ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 01/2024

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

1.1. Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Assistência Social.

1.2. Normas Aplicáveis: Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal; Lei Federal 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos; Decreto nº 81 de 29 de dezembro de 2023 e suas alterações, dispõe sobre a regulamentação da Lei Nacional nº. 14.133/2021 no âmbito da administração pública do município de Várzea Grande, direta e indireta, a qual estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas, e dá outras providências; e suas alterações do Decreto no. 21 de 15 de abril de 2024.

1.3. O objeto desta contratação igualmente não se configura como bem de luxo descrito no art. 25 do Decreto Municipal 81/2023.

2. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

2.1. A referida aquisição foi prevista no Plano Anual de Contratação, conforme Ofício no. 216/2024/CAF/SMAS/VG encaminhado à Secretaria Municipal de Administração.

3. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. SERVIÇO – PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR:

O Programa Restaurante Popular tem como objetivo geral oferecer refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processamentos seguros, visando à ampliação da oferta de refeições adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional nas dependências dele.

O acelerado estilo de vida atual da população teve como umas das consequências, o crescimento no número de pessoas que realizam refeições fora de suas residências, e muitas vezes substituindo o almoço por um lanche rápido em restaurantes, bares e conveniências, comprometendo a qualidade das refeições consumidas. Na maioria das vezes, esses trabalhadores moram em locais distante do trabalho, com isso o custo e o tempo de deslocamento impedem os trabalhadores de realizarem refeições em casa, optando por refeições prontas como, por exemplo, marmitas. Essa situação tem comprometido a qualidade das refeições, bem como o aumento do risco de agravos à saúde visto que em sua maioria, as refeições não possuem as características necessárias para uma

alimentação balanceada. A instalação e manutenção de restaurantes populares visa ampliar a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas e seguras, comercializada a preços baixos.

Atualmente, a operacionalização da gestão e manutenção do atendimento no Restaurante Popular é realizado por empresa terceirizada contratada e fiscalizada pela Secretaria de Assistência Social de Várzea Grande/MT.

Nesse sentido, a Secretaria Municipal de Assistência Social deste município juntamente com a Prefeitura de Várzea Grande tem por intenção dar continuidade ao serviço ofertado no Restaurante Popular que tem como objetivo o preparo e a comercialização de refeições saudáveis, oferecidas a preços acessíveis a grupos populacionais formados por trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional, ampliando o acesso a uma alimentação adequada e sadia, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade e de risco social.

3.2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

Os restaurantes populares têm o propósito de ampliar a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional ou próximos disto. E, 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 valorizando a cultura local.

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.

No mais, o Restaurante Popular é atividade meio desta Administração, não havendo no quadro de pessoal, servidores com atribuições direta para atuarem no projeto, assim a contratação indireta, por empresa especializada, garantirá uma maior efetividade na execução dos serviços com profissionais capacitados, além de viabilizar todos os equipamentos e maquinários para o seu pleno funcionamento.

A implantação deverá acontecer em etapa única, no prazo máximo de 5 dias após a assinatura do contrato.

3.3. DOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS DO RESTAURANTE POPULAR:

a) Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo;

b) Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;

c) Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;

d) Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;

e) Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas;

f) Disponibilizar o espaço do Restaurante Popular para realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos).

4. DAS ALTERNATIVAS DE MERCADO E A OPÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO

Diante do levantamento das soluções para o atendimento à demanda do Restaurante Popular, observam-se as seguintes opções:

a) Autogestão na administração da estrutura com espaço físico, contratação de funcionários para gestão e manutenção do preparo e distribuição das refeições no Restaurante Popular;

Dentre as opções acima citadas podem-se elencar algumas características operacionais básicas para efetuar uma comparação entre a aplicação do regime de autogestão e da execução indireta, a fim de analisarmos a opção mais viável para o atendimento da contratação em tela, segue dados comparativos abaixo:

Critérios	Autogestão	Execução indireta
1. Disponibilidade de pessoal em quantidade apropriada e tecnicamente adequada	Para dispor de pessoal a Secretaria, tem-se que verificar a existência de cargos públicos e/ou contratos que atendam a necessidade do Restaurante Popular, que seriam no mínimo: Cozinheiro, auxiliar de cozinha, faxineiro, operador de caixa, além do Nutricionista.	Em processos licitatórios faz-se mister que os licitantes apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica, incluindo existência de registros profissionais, aptidão para desempenho do objeto licitado, comprovado por pessoas

2. Experiência na execução do objeto do serviço prestado	Atualmente o serviço de fornecimento das refeições já ocorre, porém em regime de execução indireta, sendo a execução de responsabilidade da contratada, cabendo a Secretaria a fiscalização da prestação do serviço.	jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes e demonstração de instalações e pessoal técnico adequado, disponível e qualificado para a realização do objeto.
3. Disponibilidade de instalações físico sanitárias e materiais adequados	Atualmente a Secretaria não dispõe das instalações e equipamentos necessários (refrigeradores, fogões, dentre outros) para a produção armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adequar-se é necessário disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados.	
4. Cumprimento de obrigações legais e normativas	Considerando que a manipulação e fornecimento de refeições é necessário o cumprimento de requisitos sanitários legalmente postos, no atual cenário observado a Secretaria não dispõe de condições de cumprir as determinações normativas.	
5. Aplicabilidade na Instituição	Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-sanitárias, de pessoal e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação/aquisição dos insumos necessários e haja disponibilidade orçamentária.	Plenamente possível, desde que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária, sendo atualmente o modelo de serviço utilizado.
6. Viabilidade econômica	Considerando a impossibilidade de contratação do pessoal necessário, de efetivar	Considerando a possibilidade de captação de empresas com lastro financeiro-operacional, os

	investimentos de capital e não se tratar da atividade-fim do órgão; a ferramenta requer um esforço financeiro em folha de pessoal, funcionamento e capital elevado, além dos custos relacionados à operacionalização direta.	custos com insumos, instalações e pessoal, a opção pela execução indireta apresenta-se menos onerosa, permitindo ainda o foco da instituição na atividade-fim, sem prejudicar a prestação do serviço com a qualidade requerida.

Considerando a atual realidade da Secretaria de Assistência Social, do eminente vencimento do contrato atual (4º Termo Aditivo ao Contrato no. 114/2019, vigência até: 01/07/2024) e das considerações elencadas acima. Com base nisso e levando em consideração aspectos legais, técnicos e econômicos, analisando as limitantes que a Secretaria precisaria transpor, as experiências exitosas, existentes em outras realidades de mesmo objeto através da execução indireta, e havendo possibilidade legal e sendo economicamente interessante, a equipe aponta o serviço efetuado pela Execução indireta, opção b), como a recomendação para a execução do objeto estudado.

Pelo histórico de contratação do ente municipal, o modelo de vigência é padrão de 12 (doze) meses, com possibilidades de prorrogações, através da Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de gestão no preparo e distribuição das refeições a preços populares no Restaurante Popular, com fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos.

Assim sendo, entende-se que por se tratar de prestação de serviço, a solução que melhor atende aos interesses e necessidades desta Administração, no momento, é a realização de procedimento licitatório para contratação de empresa especializada, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço, nos termos do Decreto nº 81 de 29 de dezembro de 2023.

4.1. DO PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO LICITATÓRIO:

Trata-se da contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de gestão no preparo e distribuição das refeições no Restaurante Popular para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social no Município de Várzea Grande/MT.

A contratação em tela consiste em item único, dadas as características do objeto, bem como as peculiaridades que envolvem a contratação.

No § 1º do art. 47 da Lei Federal no. 14.133/2021 elenca que para aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:

I. A responsabilidade técnica;

II. O custo para a administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens;

III. O dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

No caso em tela a divisão do objeto em vários itens não implicaria em ampliação da competitividade pelos licitantes, tampouco em ganhos econômicos, pois eles participariam da licitação em diversos itens isolados, perdendo-se assim economia de escala.

A não divisão do objeto pretendido em vários itens se dá em virtude da possibilidade de ocorrência de prejuízos à Administração Pública em face dos riscos inerentes à própria execução e de prejuízos para o serviço demandado, pois, não restam dúvidas, o objeto pretendido, quando executado por vários contratados, poderá não ser integral ou satisfatoriamente prestado haja vista que poderia implicar a contratação de diversas empresas para a realização de um único evento.

Ademais, o não parcelamento da solução é mais satisfatório do ponto de vista de eficiência técnica, por manter a qualidade do atendimento no Restaurante Popular, haja vista que o gerenciamento permanece o tempo todo a cargo de um mesmo administrador, ressaltando que oferece um maior nível de controle pela Administração na execução do serviço que será prestado no local, cumprimento de cronograma, prazos com a concentração da responsabilidade da construção e garantia dos resultados, além de poder utilizar de instrumentos de gestão contratual que permitam a redução do custo administrativo, já que o contrato será um só.

Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação não seja parcelada, por não ser vantajoso tecnicamente para administração pública ou ao complexo do objeto a ser contratado.

5. DO OBJETO

5.1. Contratação de empresa especializada para prestação do serviço de gestão, preparo e distribuição de refeições no Restaurante Popular a preços acessíveis em forma de bandejão, para atender as necessidades da prefeitura municipal de Várzea Grande/MT.

5.2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

ITEM	CÓDIGO TCE	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO	QTD. MÁX. DIÁRIA	MENSAL		ANUAL	
						QNT. MÁX. MENSAL (22 DIAS)	VALOR APROX. MENSAL	QTD. MÁX ANUAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	0010152	Fornecimento de refeições no Restaurante Popular composta por prato proteico (100g a 240g), salada (80g a 120 g), guarnição (80g a 150g), arroz (250g), feijão (150g), sobremesa (60g a 120g) e líquidos (200ml), conforme especificações elencadas a neste documento.	UN	R$ 11,5971	350	7.700	R$ 89.297,67	92.400	R$ 1.071.572,04

a) As quantidades e os valores na tabela acima mencionados são estimados pela Administração, podendo a previsão diária variar, não ultrapassando o limite máximo diário, de acordo com o cadastro de pessoas com perfil socioeconômico de insegurança alimentar ou nutricional.

b) Não será permitida a comercialização de marmitas ou marmitex, considerando que Marmita é aquela que o próprio consumidor prepara, e marmitex é a ofertada pronta pelo restaurante.

c) Não é permitida também o uso do prédio, cozinha e suas instalações para qualquer outra atividade que não seja EXCLUSIVO para preparo do almoço que será servido no restaurante popular.

5.3. DO QUANTITATIVO E TIPO DE REFEIÇÃO:

a) O número de refeições diárias será de (350/refeições/dia), esta estimativa foi realizada levando-se em conta o histórico do último contrato e seus aditivos.

b) A refeição consiste no fornecimento de “ALMOÇO”, com a composição descrita no cardápio elaborado conforme regras especificas do item 7.4 e será oferecido em dias úteis das 11:00h às 14:00h.

6. DOS PREÇOS ESTIMADOS:

6.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizadas como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo da Seção I - Preço estimado de bens e serviços comuns, art. 27, art. 28 e art. 29 do Decreto Municipal nº 81/2023.

6.2. O preço estimado foi definido através da média dos preços públicos encontrados e fixado em **R$ 11,5971** (onze reais e cinquenta e nove centavos refeição) valor unitário por refeição, conforme tabela abaixo e documentos anexos.

REFERÊNCIA	VALOR UNITÁRIO/REFEIÇÃO (R$)
Município de Senador Canedo/GO – Contrato nº. 03.03.01.002/2024	R$ 9,20
Município de Cuiabá/MT – Contrato nº. 364/2023/PMC	R$ 11,30
Município de Pederneiras/SP – Contrato nº. 168/2023	R$ 12,50
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins - Campus Gurupi/TO – Termo de Contrato nº. 13/2024	R$ 11,80
SETASC - Secretaria de Estado de Assistência Social e Cidadania – Contrato Administrativo nº. 044/2023/SETASC	R$ 9,50

Município de Avaré/SP – Termo nº. 159/2024 - Contrato nº 028/2023	R$ 14,90
Município de Apucarana/PR – Contrato nº. 057/2023	R$ 11,98
Média / Valor unitário estimado (R$)	**R$ 11,5971**
Quantitativo do item para 12 meses	92.400/refeições
Valor global estimado (R$)	**R$ 1.071.572,0400**

6.3. O valor global estimado da contratação é de **R$ 1.071.572,0400 (um milhão, setenta e um mil e quinhentos e setenta e dois reais e quatro centavos)**, considerando o limite máximo de 350 refeições dia e 22 dias uteis mensal.

6.4. O valor unitário da refeição está estimado em R$ 11,5971 (onze reais e cinquenta e nove centavos) que será custeado da seguinte forma:

a) O valor unitário da refeição custeado pelo usuário será de R$ 3,80 (três reais e oitenta centavos).

b) O valor unitário da refeição custeado pela Prefeitura de Várzea Grande/MT, será de no máximo R$ 7,7971 (sete reais e setenta e nove centavos).

6.5. DOS VALORES DAS REFEIÇÕES

6.6.1. A comercialização pública por refeição à população será de R$ 3,80 (três reais e oitenta centavos) o restante será subsidiado pela Contratante.

6.6.2. Os valores a serem pagos pelos usuários poderão ser alterados a critério da Administração Pública, sendo vedada qualquer alteração por parte da Contratada.

6.6.3. Os valores pagos pelos usuários serão complementados com subsídio para atingir o preço unitário por refeição contratada.

6.6.4. Cada empresa participante deverá propor um preço unitário da refeição, composto da somatória de duas partes: valor pago pela população mais subsídio desta Pasta.

6.6.5. A Contratada ficará responsável pelo recebimento dos valores pagos pela população beneficiada e o valor será considerado como parte do pagamento.

6.6. DO CONTROLE DE REFEIÇÕES E FATURAMENTO:

6.6.1. A Contratada deverá emitir tickets de modo que seja possível contabilizar o quantitativo vendido diariamente.

6.6.2. A Contratada deverá fornecer relatórios diários das vendas de tickets e deverá instalar painel digital em local visível que informe instantaneamente o número de refeições servidas.

6.6.3. A Contratante designará servidor responsável por fiscalizar a administração de entrada de recursos referente à venda das refeições à população.

6.6.4. O controle de refeições distribuídas será realizado diariamente por representante da Secretaria Municipal de Assistência Social juntamente com representante da contratada para a devida conferência.

6.6.5. A contratada deverá fornecer o relatório de consumo mensal para a Secretaria Municipal de Assistência Social, para fins de faturamento.

6.6.6. O faturamento será mensal, correspondendo ao valor subsidiado pela prefeitura, de acordo com a quantidade de refeições efetivamente distribuídas no mês demonstrado no relatório de consumo mensal apresentado.

6.6.7. A fórmula para determinar o valor a ser pago à Contratada diretamente pela Contratante por refeição será a seguinte:

6.6.7.1. Valor subsidiado = valor pago pela população - valor da refeição obtido por meio do resultado desta licitação.

6.6.8. Como condição de pagamento a contratada deverá apresentar juntamente com a nota fiscal:

1) Certidão de regularidade de Débitos Gerais e Dívida Ativa emitida pelo município de Várzea Grande.

2) Alvará de Funcionamento em cumprimento a todas as normas de prevenção de combate a incêndio exigido pelo Corpo de Bombeiros.

3) Alvará Sanitário (ou licença sanitária) expedido pela Vigilância Sanitária Municipal.

7. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

7.1. DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO

a) O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por **até 120 (cento e vinte) meses** obedecendo ao disposto na lei pertinente, desde que haja manifesto interesse público e aprovação da qualificação dos serviços pela contratada.

7.2. DO LOCAL E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

a) Os serviços serão prestados exclusivamente nas dependências do restaurante popular localizado na Rua Capitão Costa, n.321, bairro Centro Sul, nesta cidade de Várzea Grande, Estado de Mato Grosso. E deverá ser oferecido em dias úteis das 11:00h às 14:00h. O horário

poderá ser estendido, dependendo da demanda, de forma a assegurar que todos os usuários que estejam nas dependências do restaurante sejam atendidos.

b) O Almoço poderá eventualmente ser fornecido, em dias não úteis mediante comunicação escrita pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas

c) O imóvel será cedido pelo município à empresa vencedora do certame que fará uso dele enquanto perdurar o contrato, ficando sob sua responsabilidade toda e qualquer, manutenção ou adequação necessária ao bom funcionamento da unidade.

d) A aquisição e instalação de todo e qualquer equipamento, mobiliário, maquinário, utensílios e outros acessórios necessários ao funcionamento do restaurante serão de responsabilidade da empresa vencedora do certame, que deverá informar a contratante, lista contendo todos os itens instalados, bem como mantê-la atualizada

e) Caberá à empresa vencedora do certame, garantir o licenciamento para o funcionamento do restaurante seguindo rigorosamente as normas vigentes, ficando sob sua inteira responsabilidade quaisquer multas ou encargos provenientes da não observância às legislações que regulam o setor.

7.3. DA DISPONIBILIZAÇÃO DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.3.1. DO PRÉDIO:

a) A entrega do imóvel será feita em até 5 (cinco) dias após a expedição da Ordem de Serviço.

b) A CONTRATADA responsabilizar-se-á por todo o acervo de propriedade do Município, mantendo as instalações restauradas e pintadas conforme recebeu, para devolução no final do contrato, ressalvada as depreciações naturais pelo uso.

c) A CONTRATADA deverá efetuar eventuais consertos/manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos disponibilizados no Restaurante Popular, assim como realizar a manutenção, corretiva e preventiva, hidráulica, elétrica e mecânica das instalações, de forma a manter o perfeito funcionamento do Restaurante.

d) Responsabilizar-se pelas providências, aprovações, alvarás e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

e) É de responsabilidade da Contratada os custos de água, energia elétrica e a manutenção predial do Restaurante Popular.

f) Retirará por sua conta e risco, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de cinco (05) dias úteis após o término ou rescisão do contrato, na presença do fiscal do contrato.

g) Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, fica facultado ao licitante, a realização de vistoria no local de execução dos serviços, para melhor dimensionamento tanto do espaço físico quanto para a formalização de proposta, observados o disposto no Termo de Referência.

h) Não será permitida a comercialização de marmitas ou marmitex, considerando que Marmita é aquela que o próprio consumidor prepara, e marmitex é a ofertada pronta pelo restaurante.

i) Não é permitido o uso do prédio, cozinha e suas instalações para qualquer outra atividade que não seja EXCLUSIVO para preparo do almoço que será servido no restaurante popular.

7.3.2. DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

a) Será de responsabilidade da Contratada a aquisição e instalação de todos os equipamentos, utensílios, talheres e acessórios relacionados ao pleno funcionamento do restaurante, desde o armazenamento e preparo dos alimentos até o fornecimento das refeições em refeitório aos usuários do restaurante.

b) A contratada deverá fornecer em regime de comodato todos os utensílios, equipamentos, acessórios, maquinários, (refrigeradores, câmaras frias, fogão, botijão de gás), materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, material de higiene e limpeza etc.) mobiliários, móveis, sistema de ventilação ou refrigeração (Ar-condicionado) do refeitório, cozinha e demais áreas de uso comum dos restaurantes e arcar com as despesas para instalação destes.

c) A contratada, ao iniciar suas atividades deverá apresentar a relação de todos os itens disponibilizados acima à contratante, para fins de controle e expedição do termo de comodato.

d) A CONTRATADA deverá efetuar eventuais consertos/manutenção preventiva e corretiva de todos os utensílios e equipamentos disponibilizados no Restaurante Popular, assim como realizar a manutenção, corretiva e preventiva, hidráulica, elétrica e mecânica das instalações, incluindo nestas possíveis adequações exigidas pela vigilância sanitária, corpo de bombeiros e outros órgãos de fiscalização correrão por conta da contratada de forma a manter o perfeito funcionamento do Restaurante.

e) Será de responsabilidade da contratada a elaboração do PCIP - Projeto de Combate a Incêndio e Pânico e aprovação junto ao Corpo de Bombeiros Militar bem como sua manutenção preventiva e corretiva e atualizações quando houver mudanças ou intervenções prediais que venham a alterar o projeto original.

f) A qualidade dos equipamentos, acessórios e utensílios utilizados na operação do restaurante será avaliada pela contratante que poderá solicitar a substituição imediata caso haja utilização de itens que não atendem o padrão mínimo de qualidade exigida.

g) Caso a Contratante verifique a necessidade do acréscimo de equipamentos para adequação da produção das refeições, a aquisição, instalação e adequação ao dimensionamento da capacidade elétrica do restaurante serão por conta da Contratada.

h) A Contratada deverá se responsabilizar pela guarda de seus materiais e equipamentos, necessários à execução dos serviços.

i) A Contratada deverá realizar sempre que necessário a reposição de talheres, utensílios e outros acessórios da cozinha e dos refeitórios de forma a manter a qualidade e padronização dos serviços prestados.

j) A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, equipamentos com problemas e de manutenção corretiva e preventiva devem ser substituídos imediatamente evitando a descontinuidade do serviço.

k) Os utensílios e equipamentos devem ser substituídos sempre que apresentarem dificuldades para higienização adequada ou apresentarem risco para o usuário.

l) A Contratante poderá solicitar substituição de equipamentos, acessórios e utensílios sempre que identificar equipamentos despadronizados, danificados ou em desacordo com as normas vigentes ou ainda equipamentos que estejam inaptos ao uso.

7.3.3. DOS INSUMOS E GENEROS ALIMENTICIOS:

a) Ficará a cargo da contratada fornecer todos os alimentos, insumos e mão de obra necessária e especializada em número suficiente a completa execução dos serviços contratados, observado as normas vigentes de Vigilância Sanitária;

b) Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

c) É de responsabilidade da Contratada a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos de óleo e de embalagens de produtos de limpeza de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos n° 12.305/2010.

d) A empresa contratada deverá fornecer água potável aos usuários do Restaurante e para os funcionários de toda a operação do restaurante, proporcionando água individualizada ou sistema de jato inclinado, garantindo a higiene adequada para os bebedouros.

7.4. DO CARDÁPIO:

a) A definição de Cardápio bem como o preparo deverá estar de forma pormenorizadas no termo de Referência.

7.5. DAS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS:

a) A CONTRATADA deverá executar o objeto segundo normas e recomendações da Secretaria de Saúde e de Vigilância Sanitária, bem como de outras entidades reguladoras

de serviços similares e aquelas ao qual vierem a ser exigidas por lei, e ainda as detalhadas no termo de referência e edital.

7.6. DA EQUIPE DE TRABALHO

a) A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas. Mantendo no mínimo os seguintes profissionais:

- ✓ 01 Gerente Administrador
- ✓ 01 Nutricionista
- ✓ 01 Cozinheiro
- ✓ 2 Auxiliar De Cozinha
- ✓ 2 Faxineiro/Zelador
- ✓ 01 Operador De Caixa

b) A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

7.7. DA LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

a) A contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se meios que satisfaçam no mínimo as seguintes especificações:

I. Uso de detergentes/desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), consumo (refeitórios) à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2.000 P.P.M. comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (Divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde).

II. Solução de hipoclorito de sódio de 1% para santificação de vegetais crus.

III. Solução detergente antisséptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Polivinil Pirrolidona-Iodo) a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos.

b) Deverá remover o lixo assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias etc.). O lixo úmido das diversas dependências do restaurante popular será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

c) A contratada deverá responsabilizar-se pela dedetização, sanitização, desinsetização, desratização, controle de pragas, controle de pombos, limpeza de caixa d'água dentre outros controles sanitários necessários ao funcionamento adequado do restaurante.

d) Os serviços do item acima deverão obrigatoriamente ser executados por empresa especializada, na frequência necessária para a eficácia dos serviços e emissão de laudo técnico devendo ser comunicado à CONTRATANTE com 5 dias de antecedência e os serviços deverão ser executados obrigatoriamente aos sábados, domingos ou feriados, devendo posteriormente realizar limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios, observando as normas de segurança ao usuário e ao trabalhador;

7.8. DAS OBRIGAÇÕES MÍNIMAS DA CONTRATADA:

a) Manter contatos efetivos com o Contratante (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento do restaurante.

b) Apresentar, sempre que solicitado, amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços.

c) Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.

d) Manter, sempre a Nutricionista no local monitorando as atividades referentes aos alimentos e as refeições, legalmente habilitada, como responsável técnico, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.

e) Responder por danos causados ao Contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos.

f) Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, equipamentos, móveis vinculados a execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização, observadas ainda os já disposto neste Estudo Técnico Preliminar.

g) Para o fiel cumprimento do objeto, o empregado contratado pela Contratada e que esteja em situação decorrente de férias, faltas ou afastamento, a Contratada obrigar-se-á a suprir a falta do mesmo a fim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços;

h) Promover, por recursos próprios ou com incentivo de outros segmentos públicos ou privados, treinamento específico de seu pessoal quando identificada essa necessidade pelo CONTRATANTE.

i) Comprovar, mensalmente, o recolhimento dos encargos sociais e securitários (FGTS, INSS, salários, férias, 13º), etc.

j) Resta a contratada obrigada a se adequar dentro das formalidades legais da Portaria nº 1428/1993 ANVISA.

8. DOS REQUISITOS MINIMOS PARA SELEÇÃO E CONTRATAÇÃO

8.1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

a) O procedimento licitatório visa selecionar e contratar empresa especializada para prestação do serviço de gestão, preparo e distribuição de refeições no Restaurante Popular do município, VEDADA a comercialização de marmitas ou marmitex, considerando que Marmita é aquela que o próprio consumidor prepara, e marmitex é a ofertada pronta pelo restaurante.

b) Não é permitida também o uso do prédio, cozinha e suas instalações para qualquer outra atividade que não seja EXCLUSIVO para preparo do almoço que será servido no restaurante popular.

c) A licitante deverá apresentar a fins de habilitação documentos e certidões referentes habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira, usuais para a generalidade do objeto, e serão as exigidas através do edital, consoante ao art. 62, da Lei Federal 14.133/2021, deverá ainda apresentar atestado de capacidade técnica e ainda comprovar que possui em seu quadro profissional, nutricionista, devidamente regulamentado para exercício da profissão.

d) A licitante vencedora deverá apresentar no ato da assinatura do contrato, a seguinte documentação:

I. Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços,

II. Atestado de saúde ocupacional (ASO) comprovando a realização dos exames de saúde ocupacional e a realização dos exames de admissão e periódicos;

III. Cartão de vacinação, de todos os funcionários da empresa empregados na linha de produção, comprovando a imunização contra tétano e hepatite b, conforme preceitua a NR-32 do ministério do trabalho e ministério da saúde;

9. SERVIÇOS ACESSÓRIOS

9.1. Os contratados deverão garantir a qualidade dos serviços prestados, respondendo, na forma da lei, por quaisquer danos decorrentes da má execução e se responsabilizará pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, na forma do Art. 120 da Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores, sendo responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes para essa solução.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. Caberá à contratada executar os serviços em estrita conformidade com os requisitos de licenciamento, procedimentos e práticas operacionais definidos pelas diretrizes ambientas e reguladoras nas respectivas legislações pertinentes, destacando-se as metodologias direcionadas para a redução do impacto ao meio ambiente e à saúde.

11.2. Deverá ainda seguir a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 e a Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA) que estabelece que todos têm direito à educação ambiental, incumbindo às empresas promover programas destinados à capacitação dos trabalhadores, visando à melhoria e ao controle efetivo sobre o ambiente de trabalho, bem como sobre as repercussões do processo produtivo no meio ambiente.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a implantação da solução, espera-se dar continuidade ao serviço ofertado no Restaurante Popular que tem como objetivo além do preparo e comercialização de refeições saudáveis, promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os cidadãos.

13. CONCLUSÃO

13.1. Trata-se da Contratação de empresa especializada para prestação do serviço de gestão, preparo e distribuição de refeições no Restaurante Popular a preços acessíveis em forma de bandejão, conforme especificações contidas neste termo, para atender as necessidades da prefeitura municipal de Várzea Grande/MT.

13.2. Com base no presente estudo, declaramos que se faz necessária futura licitação para compor transparência e vantajosidade à administração pública, buscando atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de dar continuidade ao serviço ofertado no Restaurante Popular.

Várzea Grande/MT, 19 de junho de 2024.

Nancy Rubia Assunção Pereira

Gerente – Restaurante Popular

Tarlita dias Miranda

Nutricionista

DE ACORDO:

_____

Ana Cristina Vieira e Silva

Secretária de Assistência Social

Várzea Grande-MT