário de Funcionamento**

**5.2.1.1.** Os serviços serão desenvolvidos em imóvel cedido pelo Município, situado no Centro de Maricá, entregue com a infraestrutura e adequações do imóvel para viabilizar a operacionalização do Restaurante Popular, excetuando-se a disponibilização e instalação de todos os maquinários, equipamentos, utensílios e mobiliário necessários ao funcionamento do restaurante.

**5.2.1.2.** A Unidade II do Restaurante Popular deverá funcionar de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados, com horário condizente e habituais das refeições a serem ofertadas:

Refeição	Horário
Café da manhã	6h às 9h
Almoço	11h às 15h

**Quadro 01 - Horários das Refeições**

### **5.2.2. Atividade de Implantação do Restaurante Popular**

**5.2.2.1.** Consiste nos procedimentos necessários para viabilizar o início da operação do Restaurante Popular, compreendendo as ações para: a) garantir o licenciamento para o seu funcionamento, em atendimento às normas legais; b) fornecer em regime de comodato e promover a instalação dos equipamentos, maquinários, mobiliário e utensílios.

**5.2.2.2.** O Município indicará um quantitativo mínimo de equipamentos, maquinários, mobiliário e utensílios a serem disponibilizados e mantidos pela empresa a ser contratada, no entanto, caberá a esta promover o adequado dimensionamento deste quantitativo, levando em conta o espaço físico (na visita técnica) e o número de refeições a serem preparadas e servidas diariamente.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	655
Rubrica	

**5.2.2.3.** Os equipamentos, maquinários, mobiliário e utensílios em regime de comodato pela empresa contratada deverão ser relacionados ao Município, cuja lista deve manter-se atualizada, para fins garantir o adequado funcionamento do Restaurante Popular.

**5.2.2.4.** Compete à empresa a ser contratada as aprovações e licenças sanitárias junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes, provenientes do funcionamento do Restaurante Popular.

### **5.2.3. Atividade de Operacionalização do Restaurante Popular**

**5.2.3.1.** Abrange ações que visam garantir o pleno funcionamento do Restaurante Popular incluindo: a) aquisição de insumos e gêneros alimentícios; b) do preparo das refeições (café da manhã e almoço); c) fornecimento e distribuição de refeições; d) contratação, supervisão e treinamento de pessoal; e) manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.

**5.2.3.2.** O Município indicará um quantitativo mínimo de funcionários a serem alocados no Restaurante Popular para assegurar o preparo das refeições e a sua distribuição, no entanto, caberá à empresa contratada dimensioná-los de forma adequada a atender o quantitativo de refeições diárias.

**5.2.3.3.** Dentre os profissionais alocados no serviço a empresa contratada deverá dispor de Nutricionistas, atendendo as recomendações da Resolução CFN n. 600/2018.

**5.2.3.4.** A Contratada deverá fornecer a todos os colaboradores uniformes, crachás de identificação e equipamentos de proteção individual exigidos nas normas trabalhistas e legislações pertinentes.

**5.2.3.5.** Enquanto perdurar a situação pandêmica causada pela COVID-19 ou qualquer outra circunstância que impactar a vida cotidiana, a empresa contratada deverá dispor de todo o recurso material necessário para apoiar as ações de prevenção.

**5.2.3.6.** Os profissionais deverão possuir perfil adequado para desempenhar as atividades no interior do Restaurante Popular, incluindo sociabilidade, dinamismo, pontualidade, organização,



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	656
Rubrica	

agilidade, eficiência, profissionalismo, cuidado com a higiene pessoal como atribuições básicas, objetivando assegurar a qualidade no atendimento aos usuários.

**5.2.3.7.** A contratada deverá promover treinamento da equipe alocada nos serviços, conforme recomendado na RDC n.º. 216/2004 e demais legislação vigente.

**5.2.3.8.** Do investimento trimestral com insumos e gêneros alimentícios, a contratada deverá destinar pelo menos 30% (trinta por cento) em alimentos provenientes da agricultura familiar local.

**5.2.3.9.** A quantidade de refeições a serem preparadas e distribuídas nesta Unidade do Restaurante Popular e de até 1.400 (mil e quatrocentos) almoço/dia e até 600 (seiscentas) café da manhã/dia, seguindo as especificações do cardápio a ser proposto pelo Município, o qual não poderá ser modificado pela empresa sem prévia aprovação do Município.

**5.2.3.10.** A qualidade dos alimentos ofertados incumbe à contratada, que deverá observar as regras das autoridades sanitárias competentes e proceder em caso de necessidade, denúncia ou solicitação do município análise microbiológica nesses, a fim de prevenir intoxicações ou qualquer dano à saúde dos usuários.

**5.2.3.11.** Se da execução dos serviços houver ocorrência de danos à saúde, materiais, estéticos e/ou morais causados aos usuários, terceiros ou ao Município a empresa contratada será responsável, arcando com todo o ônus.

#### **5.2.4. Atividade de Gestão do Restaurante Popular**

**5.2.4.1.** Se caracteriza como atividade meio, indispensável para manter o pleno funcionamento do Restaurante Popular, envolvendo a garantia: a) da infraestrutura; b) do controle de acesso dos usuários; c) da manutenção dos equipamentos; d) do ambiente limpo, higienizado e acessível aos usuários; e) dentre outras ações administrativas.

**5.2.4.2.** As instalações físicas e equipamentos ao longo da prestação dos serviços deverão possuir condições de segurança para os funcionários, usuários e das pessoas em geral que se façam



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	657
Rubrica	

presentes no Restaurante Popular.

**5.2.4.3.** Deverá ser promovida ações preventivas de combate a insetos ou outro elemento prejudicial à execução dos serviços.

**5.2.4.4.** As manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, maquinários, mobília, utensílios e instalações (elétrica, hidráulica e mecânica) são de responsabilidade da empresa contratada, incluindo o dever de mantê-los em condições regulares de higiene (limpos).

**5.2.4.5.** As atividades acessórias, complementares ao preparo e distribuição das refeições poderão ser subcontratadas pela empresa, desde que que não ultrapasse o correspondente ao percentual máximo de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, mediante prévia aquiescência do Município.

### **5.3. Avaliação dos Serviços Prestados**

**5.3.1.** O objeto pretendido envolve implementação de Política Pública a população, de grande relevância, especialmente por ter uma contrapartida do usuário, o que estabelece a necessidade de auferir a qualidade dos serviços e mensurar os resultados, por tal razão, entende-se que os serviços carecem de avaliação mensal por meio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

**5.3.2.** O desenvolvimento das atividades será medido levando em consideração a garantia da execução dos serviços prestados, bem como a qualidade das refeições e o funcionamento contínuo do restaurante, que irão compor o indicador(es) norteador para o nível adequado da prestação dos serviços.

**5.3.3.** Compete a fiscalização do contrato a avaliação dos serviços prestados por meio do IMR, que apontará a faixa de ajustes, se for o caso, a ser aplicada sobre o valor da fatura mensal apresentada pela contratada.

**5.3.4.** Os descontos oriundos do IMR não excluem a possibilidade de aplicação conjunta das demais penalidades a serem previstas quando da especificação técnica do objeto, especialmente



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	658
Rubrica	

quanto à ocorrência de condutas prejudiciais à execução dos serviços, que deverão ser detalhadas de acordo com o grau da infração para fins de multa.

**5.3.5.** A apuração realizada no IMR deverá ser submetida ao contraditório e ampla defesa.

**5.3.6.** O primeiro mês de vigência do contrato será objeto apenas de notificação, de modo a permitir o ajuste e aperfeiçoamento da qualidade do serviço pela contratada.

#### **5.4. Requisitos Técnicos**

**5.4.1.** A empresa deverá comprovar capacidade técnica-operacional na realização dos serviços, apresentando atestado ou certidão que comprove que já executou de forma satisfatório serviços similares, com o quantitativo de no mínimo 30% (trinta por cento) sobre as 2.000 (duas mil) refeições/dia estimadas.

#### **5.5. Duração do Contrato e a Natureza Continuada só Serviços**

**5.5.1.** Orienta-se que o contrato a ser celebrado para a prestação dos serviços tenha duração inicial de 12 (doze) meses, com previsão de prorrogação, seguindo os termos do inciso II do artigo 57 da Lei Federal n. 8.666/93.

**5.5.2.** A prorrogação se justifica em virtude da natureza contínua dos serviços, posto que o Restaurante Popular consiste na implementação de Política Pública local, voltada a oferta de alimentos seguros, nutritivos e suficientes à população em situação de vulnerabilidade nutricional e de baixa renda, bem como permite a continuidade da prestação sem onerar e impactar a prestação dos serviços, por necessitar de mudanças estruturais.

**5.5.3.** Ademais, o direito à alimentação não está desassociado do direito à vida e dignidade da pessoa humana, posto que estes visam garantir a sobrevivência humana, uma vez que são responsáveis por ajudar a manter e desenvolver o corpo humano, além de fornecer energia ao indivíduo para a práticas de suas atividades diárias.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	659
Rubrica	

## 5.6. Modalidade e Critério de Julgamento da Licitação

5.6.1. O objeto almejado trata-se de serviço comum, possuindo padrões de desempenho e características que podem ser definidas por meio de especificações usuais de mercado, por tal razão recomenda-se a modalidade Pregão Presencial, disciplinado na Lei n. 10.520/2002, com o critério de julgamento pelo menor preço global, em virtude do objeto se tratar de um único item, a ser executado pelo regime indireto por empreitada com preço unitário.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. Para fins da estimativa dos quantitativos da presente prestação de serviço, considerou-se o propósito, majoritário, do Restaurante, alcançar pessoas que se encontram em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar, incluindo população em situação de rua, assim como famílias de baixa renda, trabalhadores formais e informais, vendedores ambulantes, desempregados e estudantes, como principal parâmetro para base dos cálculos, vejamos:

Dados IBGE Maricá - Censo 2010		
População	População com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo	
	%	n° de pessoas
127.461	33,80%	43.082

Quadro 02 - Síntese População com até ½ salário mínimo

6.1.1. Estimativa de quantitativo Unidade do Centro:

- Quantidade estimada: 2000 refeições / atendimentos diários
  - ◆ Alcance:  $(2000 / 43082) \times 100 = 4,64\%$  da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo.
- Distribuição diária dos tipos de refeições observará a proporção de 30% para café da manhã



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	660
Rubrica	

e 70% para o almoço, conforme o racional a seguir:

- ◆ Café da manhã:  $30 \times 2000 / 100 = 600$  refeições
- ◆ Almoço:  $70 \times 2000 / 100 = 1400$  refeições

### Quadro 03 - Estimativa de quantitativo

6.1.2. Com a inclusão da unidade no Centro a estimativa é de alcançar diariamente cerca de 7% da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo, vejamos:

Restaurante Popular de Maricá					
Unidades	Local	Status	Refeições	Alcance	
				%	n° de pessoas
1° Unidade	Inoã	Em funcionamento	1000	2,32%	1000
2° Unidade	Centro	Proposta	2000	4,64%	2000
<b>Total</b>				<b>6,96%</b>	<b>3000</b>

### Quadro 04 - Estimativa de Oferta de Refeições a População de Baixa Renda

6.2. A estimativa da quantidade de refeições a ser comercializada no Restaurante Popular do Centro em relação ao Restaurante Popular localizado em Inoã levou ainda em consideração a localização proposta, visto ser uma região com grande circulação de pessoas de baixa renda, próximo ao Hospital e outros equipamentos públicos voltados à assistência social e promoção da saúde.

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	661
Rubrica	

## 7.1. Levantamento de mercado

7.1.1.1. Diante da necessidade de adoção de políticas que assegurem ao cidadão o direito Constitucional à alimentação e assistência aos desamparados, bem como a promoção das políticas públicas de Segurança Alimentar, e aplicação dos programas integrados à rede de ações de combate à fome zero, foram realizadas pesquisas junto a outros Órgãos da Administração Pública a fim de avaliar no âmbito nacional as políticas públicas implementadas para garantir tal direito.

7.1.1.2. Sendo constatado de modo recorrente a instituição do Programa Restaurante Popular, gerido de modo indireto por empresa especializada, como solução compatível/similar às apresentadas no presente estudo, vejamos:

Município	Objeto	Edital
Niterói - RJ	Contratação de Empresa para promover a gestão e manutenção do equipamento público de alimentação e nutrição, Unidade Restaurante Popular Escritor Jorge Amado, incluindo serviços de aquisição, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição de refeições, higienização, manutenção, constantes [...]	Pregão Presencial nº 031/2020 Processo Administrativo nº 090000324/2020
Alfenas - MG	Execução indireta de contratação de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, visando a prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições a preço popular, [...]	Pregão Presencial nº 051/2019 Processo Administrativo nº 221/2019
Lauro de Freitas - BA	Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, para a compra de materiais, prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições em 02 lotes, para o restaurante popular de Lauro de Freitas [...]	Pregão Presencial – nº 005/2019 Processo Administrativo – nº 20625/2018
Secretaria de Estado do	Contratações de empresas especializadas em executar serviços de alimentação, produção e	Pregão Presencial – nº 007/2019 - SEDES



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	662
Rubrica	

Desenvolvimento Social/SEDES - Maranhão	fornecimento de 200 (duzentas) a 500 (quinhentas) refeições diárias, no Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional – CRESAN “Restaurantes populares [...]	Processo Administrativo nº 0148009/2019
---	--	---

**Quadro 05 - Síntese de soluções similares práticas por outros órgãos**

**7.1.1.3.** Procedida a análise dos editais foi possível verificar que sob o viés social o Restaurante Popular, tem sido utilizado pela Administração Pública como meio de atender a demanda da população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional promovendo a alimentação adequada e saudável para estes, a dignidade no hábito de se alimentar e a valorização dos hábitos alimentares regionais.

**7.1.1.4.** E no que tange a sua operacionalização os órgãos corroboram que se trata de atividade meio, optando por promover a execução dos serviços de forma indireta, instaurando procedimento licitatório para ampliar a concorrência e viabilizar a participação por empresas especializadas, otimizando assim os recursos e possibilitando maior eficiência ao atingimento dos resultados almejados.

**7.1.2.** Quanto a análise do mercado local, o Município de Maricá, assim como alguns outros, vem despendendo esforços para garantir a população refeições seguras e nutritivas, implementando a primeira Unidade do Restaurante Popular no bairro de Inoã e agora objetivando a segunda Unidade no Centro, onde foi possível destacar alguns pontos favoráveis quanto à localização e a demanda, a saber:

- I. Grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda formais e/ou informais;
- II. Próximo a equipamentos públicos voltados à assistência social e promoção da saúde;



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	663
Rubrica	

### III. Região com transporte de massa.



## 7.2. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

7.2.1. A presente contratação mostra-se relevante para a consecução do objetivo pretendido pela aplicação da Política Socioeconômica do Município de Maricá e Políticas Públicas de Segurança Alimentar.

7.2.2. Optou-se pela contratação indireta dos serviços a fim de atender os princípios da economicidade e da eficiência, visto que o fulcro do objeto exige a contratação de uma empresa profissional, capacitada e especialista no serviço de preparo e distribuição de alimentos, somando ao fato de que tais atividades demandam ações planejadas, efetivamente executadas diante a complexidade da operacionalização e da logística.

7.2.3. Ratificando ainda que, a contratação indireta visa impedir o crescimento desmesurado da máquina administrativa, posto que natureza dos serviços não faz parte da principal linha de



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	664
Rubrica	

atuação da Secretaria de Economia Solidária, desvirtuando ainda das funções inerentes às atribuições dos cargos de seu quadro de servidores, possibilitando, com isso, focar suas atenções no cumprimento de seus objetivos institucionais, em respeito, dentre outros, ao princípio da eficiência previsto constitucionalmente.

**7.2.4.** A contratação indireta não isentará esta Administração de assegurar aos munícipes (público alvo) o melhor interesse público, em contrário senso, permitirá uma avaliação e monitoramento aprimorado, a partir do alcance de resultados mensuráveis, com níveis de serviço de qualidade. Deste modo, justifica-se a contratação de uma empresa especializada para a realização do objeto.

**7.2.5.** Para tanto, por meio da presente proposta busca-se realizar a contratação indireta dos serviços elencados neste Estudo Técnico para suprir as necessidades demandadas no Restaurante Popular de Maricá, não comprometendo as atividades inerentes à secretaria e ao bom andamento da máquina pública.

## 8. ESTIMATIVAS DE PREÇOS REFERENCIAIS

8.1. O presente estudo utilizou como referência para fins de preço do serviço almejado o contrato n. 76/2021, vigente junto a empresa Seleta Saladas Ltda, responsável pela gestão da Unidade I - do Restaurante Popular, situado em Inoã.

8.2. Neste aspecto, vale destacar que o serviço é composto por 02 (dois) valores, um cobrado diretamente do usuário e o outro subsidiado pelo Município, vejamos:

Refeição	Valor Cobrado ao usuário	Valor Subsidiado pelo Município	Custo Unitário Integral (Refeição)
Café da manhã	R\$ 1,00 (um real)	R\$1,89 (um real e oitenta)	R\$ 1,00 (usuário)



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	665
Rubrica	

		e nove centavos)	+ R\$ 1,89 (subsidiado)
Almoço	R\$ 2,00 (dois reais)	R\$7,39 (sete reais e dezenove centavos)	R\$ 2,00 (usuário) + R\$7,39 (subsidiado)

**Quadro 06 - Composição do custo integral das refeições - Restaurante Popular de Inoã**

8.3. O valor subsidiado pelo Município demonstrado no quadro acima é proveniente de proposta do Pregão Presencial n. 81/2019, apresentada em 30/11/2019 nos autos do processo administrativo n. 26.079/2019, possuindo regra de atualização conforme cláusula 27 do Termo de Referência - Anexo III ao Edital em questão.

8.4. Assim, considerando o lapso temporal transcorrido dos trâmites licitatórios do contrato vigente até a presente data, em observância às normatizações e orientações quanto a necessidade de manutenção do equilíbrio econômico-financeira das contratações, promoveu-se o reajuste do valor praticado no âmbito local, para fins de fornecer maior compatibilidade desse valor ao mercado atual, conforme segue:

Memória de Cálculo: Projeção do Reajuste de Preço Proposta Seleta (dez/2019) - Restaurante Popular de Maricá			
Tipo	Preço Unitário (dez/2019)	Preço Unitário (dez/2020)	Preço Unitário (nov/2021)
café	1,89	2,33	2,75
almoço	7,19	8,85	10,43

Obs: Reajuste de Preço Proposta Seleta (dez/2019)

1 - Aplicado Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) de dezembro de 2020, 23.14% em 12 meses para o reajuste do preço unitário de 2020

2 - Aplicado Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) de novembro de 2021, 17.89% em 12 meses para o reajuste do preço unitário de 2021

8.5. O reajuste levou em consideração a data base estipulada na proposta considerando o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) entre janeiro e dezembro de 2020, o índice acumulou alta de 23,14%, sendo o valor de 17,89% no ano subsequente.

8.6. Apesar do presente estudo está referenciado no valor praticado em contrato similar vigente no Município, vale destacar que o Decreto Municipal n. 158/2018 estabelece regras próprias para a realização de despesas, dispendo sobre todo o procedimento da contratação, desde a manifestação da vontade de contratar do órgão até o efetivo pagamento da despesa.

8.7. No percurso do procedimento estabelecido pelo Decreto mencionado constata-se no artigo 5º que incumbe ao órgão de compras proceder a estimativa de preços, mediante pesquisa de mercado, com a apresentação, sempre que possível, de 03 (três) orçamentos.

8.8. Logo, tendo por certo que o presente instrumento se insere na fase de planejamento e a



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	666
Rubrica	

estimativa de preço se dá, segundo norma Municipal, posterior a análise de conformidade e prioridades administrativas, informamos que essa irá compor o processo administrativo em momento oportuno, recomendando-se observância aos parâmetros definidos pela Instrução Normativa SEGES/MPDG n° 73, de 5 de agosto de 2020 e a Súmula 02/2018 do TCE-RJ, de modo a priorizar o máximo de resultados na cesta de preços.

## 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. Os Restaurantes Populares têm o propósito de ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional. E também, têm o intuito de incentivar a alimentação apropriada e saudável, valorizando os hábitos alimentares por meio de atividades educacionais, que possam contribuir na prevenção e no combate de uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como obesidade, desnutrição, diabetes e hipertensão.

9.2. A questão alimentar vem sendo tratada ao longo dos anos no território nacional, sendo instituída a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN (Decreto Federal n. 7.272/2010), acompanhada por este Município em suas ações, com destaque relevante quando da concepção do Programa Restaurante Popular, pois proporciona para as camadas mais frágeis da sociedade acesso a uma alimentação de qualidade e de baixo custo.

9.3. A perspectiva é que a implementação desse equipamento público não esteja dissociada das demais políticas públicas sociais, uma vez que a conexão com outros Programas Sociais, não somente direcionados para Segurança Alimentar e Nutricional, como também para tratar situações de vulnerabilidades e riscos sociais, por exemplo Renda Básica da Cidadania (RBC), CRAS, entre outros programas, são fatores potencializadores da efetividade das ações e da redução das desigualdades no âmbito local.

9.4. As atividades a serem desenvolvidas nos Restaurantes Populares não se restringem a produção e fornecimento de refeições, devendo promover ações sociais e geração de emprego e renda, caracterizando-se como uma estrutura multifuncional, atendendo a perspectiva do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN (Lei n° 11.346/2006).



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	667
Rubrica	

9.5. Neste contexto, das especificidades das atividades envolvidas na gestão do Restaurante Popular que se insere a solução para a sua execução, a ser realizada de modo indireto por empresa com expertise no preparo e distribuição das refeições, com capacidade profissional na operacionalização, logística e comercialização.

9.6. No mais, o Restaurante Popular é atividade meio desta Administração, não havendo no quadro de pessoal, servidores com atribuições direta para atuarem em sua exploração comercial, assim a contratação indireta, por empresa especializada, garantirá uma maior efetividade na execução dos serviços com profissionais capacitados, além de viabilizar toda os equipamentos e maquinários para o seu pleno funcionamento.

9.7. Contudo, levando em conta as práticas de mercado envolvendo o mesmo objeto, a deterioração das condições de renda da população, o crescimento da alimentação fora do ambiente domiciliar, elevação no custo da alimentação e a ampliação da população em situação de rua, entende se que a implantação da Unidade do Restaurante na região Central dará maior abrangência ao Programa de Restaurante Popular do Município, fortalecendo a cidadania, ampliando a oferta de refeições em ambiente limpos e confortáveis, favorecendo a dignidade, práticas e hábitos alimentares saudáveis.

## **10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO PARCELAMENTO**

10.1. O art. 23, parágrafo 1º da Lei n. 8.666/1993 e as decisões recorrentes do TCU, preveem que os serviços a serem contratados devem ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica economicamente viáveis, tendo em vista o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade.

10.2. No entanto, entende-se que o objeto pretendido é indivisível, uma vez que trata de implantação, operacionalização e gestão do Restaurante, uma única Unidade, que apesar de ter como produto final a oferta do café da manhã e almoço, o seu preparo e distribuição, via de regra carecem dos mesmos equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e espaço físico, inferindo-se que não há como empresas diversas trabalharem no mesmo local em horários distintos, o que poderia acarretar na inviabilidade completa da execução.

10.3. Além disso, eventual parcelamento da implantação, operacionalização ou gestão do



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	668
Rubrica	

Restaurante poderá colocar em risco a satisfação do interesse público, comprometendo a qualidade do fornecimento dos alimentos e prejudicando o nível de controle pela Administração na execução dos serviços, posto que mais de uma empresa estaria conduzindo o local, e no caso de eventuais irregularidades seria difícil pormenorizar as responsabilidades.

10.4. Assim, a indivisibilidade do objeto se revela mais eficiente tecnicamente, considerando a projeção da execução contratual de forma unificada, e do ponto de vista econômico por ampliar a competitividade e obtenção do menor preço, diante ao somatório das refeições a serem preparadas e distribuídas aos usuários.

10.5. Neste sentido, as pesquisas junto a outros entes no presente estudo, reforçou a especificidade do modo de comercialização das refeições e gestão dos Restaurante Populares, ratificando a inviabilidade técnica de dividir o objeto em mais de um lote e a ampliação do maior número de interessados na disputa, aumentando a competitividade e ensejando na obtenção de melhores propostas.

10.6. Enfim, a contratação pretendida não pode ser dividida por itens, sob pena de trazer prejuízo para o conjunto, afetando a integridade do objeto ou comprometendo a perfeita execução do mesmo, podendo culminar ainda na elevação do custo da contratação de forma global.

10.7. Assim, a divisibilidade do certame por itens não garantiria maior celeridade e eficiência às várias etapas procedimentais relativas à execução, a formalização e acompanhamento da execução do serviço, ao controle dos atos processuais, com reflexos na economia processual e financeira.

10.8. Conclui-se, portanto, que devido à natureza do objeto não é possível o seu parcelamento em itens separados.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS**

11.1. Conforme já mencionado no item 8 deste instrumento o Município dispõe de uma Unidade do Restaurante Popular situada no bairro de Inoã, com contratualização vigente.

11.2. No entanto, a segunda unidade consiste em um novo objeto que carece de nova contratação para sua implantação, operacionalização e gestão dessa Unidade.

11.3. De modo antecedente a implantação, operacionalização e gestão da Unidade II do Restaurante Popular temos as providências a serem adotadas por essa Administração, item 13, que não carecem de contratação para sua realização, uma vez que serão realizadas de forma direta pelo Município.

11.4. Logo, não há contratações correlatas aos serviços pretendidos.



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	669
Rubrica	

## 12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Espera-se que a contratação contribua para a redução do número de pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar e erradicação da fome, propiciando a esta população refeições nutritivas por um baixo custo, contribuindo com a propagação e valorização dos hábitos alimentares regionais bem como corroborando para a melhoria dos indicadores da saúde no município de Maricá .

12.2. A segunda Unidade do Restaurante Popular busca ainda ampliar o quantitativo de pessoas a serem beneficiadas pela política pública, especialmente aquelas em situação de miséria ou pobreza, incluindo ainda trabalhadores de baixa rendas formais e/ou informais, que muitas das vezes substituem a refeição adequada, por outras mais acessíveis e menos nutritivas.

12.3. Logo, pretende-se melhorar a qualidade de vida da população, reduzindo as desigualdades sociais, por meio da oferta de refeição com custo acessível a todos, mediante preparo e distribuição por empresa especializada, capaz de conceder melhor qualidade e agilidade na prestação dos serviços junto aos usuários.

## 13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

13.1. Para fins de desenvolvimento dos serviços pretendidos a Administração deverá:

- Dispor de imóvel para alocar o Restaurante Popular no Centro do Município;
- Promover as adequações necessárias no imóvel para atender o preparo e distribuição das refeições nos quantitativos estimados;
- Identificar dentre os servidores de seu quadro aqueles com perfil e habilidades sobre o tema, para fiscalizar a execução do contrato;
- Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual;
- Acompanhamento e monitoramento contínuo do nível de qualidade dos serviços, bem como os resultados alcançados com ampliação do alcance da política pública.

13.2. A unidade II do Restaurante Popular será implantada em imóvel cedido pelo município, situado no Centro da Cidade de Maricá, a ser entregue em conformidade com a legislação, exigências e as normatizações vigentes, em plenas condições de operacionalização, possibilitando



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	670
Rubrica	

a instalação dos equipamentos e mobiliários, viabilizando o preparo e distribuição das refeições.

13.3. O imóvel será entregue pelo Município com toda infraestrutura e adequação necessária ao funcionamento, excetuando-se os equipamentos, mobiliário, maquinários e utensílios para a sua operacionalização que será proveniente de comodato por parte da empresa responsável pela prestação dos serviços

13.4. A identificação prévia do(s) servidor(es) para exercer(em) a função de fiscal(is) do contrato e a sua capacitação tem por intuito prezar pela capacidade técnica e o nível de conhecimento dos profissionais a serem envolvidos no acompanhamento contínuo dos serviços, almejando maior eficiência ao longo de sua execução.

## **14. IMPACTOS AMBIENTAIS / MEDIDAS MITIGADORAS**

14.1. Os serviços deverão ser executados em conformidade com as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, com atenção especial às legislações sanitárias junto aos órgãos Federais, Estaduais e Municipais.

14.2. Também deverão ser observadas as orientações voltadas às práticas sustentáveis, no que se refere ao cumprimento dos temas abaixo:

- Economia de energia;
- Economia em materiais como copos e talheres plásticos descartáveis;
- Economia de água;
- Reciclagem dos resíduos sólidos;
- Descarte apropriado para eventuais produtos considerados perigosos ao meio ambiente.

14.3. Destaca-se dentre as práticas acima como um possível impacto ambiental, quando da execução dos serviços, a produção em maior escalão dos resíduos sólidos, em virtude do tráfego de pessoas estimadas diariamente no Restaurante Popular.

14.4. Como medida mitigadora para o impacto ambiental previsto a empresa contratada deverá dispor, ao longo da contratação, de equipamentos de armazenamento (lixeiras) contendo a identificação dos tipos de resíduos coletados, proporcionando a sua segregação, no mínimo, em dois estágios - resíduos secos recicláveis e demais resíduos (úmidos, orgânicos e não recicláveis), destinando-os às empresas/cooperativas/catadores locais especializados neste tipo de coleta, em especial o óleo e a gordura resultantes do preparo das refeições.

14.5. Os casos de descumprimento por parte da empresa serão ponderados como ação de adequação do serviço ( IMR - Instrumento de Medição de Resultado) impactando no percentual de ajuste do valor a ser pago mensalmente, além de poder ensejar em sanções, assegurado o



Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	671
Rubrica	

direito à ampla defesa e contraditório.

## 15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

15.1. Diante a necessidade de ampliar o acesso a alimentação de qualidade a população maricaense com a implementação de uma Política Pública eficiente na erradicação da fome e segurança alimentar, a contratação pretendida se insere como um fator essencial para o desenvolvimento dos serviços, sendo viável e utilizada de modo similar por outros Municípios.

15.2. Dessa forma e considerando o conjunto de informações apresentadas, conclui-se pela viabilidade da contratação, no que tange aos aspectos econômico-financeiros, pelos benefícios almejados, e, principalmente, o atingimento dos objetivos institucionais com eficiência.

15.3. Após o estudo técnico preliminar realizado, declara-se que a contratação é viável nos termos analisados em total compatibilidade com o planejamento das políticas públicas.

## 16. APROVAÇÃO E ASSINATURA

16.1. Na condição de gestor responsável da Secretaria de Economia Solidária aprovo o presente estudo técnico preliminar que tem por objeto a contratação de empresa especializada para a implantação, operacionalização e gestão da Unidade II do Restaurante Popular, para o preparo e distribuição de até 2.000 (duas mil) refeições diárias, sendo 1.400 (um mil e quatrocentos) almoços e 600 (seiscentos) café da manhã.

16.2. Sendo assinado por mim e pelos responsáveis técnicos de sua elaboração.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO			
Nome	Lotação	Matrícula	Assinatura
Matheus Silva do Amparo	Assessor	107.499	
De acordo,			
<hr/> <b>Adalton da Motta Mendonça</b> Secretário de Economia Solidária Mat. 111.712			
Maricá, 04 de janeiro de 2022.			





ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	673
Rubrica	

recursos humanos necessários para a boa execução do objeto do presente instrumento, conforme planilha estimada de pessoas que será emitida pelo MUNICÍPIO sempre que necessário. **Parágrafo terceiro.** A execução do objeto contratual observará o descrito no Projeto Básico/Termo de Referência, podendo ser acrescido, revisto e alterado mediante justificada necessidade e aprovação, considerados o estudo de viabilidade econômica, a dotação orçamentária, condições operacionais, assegurados o equilíbrio econômico-financeiro e os limites legais aplicáveis.

**CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATUAL:** A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por comissão constituída de 3 (três) membros designados pelo MUNICÍPIO, à qual compete: a) fazer cumprir a especificação do objeto e demais condições constantes deste contrato; notificar a CONTRATADA acerca da prática de infrações que ensejem a aplicação das penas previstas na cláusula décima quarta;

b) suspender a execução do serviço julgado inadequado; c) sustar o pagamento das faturas no caso de inobservância pela CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste contrato; d) exigir a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA, vinculado à execução contratual, cuja atuação, permanência ou comportamento seja julgado prejudicial, inconveniente ou insatisfatório à disciplina ou ao interesse dos serviços, sem que essa decisão acarrete qualquer ônus ao MUNICÍPIO. **Parágrafo primeiro.** Cabe recurso das determinações tomadas pela Comissão prevista na cláusula décima quarta. **Parágrafo segundo.** A CONTRATADA facilitará, por todos os meios ao seu alcance, a ampla fiscalização do MUNICÍPIO, promovendo o fácil acesso às dependências da CONTRATADA, podendo lhe ser exigido o fornecimento de veículo necessário à diligência da fiscalização. **Parágrafo terceiro.** A CONTRATADA atenderá prontamente às observações e exigências que lhes forem apresentadas pela fiscalização. **Parágrafo quarto.** A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades. **Parágrafo quinto.** A instituição e a atuação da fiscalização do MUNICÍPIO não excluem ou atenuam a responsabilidade da CONTRATADA nem a exime de manter fiscalização própria. **Parágrafo sexto.** Os membros da comissão de fiscalização, sob pena de responsabilização administrativa, anotarão em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação. **Parágrafo sétimo.** Quaisquer entendimentos entre a fiscalização e a CONTRATADA, desde que não infrinjam nenhuma cláusula contratual, serão feitos por escrito, não sendo tomadas em consideração quaisquer alegações da CONTRATADA com fundamento em ordens ou declarações verbais. **Parágrafo oitavo.** O objeto do contrato será recebido após a devida conclusão, definitivamente, após parecer circunstanciado da comissão de fiscalização, após decorrido o prazo de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias de observação e vistoria, contados a partir do recebimento provisório, que se dará imediatamente após a entrega, desde que comprovado o exato cumprimento das obrigações contratuais. **Parágrafo nono.** Caso seja verificado defeito ou desconformidade na prestação dos serviços, o fato será comunicado à CONTRATADA, que deverá promover as correções necessárias no prazo fixado no comunicado, sem prejuízo das sanções aplicáveis. **CLÁUSULA NONA - DA RESPONSABILIDADE:** A CONTRATADA é responsável por danos causados ao MUNICÍPIO ou a terceiros, usuários dos serviços ou não, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração. **Parágrafo primeiro.** A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o MUNICÍPIO, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos devidos à CONTRATADA. **Parágrafo segundo.** A ausência da apresentação dos documentos mencionados no parágrafo primeiro desta cláusula ensejará a retenção do valor do pagamento da parcela(s) devida(s), que só poderá ser realizado mediante a regularização da falta. **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** O MUNICÍPIO fará o pagamento das parcelas referentes à prestação dos serviços por meio de depósito em conta bancária a ser indicada pela CONTRATADA e aceita pelo MUNICÍPIO em conformidade com o projeto básico/termo de referência presente no anexo \_\_\_\_\_. **Parágrafo primeiro.** O valor devido será confirmado pelo registro dos serviços executados no período, que deverá ser realizado por meio de servidores indicados pelo MUNICÍPIO em até dez dias após o prazo previsto para conclusão da etapa, considerando-se os preços unitários. **Parágrafo segundo.** Para fins de pagamento prevalecerá o valor correspondente aos serviços efetivamente registrados se for inferior ao previsto no cronograma de desembolso para a respectiva etapa. **Parágrafo terceiro.** Não serão considerados nas medições quaisquer serviços executados que não estejam discriminados na planilha de quantitativos e custos unitários. **Parágrafo quarto.** O pagamento se realizará mediante encaminhamento de pedido próprio, observado o disposto no Decreto Municipal nº 047/2013. **Parágrafo quinto.** O prazo para pagamento é de 30 (trinta) dias, contados da data da data final do período de adimplemento de cada parcela, nos termos do art. 40, XIV, a da lei 8666/93. **Parágrafo sexto.** Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso e reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação. **Parágrafo sétimo.** Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa do Município, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida. O pagamento do acréscimo a que se refere o item anterior será efetivado mediante autorização expressa do Chefe do Executivo, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da CONTRATADA dirigido ao Gabinete do Prefeito. Caso o Município antecipe o pagamento da CONTRATADA, poderá ser descontado da importância devida 0,033 % (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GARANTIA** O MUNICÍPIO, a qualquer tempo, poderá exigir a prestação de garantia, em uma das modalidades previstas no art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93, no patamar de até 5% (cinco por cento) do valor total máximo do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO:** O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65 e §§ da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO:** Constitui cláusula de observância obrigatória por parte da CONTRATADA, a impossibilidade de opor perante o Município a exceção de inadimplemento como fundamento para a interrupção unilateral do serviço. **Parágrafo único.** A suspensão do contrato, a que se refere o art. 78, XIV e XV da Lei Federal nº 8.666/93, se não for objeto de prévia autorização da Administração, deverá ser requerida judicialmente, mediante demonstração dos riscos decorrentes da continuidade da execução do contrato, sendo vedada a sua suspensão por decisão unilateral da CONTRATADA. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:** A inexecução do serviço, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades: a) advertência; b) multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor correspondente ao total da etapa em atraso; c) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento); d) multa de até 20% (vinte por cento) do valor total do contrato em caso de rescisão contratual por culpa da CONTRATADA; e) suspensão temporária de participação em



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ  
SECRETARIA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA

Prefeitura Municipal de Maricá	
Processo Número	166/2022
Data do Início	05/01/2022
Folha	674
Rubrica	

licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos. f) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade prevista no subitem anterior, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea "e". **Parágrafo primeiro.** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do MUNICÍPIO, assegurados a ampla defesa e o contraditório. **Parágrafo segundo.** A contratada será notificada sobre a anotação da infração contratual e terá 5 (cinco) dias úteis para apresentar sua defesa, contados da data do recebimento da notificação, sendo o prazo ampliado para 10 (dez) dias na hipótese prevista na alínea "f" do caput desta cláusula. **Parágrafo terceiro.** A sanção prevista nas alíneas b, c e d do caput desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente à qualquer outra. **Parágrafo quarto.** Os valores das multas serão deduzidos da garantia prestada, mas caso essa não tenha se verificado ou sendo insuficiente, será promovido o desconto sobre o primeiro documento de cobrança apresentado pela CONTRATADA após aplicação da sanção, permanecendo o desconto sobre os pagamentos sucessivos até completa quitação. **Parágrafo quinto.** A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia. **Parágrafo sexto.** A aplicação das sanções previstas nesta cláusula observará o disposto no Decreto Municipal 047/2013. **Parágrafo sétimo.** O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO RECURSO AO JUDICIÁRIO:** As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à CONTRATADA, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente, caso sejam superiores à garantia prestada ou aos créditos que a CONTRATADA tenha em face do MUNICÍPIO. **Parágrafo único.** - Caso o MUNICÍPIO tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a CONTRATADA ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA:** O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO:** O presente contrato poderá ser rescindido por: a) Ato unilateral do MUNICÍPIO, nos termos do art. 79, inciso I, da Lei n.º 8.666/93; b) Por acordo entre as partes, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei n.º 8.666/93; c) Por decisão judicial, nos termos da legislação aplicável. **Parágrafo primeiro.** - Constituem motivos para rescisão do contrato os termos estabelecidos nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a CONTRATADA o direito ao contraditório e à prévia e ampla defesa. **Parágrafo segundo.** - A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação no órgão oficial de divulgação do Município de Maricá. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO**  
Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, dentro do prazo previsto na legislação pertinente, no veículo de publicação oficial do Município, correndo os encargos por conta do MUNICÍPIO. **Parágrafo primeiro.** - O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato. **Parágrafo segundo.** - O MUNICÍPIO encaminhará cópia deste contrato ao Tribunal de Contas do Estado, para conhecimento, após assinatura das partes. **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - INADIMPLEMENTO RELATIVO ÀS VERBAS TRABALHISTAS.** Tendo em vista (i) o caráter alimentar das verbas trabalhistas, (ii) o valor social do trabalho, (iii) a dignidade da pessoa humana, que abrange as relações laborais, (iv) o zelo pela equidade no âmbito desta Municipalidade e, sobretudo, (v) a natureza continuada dos serviços prestados, fica estipulado que, na ocorrência de atraso, por qualquer motivo, no pagamento dos salários ou de outras verbas contratuais e rescisórias devidas à mão de obra alocada neste TERMO CONTRATUAL, a CONTRATADA desde já autoriza o MUNICÍPIO a, de acordo com seu exclusivo critério de conveniência e oportunidade, reter e debitar dos faturamentos daquela o valor referente ao pagamento de tais verbas, de modo que as mesmas sejam repassadas diretamente a mão de obra prestadora de serviços, até o limite dos créditos devidos em função dos faturamentos. **Parágrafo Primeiro.** - Para tanto, obriga-se a CONTRATADA a fornecer, assim que solicitada, a folha de pagamento referente ao mês inadimplido, bem como qualquer outra informação necessária para a efetivação desta ação. **Parágrafo Segundo.** - Caso a CONTRATADA não apresente, em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da solicitação, as informações e os documentos acima referidos, tal fato, por si só, configurará o inadimplemento contratual, passível de aplicação das sanções contratualmente previstas, sem prejuízo das multas cabíveis em virtude do próprio atraso no pagamento das verbas trabalhistas, e de outros inadimplementos porventura verificados. **Parágrafo Terceiro.** Fica entendido entre as partes que o simples comprovante de depósito ou pagamento das verbas trabalhistas servirá como prova dos valores arcados pelo MUNICÍPIO, para fins de débito dos mesmos sobre os créditos da CONTRATADA. **Parágrafo Quarto.** - Fica certo, ainda, que quaisquer pagamentos efetuados diretamente pelo MUNICÍPIO, nos termos desta Cláusula, não implicarão na transferência de responsabilidade ou na formação de qualquer vínculo de solidariedade entre o MUNICÍPIO e a CONTRATADA, em relação às obrigações sociais trabalhistas e tributárias desta, ressalvadas as responsabilidades atribuídas ao MUNICÍPIO em decorrência de Lei. **CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA CONTAGEM DOS PRAZOS:** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Contrato, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO DE ELEIÇÃO:** Fica eleito o Foro da Cidade de Maricá, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E, por estarem assim acordos em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 03 (três) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Maricá, \_\_\_\_\_

Pela CONTRATANTE:  
TESTEMUNHAS

Pela CONTRATADA:

1 -

2 -