



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 235/2017

Processo nº: 2017/

Assunto: Prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições (Restaurante Cidadão – Av. Goiás).

A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS-OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social (OS), sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74.230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, vem através do presente Termo de Referência apresentar as especificações para a contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de até 2.350 (duas mil, trezentos e cinquenta) refeições diárias (almoço), no Restaurante Cidadão da Av. Goiás, em Goiânia, em dias úteis, a preço popular de R\$ 2,00 (dois reais), pelo período de 60 (sessenta) meses, de acordo com a legislação específica vigente.

A contratação será regida pelo REGULAMENTO PARA AQUISIÇÃO DE BENS, MATERIAIS, SERVIÇOS, LOCAÇÕES, IMPORTAÇÕES E ALIENAÇÕES, disponível no site da OVG <http://www.ovg.org.br> e demais condições estabelecidas neste Termo, também disponível no site da OVG.

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de até o limite máximo de 2.350 (duas mil, trezentos e cinquenta) refeições *diárias* (almoço), no Restaurante Cidadão da Av. Goiás, sito à Av. Goiás, nº 1.160 e 1.176, Qd. 110, Lts. 120 e 122, Setor Central, em Goiânia/GO, em dias úteis, a preço popular de R\$ 2,00 (dois reais), por um período de 60 (sessenta) meses, conforme especificações constantes no Formulário de Pedido nº 00020 – Departamento de Apoio ao Restaurante Cidadão – DARC, às fls. 02 dos autos e neste Termo de Referência.

Para o preparo, fornecimento e distribuição das refeições no Restaurante Cidadão da Av. Goiás a empresa Contratada ficará responsável também pela construção/adaptação da cozinha no Restaurante Cidadão, conforme projeto e Descrição dos Serviços constantes dos autos.

Em atendimento ao item 7.11, “b” do Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações desta Organização, a presente contratação deverá ser publicada no site da OVG, no Diário Oficial do Estado de Goiás e em jornal de grande circulação, cumulativamente, para a apresentação das propostas pelas empresas interessadas, pelo período de 07 (sete) dias.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

2. JUSTIFICATIVA

Oferecer refeições balanceadas originadas de processos seguros, do ponto de vista nutricional e higiênico sanitário, em local confortável e de fácil acesso, ao custo de R\$ 2,00 (dois) reais, destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar e nutricional, principalmente os de baixa renda.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO E HABILITAÇÃO

Poderão participar do presente processo de contratação quaisquer empresas interessadas, cujo ramo de atividade guarde pertinência e compatibilidade com o objeto pretendido.

Todas as empresas poderão apresentar propostas, mas somente serão contatados para negociação as que estiverem em situação regular com as Certidões de *Regularidade com as Fazendas Públicas Federal (Fiscal e Previdenciária), Estadual (Estado de Goiás), Municipal (do Tomador e da Sede do fornecedor do serviço), FGTS (Caixa) e Trabalhista*, salvo o disposto no item 7.12 do Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações da OVG.

Em caso de inabilitação pelo descumprimento do acima disposto, será convocado o segundo colocado para uma nova análise de documentação e possibilidade de Contratação.

Não será admitido neste processo a participação de fornecedor/prestador de serviços em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, ou ainda que se relacionem com dirigentes que detenham poder decisório na OVG, bem como com os elencados no Art. 08-C da Lei 15.503/2005.

Os participantes deverão fornecer todas as informações, mesmo que não solicitadas no Termo de Referência, relativas ao produto ou serviço oferecido, como, por exemplo, manuais técnicos, rede credenciada de manutenção ou garantia, manual de instalação, características especiais de funcionamento ou prestação do serviço, etc.

As informações que constam no Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão – OVG (anexo aos autos) deverão ser consideradas como referência para a quantificação e orçamento do fornecimento e serviços a serem prestados.

As empresas interessadas em participar da presente contratação deverão fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado não estar em conformidade com as referidas especificações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA HABILITAÇÃO:

1. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A qualificação técnica dependerá da apresentação do seguinte documento:

- Atestado ou Certidão expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove já haver a empresa participante executado Contrato pertinente em características, quantidades



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

mínimas de 1.200 (mil e duzentas) refeições diárias e prazo mínimo de 01 (um) ano, ao objeto desta contratação à pessoa jurídica declarante. Os Atestados a que se referem este subitem deverão ser registrados nas entidades competentes, qual seja, Conselho Regional de Nutrição.

2. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

A qualificação econômico-financeira dependerá da apresentação do seguinte documento:

- Certidão negativa de falência ou recuperação judicial/extrajudicial, expedida pelo Cartório distribuidor da comarca da Sede da pessoa jurídica.

3. DA REGULARIDADE JURÍDICA

A regularidade jurídica será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

- Registro comercial, no caso de empresa individual.

- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e Aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades empresárias, e no caso de sociedade por ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.

- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de comprovação de diretoria em exercício.

- 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.

4. VISITA TÉCNICA

A visita técnica pela empresa interessada (sugere-se que seja acompanhada por nutricionista e engenheiro civil) ao local onde funcionará o Restaurante Cidadão constitui condição básica obrigatória para apresentação de propostas, por parte das empresas. A visita técnica visa o conhecimento das facilidades, dificuldades e recursos existentes, bem como obter quaisquer outras informações adicionais necessárias, inclusive para a realização da construção/adaptação da cozinha do Restaurante Cidadão.

Qualquer dúvida posterior à realização da visita técnica obrigatória ou decorrente da interpretação e conteúdo deste Termo deverá ser apresentada por escrito e em tempo hábil, ou seja, dentro do prazo de validade da publicação à Gerência de Compras. A empresa deverá respectivamente dentro do prazo estipulado para apresentação de propostas, realizar visita técnica no prédio onde funcionará o Restaurante Cidadão da Av. Goiás, Av. Goiás, nº 1.160 e 1.176, Qd. 110, Lts. 120 e 122, Setor Central, em Goiânia/GO, com data e horário a ser marcado com 24 horas de antecedência, onde a mesma receberá o Termo de Vistoria fornecido pela OVG.

O agendamento será realizado via e-mail – restaurante.cidadao@ovg.org.br ou via telefone: (62) 3201-9443.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

A Contratada deverá verificar os dados fornecidos e executar os levantamentos julgados necessários por ocasião de participação na visita técnica obrigatória.

A empresa não poderá, em hipótese alguma, aumentar os preços ou as condições de sua proposta, sob alegação de insuficiência de dados e informações sobre as condições locais existentes, ou ainda, de qualquer falha de obtenção de dados.

5. DAS PROPOSTAS

As propostas serão analisadas quanto ao cumprimento dos seguintes requisitos e deverão conter:

1. Razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, inclusive eletrônico (e-mail), inscrição estadual e municipal;
2. Apresentar a proposta com preço unitário por refeição servida e o valor total da reforma/adaptação da cozinha;
3. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da entrega na Gerência de Compras;
4. Os serviços deverão ser orçados com valores fixos para o período mínimo de 12 (doze) meses, apresentando preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custos financeiros, compreendidos todas as despesas incidentes sobre o objeto, tais como impostos, fretes, seguros, taxas, etc. e deduzidos os descontos eventualmente concedidos. O valor poderá sofrer reajuste com base no IGPM-FGV ou por acordo entre as partes, após o período mínimo de 12 (doze) meses.

A OVG poderá em despacho fundamentado desclassificar propostas que apresentarem valores irrisórios ou excessivos em relação ao item cotado.

6. DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

Será contratada a empresa que oferecer o menor valor unitário por refeição, e em caso de empate no valor das refeições, o critério adotado para desempate será o menor preço apresentado para a execução da obra da cozinha.

Conforme determina o item 7.5 “e” do Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações, será realizada uma negociação aberta entre os fornecedores aptos, com o objetivo de se alcançar maior economicidade. A referida negociação será agendada e promovida pela Gerência de Compras da OVG.

7. DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Será solicitado uma documentação complementar, conforme listado abaixo, da empresa que for classificada em primeiro lugar, após análise da proposta e documentação inicial. Em caso de reprovação da mesma, chama-se a segunda colocada e assim sucessivamente. A referida documentação deverá ser apresentada em até 48 (quarenta e oito) horas:

- Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome da vencedora, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data de apresentação;



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Se o CRQ não tiver sido emitido pelo CRN-1, deverá ser averbado pelo referido Conselho, no prazo de 30 (trinta) dias contados da finalização do processo de contratação;

- Declaração firmada pela empresa de que a mesma deverá apresentar todos os equipamentos e aparelhamento listados no Manual Normativo, contendo ainda a relação de todos os equipamentos e aparelhamento necessários para implantação do Restaurante Cidadão;

- Declaração firmada pela empresa de cumprimento das normas relativas à saúde e segurança do trabalho;

- Alvará licenciado pela Autoridade Sanitária, expedido pelo órgão sanitário competente. Na falta deste Alvará, a empresa deverá apresentar o Alvará do ano anterior juntamente com o protocolo de entrada na Vigilância Sanitária;

- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

Serão aceitos o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

- a) publicados em Diário Oficial; ou
- b) publicados em Jornal; ou
- c) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da contratada; ou
- d) por cópia ou fotocópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio contratante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento.

As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso.

O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis deverão conter assinatura do representante legal da empresa e do seu contador, ou, caso apresentadas por meio de publicação, permitir a identificação do veículo de publicação e a data de sua publicação.

A indicação do nome do contador e do número do seu registro no Conselho Regional de Contabilidade - CRC são indispensáveis.

Considerar-se-á detentora de boa situação financeira a empresa, de cujo balanço e demonstrativo contábil do último exercício social se possam extrair elementos que comprovem o valor igual ou superior a 1 (hum), mediante análise das demonstrações abaixo discriminadas:

- ILC: Índice de Liquidez Corrente ou,
- ILG: Índice de Liquidez Geral ou,
- GS: Grau de Solvência



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

ILC =	$\frac{AC}{PC}$	=	Ativo Circulante Passivo Circulante
ILG =	$\frac{AC + RLP}{PC + PNC}$	=	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
GS =	$\frac{AT}{PC + PNC}$		Ativo Total Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

- Comprovação de patrimônio líquido positivo de no mínimo R\$350.000,00 (trezentos e cinquenta mil reais), por meio de balanço patrimonial integralizado, do último ano base, em razão do grande vulto da aquisição.

- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social devidamente publicadas na imprensa oficial, quando se tratar de sociedades por ações, acompanhado do índice da aferição financeira exigido e demonstrado na tabela acima.

8. OPERACIONALIZAÇÃO DO RESTAURANTE CIDADÃO

A Operacionalização do Restaurante ocorrerá com o fornecimento de refeições completas (almoço) para os usuários, observando as normas técnicas a seguir:

Prestação de serviço: preparo, oferta e distribuição de refeições em quantidade e qualidade adequadas nutricionalmente.

O horário de distribuição para os usuários será das 10:30 às 14:00hs, conforme condições e exigências da Contratante, observadas as disposições do procedimento de compras que será realizado pela OVG, visando a comercialização pública no valor de R\$ 2,00 (dois) reais que será fixo e irrevogável.

9. NORMAS TÉCNICAS

A Contratada deverá executar o objeto deste Termo de Referência, segundo normas e recomendações da Secretaria de Estado da Saúde (Vigilância Sanitária – RDC N 216, 15 de setembro de 2004), normas e recomendações das entidades e serviços similares no âmbito deste Estado e, na falta destas, as normas nacionais pertinentes vigentes na data da contratação quanto a:

- Estruturação física da cozinha;
- Recepção de matérias primas;
- Manipulação de alimentos;
- Preparo de alimentos;
- Armazenamento dos alimentos
- Controle de qualidade dos alimentos;
- Distribuição dos alimentos;
- Higienização (matéria prima, alimento elaborado, áreas de serviços, equipamentos e materiais).



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Também deverão ser observados pela Contratada os recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, observadas as leis da saúde do trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CFN, Ministério do Trabalho e Emprego e outras).

Apresentar ao nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG o Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a legislação vigente.

10. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

A empresa contratada deverá iniciar de forma IMEDIATA a construção/adaptação da cozinha na unidade do Restaurante Cidadão da Av. Goiás, não podendo ultrapassar o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do Contrato para início das obras e não poderá ultrapassar o período máximo de 90 (noventa) dias para a conclusão da mesma. Após o término das obras para construção e adaptação da cozinha, as refeições serão preparadas nas instalações do Restaurante Cidadão, situado na Av. Goiás, nº 1.160 e 1.176, Qd. 110, Lts. 120 e 122, Setor Central, em Goiânia/GO.

A empresa Contratada deverá apresentar documento comprobatório da aquisição dos equipamentos para a prestação dos serviços de fornecimento das refeições no prazo de até 20 dias contados da assinatura do Contrato.

As refeições produzidas no Restaurante Cidadão da Av. Goiás deverão ser EXCLUSIVAMENTE fornecidas na respectiva Unidade, não podendo em hipótese alguma realizar o fornecimento para terceiros, marmitex ou para qualquer Unidade do Restaurante Cidadão.

As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, de acordo com Resolução n 12/78 e o código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Contratada.

O almoço só poderá ser fornecido em dias úteis, de segunda à sexta-feira, no Restaurante Cidadão da Av. Goiás no horário de 10:30 às 14:00 horas, sendo vedada a compensação de refeições. O regime de execução será por preço unitário por refeição vendida, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo e anexos.

O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

Durante a vigência do contrato, constatadas inconformidades, a empresa deverá responder perante os órgãos competentes conforme legislação vigente e Termo de Referência.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Encerrado o procedimento de seleção de fornecedores o representante legal da empresa a ser contratada será convocado para assinar o contrato, no prazo de 02 (dois) dias corridos, contados da data da convocação.

A CONTRATADA responsabiliza-se pelo início IMEDIATO da construção e adaptação da cozinha no local do Restaurante Cidadão da Av. Goiás, sito à Av. Goiás, nº 1.160 e 1.176, Qd. 110, Lts. 120 e



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

122, Setor Central, em Goiânia/GO, não podendo ultrapassar o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados da assinatura do contrato para início da obra e não poderá ultrapassar o período máximo de 90 (noventa) dias para a conclusão da mesma, devendo obedecer ao Projeto, que poderá sofrer alterações conforme exigências do órgão fiscalizador, Descrição dos Serviços, e na sequência IMEDIATA, dar-se-á a reabertura do Restaurante com o preparo e distribuição das refeições no local, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária Municipal e Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

A CONTRATADA também será responsável pelos Alvarás Sanitários da construção/reforma, pela Licença Provisória emitida pela Vigilância Municipal e pelas ART's, caso necessário.

Durante o período de construção/reforma da cozinha, o Restaurante Cidadão da Av. Goiás não funcionará, ou seja, não haverá fornecimento de refeições, exclusivamente, até a conclusão da obra.

Caberá a CONTRATADA prestar assistência técnica, bem como substituir às suas expensas todos os mobiliários, materiais e utensílios, equipamentos defeituosos ou de má qualidade.

A CONTRATADA será obrigada igualmente a efetuar às suas próprias expensas todas as modificações, adições ou substituições de qualquer importância (no prazo de 48 horas) que sejam desde que reconhecidas necessárias para assegurar um funcionamento satisfatório das instalações (hidráulicas, elétricas, físicas) e que comprometam os fornecimentos e serviços a serem oferecidos.

Cumprir todas as exigências mínimas deste Termo e entregar os materiais em boas condições, e ainda, conforme especificação de condições e quantidades estipuladas pelo Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão – OVG (em anexo).

Responsabilizar-se por TODAS as despesas em sua totalidade, inclusive referentes aos tributos fiscais, trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto.

Manter absoluto sigilo quanto às informações pertinentes ao objeto que deverão ser entregues, vedada sua divulgação, sem permissão da Organização das Voluntárias de Goiás - OVG.

Fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa execução dos serviços contratados.

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

Responsabilizar-se por danos à saúde dos usuários do Restaurante tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS – MS N.º 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral.

Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através de funcionários tecnicamente qualificados, cumprindo todas as orientações, prestando todos os

esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas.

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

Responsabilizar-se a fornecer empregados em quantidade suficiente para o perfeito atendimento da presente contratação, conforme especificado no Manual Normativo de Implantação e Estruturação da Unidade do Restaurante Cidadão – OVG (em anexo), bem como pela alimentação, transporte, equipamentos de proteção individual (EPI's), atendimento, médico, indenizações ou qualquer outro benefício seja, de que natureza for. Ficando tais encargos por conta da CONTRATADA de acordo com a legislação em vigor.

A empresa CONTRATADA deverá ser inscrita no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

Fazer uso diário de profissionais Nutricionistas qualificados conforme Lei 8.234 que regulamenta as atividades do profissional Nutricionista e pela Resolução CFN 380/2005 (conforme tabela abaixo) para supervisionar o serviço prestado pela CONTRATADA.



34

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

**ANEXO III - INTEGRANTE DA RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005
PARÂMETROS NUMÉRICOS DE REFERÊNCIA PARA
NUTRICIONISTAS, POR ÁREA DE ATUAÇÃO**

I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A – UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição)

Tabela 01 - Empresas fornecedoras de serviço de alimentação coletiva. Serviços de Alimentação Auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, Comissarias.

Nº refeições/dia de	Tipo de Refeição Uma grande refeição		Tipo de Refeição 02 grandes refeições ou mais	
	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 100	01	10 h	01	10 h
De 101 a 200	01	15 h	01	15 h
De 201 a 300	01	20 h	01	20 h
De 301 a 500	01	30 h	01	30 h
De 501 a 1000	01	40 h	02	40 h
De 1001 a 1500	02	40 h	02	40 h
De 1501 a 2500	02	40 h	03	40 h
Acima de 2500	Estudo individualizado.			

Observação: 01 grande refeição = 10 pequenas refeições, ou 05 médias refeições.

Além de possuir técnicos em Nutrição conforme tabela abaixo:

Nº DE REFEIÇÕES/DIA	Nº DE TÉCNICOS EM NUTRIÇÃO
500 – 1000	01
1001 – 2500	02

É de responsabilidade do profissional Nutricionista elaborar MENSALMENTE um Mural Informativo sobre temas variados relacionados a Nutrição em prol da melhoria de qualidade de vida dos usuários, conforme Cronograma e aprovação do Nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Manter todos seus empregados uniformizados. Exige-se que os funcionários responsáveis pelo porcionamento das refeições tenham um “avental” diferenciado, assim como os funcionários responsáveis pela coleta de lixo e limpeza de sanitários.

Substituir, quando solicitado pela Contratante, qualquer empregado que não mereça confiança e que tenha conduta inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

Responsabilizar-se pela aquisição de todo material necessário para implantação do restaurante conforme especificado no Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão – OVG (em anexo), bem como, da manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos da unidade obedecendo ao prazo solicitado pela CONTRATADA, cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas, assim como arcar com as despesas de substituições de lâmpadas, carga ou recarga de extintores e dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas dos locais dos serviços, filtros de água, devendo apresentar relatório mensal ao Departamento do Restaurante Cidadão, informando as intercorrências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à disposição da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá *fornecer os equipamentos, móveis e utensílios*, os quais serão verificados através de vistoria. Todo esse “material fornecido” deverá constar na lista a ser apresentada, previamente, à CONTRATANTE.

Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições do Contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

Responsabilizar-se pela reposição de papéis descartáveis (papel-toalha – não recicláveis e papel higiênico) e sabonete líquido antisséptico para mãos no refeitório e toaletes, sempre que necessário.

Zelar para que as instalações do Serviço de Nutrição e áreas adjacentes se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução.

Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de luz, água, IPTU, bem como as oriundas da SEGURANÇA ARMADA e “seguro total” do Restaurante Cidadão de Campinas.

Apresentar ao Nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG as dúvidas e considerações sobre o cardápio.

Solicitar ao nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG, autorização para modificar os cardápios, com 24 horas de antecedência.

Os cardápios deverão ser apresentados com os cálculos de valor nutritivo, bem como as fichas técnicas de todas as preparações.

Garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Reutilizar o óleo da fritura apenas sob condições adequadas de controle, conforme item 4.8.11 do RDC 216/2004.

Apresentar sempre que solicitado pela OVG a relação de fornecedores contendo endereço, telefone para qualificação e triagem dos mesmos, avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias primas, produtos semielaborados e/ou de produtos prontos através de visita técnica.

Apresentar a cada 03 (três) meses análise microbiológica de 03 preparações (prato proteico, feijão e salada) por empresa especializada a este fim.

Apresentar SEMESTRALMENTE análise de potabilidade de água por empresa especializada.

A manipulação de alimentos, a limpeza de equipamentos, utensílios e das dependências/áreas por ela utilizadas, enfim, tudo que se referir às operações de preparo, recepção e armazenamento.

A empresa CONTRATADA deverá providenciar a coleta seletiva do lixo para os usuários do Restaurante Cidadão em locais estratégicos.

A CONTRATADA deverá se adequar ao Parecer técnico emitido pelo(a) nutricionista da CONTRATANTE, de acordo com a fiscalização efetuada e conforme as normas da RDC 216/04/ANVISA.

Responsabilizar pelos ALVARÁS de abertura e funcionamento de acordo com as exigências legais (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e outros), bem como reformas, adequações físicas e de equipamentos.

A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do método "APPCC" (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC n 12 de 02/01/01 e RDC N 216 DE 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

Não utilização, para produção e distribuição de refeições, utensílios de madeira.

Responsabilizar-se pela dedetização e desratização de todas as dependências ocupadas pela CONTRATADA, por empresa especializada, sempre que se fizer necessário em datas e horários previamente estabelecidos, preferencialmente aos finais de semana, devendo posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, e apresentar à CONTRATANTE documentos comprovando o serviço prestado, observando as normas de segurança ao usuário e o trabalhador.

Retirar do local dos serviços diariamente o lixo resultado de suas atividades, fazendo a separação seletiva em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente. O descarte do lixo, que também é de responsabilidade da CONTRATADA, deverá ser feito em containers específicos e coloridos.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Remover no mínimo 02 (duas) vezes por dia, o lixo das áreas da central de produção do restaurante (assim como outros materiais impréstáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc.), o lixo úmido das diversas dependências do setor, será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

Coletar e armazenar diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes adequados e devidamente higienizados 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 usuários.

Adequar os veículos de transporte de gêneros alimentícios para cada grupo de alimentos e possuir o certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção, se necessário. Caberá a aplicação das normas direcionadas pela Vigilância Sanitária.

Entregar ao Departamento do Restaurante Cidadão/OVG listagem indicativa de nomes, funções e horários de trabalhos, de todos os empregados a serem utilizados na execução dos serviços, mantendo-a sempre atualizados.

Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização deste Termo.

A CONTRATADA deverá obrigatoriamente obedecer ao Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão – OVG (em anexo).

Caberá a CONTRATADA prestar assistência técnica, bem como substituir às suas expensas todos os mobiliários, materiais e utensílios, equipamentos defeituosos ou de má qualidade.

A Contratada deverá suportar a redução considerável de quantitativo nos dias 24 e 31 de dezembro no montante de 30% (trinta por cento), podendo essa porcentagem, sofrer alteração com aviso prévio de 30 (trinta) dias conforme demanda de usuários.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Controlar o número de refeições vendidas diariamente por intermédio de fiscalização a ser executada por um funcionário lotado no Departamento do Restaurante Cidadão/OVG, em conjunto com funcionário da CONTRATADA.

A CONTRATANTE fornecerá projeto, Descrição dos Serviços da reforma e construção da cozinha onde serão produzidas as refeições, que deverão ser solicitados ao Setor de Engenharia da OVG, pelo e-mail rogerio.vaz@ovg.org.br ou pelo telefone (62)3201-9487, entretanto é de responsabilidade da CONTRATADA a aprovação do projeto junto à Vigilância Sanitária Municipal e os Alvarás Sanitários necessários.

A despesa com a reforma será ressarcida pela OVG à CONTRATADA, no valor máximo de até R\$260.000,00 (duzentos e sessenta mil reais), durante um período de 24 (vinte e quatro) meses, contados do início da operacionalização da cozinha construída no preparo das refeições, ou seja, esse repasse terá início após a conclusão da obra. Sendo o repasse efetuado via transferência bancária, com valor previamente fixado, sendo necessária a emissão de nota fiscal pela



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATADA ou por terceiros em caso de contratação de empresa especializada para a realização da reforma.

A Central de produção de refeições (cozinha) será fiscalizada e aprovada pela OVG.

Notificar a CONTRATADA, por escrito e via e-mail, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos a documentação referente ao pessoal contratado, relativamente aos encargos trabalhistas, observadas às especificações constantes deste Termo, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

Promover a fiscalização, validação de controle de toda movimentação efetivada no que concerne a cobrança e recebimento pela CONTRATADA do valor de R\$ 2,00 (dois reais) por pessoa, sendo de responsabilidade da CONTRATADA manter o controle e disponibilidade do valor recebido.

Utilizar-se das instalações, equipamentos e utensílios em horários pré-determinados incluindo dias úteis, sábado, domingo e feriados sem acarretar prejuízos nos serviços executados pela CONTRATADA (em caso de eventos).

Fiscalizar rotineiramente em período integral o local de produção, o fornecimento, porcionamento e distribuição das refeições.

Controlar e validar o número de refeições vendidas e servidas diariamente por intermédio de fiscalização em conjunto com funcionário da CONTRATADA.

Notificar a empresa contratada por escrito e e-mail sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas sob pena de sofrer sanções pertinentes, constante na cláusula de penalidades de minuta de contrato.

Fiscalizar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador.

Fiscalizar rotineiramente a manutenção/limpeza da área física das instalações gerais e de todo o material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata dos materiais com danos, destruídos, extraviados ou desgastados pelo mau uso.

O fiscal do Restaurante Cidadão/OVG fiscalizará e inspecionará os objetos entregues, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado.

Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos, se ocorrer.

13. DA REFORMA E UTILIZAÇÃO DO IMÓVEL

Após a entrega do imóvel pela OVG à CONTRATADA, será de sua inteira responsabilidade qualquer adaptação necessária no imóvel, para implantação ou sua utilização.

A CONTRATADA deverá devolver o imóvel no mesmo estado de conservação recebido, através de vistoria, quando da celebração do contrato de prestação de serviço.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

14. PENALIDADES

O fornecedor que descumprir com suas obrigações, injustificadamente, ficará sujeito às penalidades seguintes, as quais serão graduadas de acordo com a sua gravidade: impedimento e suspensão do direito de participar da seleção de fornecedores, multa, rescisão e outras previstas em legislação pertinente.

Nenhuma sanção será aplicada sem o devido contraditório, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos no Regulamento.

Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para o registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.

15. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias do mês subsequente ao da prestação de serviços, após a emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido, atestado e acompanhado das Certidões que comprovem a sua devida Regularidade Fiscal.

O pagamento será feito com base nas quantidades efetivamente vendidas pela empresa CONTRATADA, conforme controle realizado pela CONTRATANTE e Nota Fiscal.

Todo e qualquer pagamento será efetuado, regra geral, através de transferência em conta corrente, devendo, portanto, os participantes informar banco, agência e nº de conta em sua proposta, bem como a apresentação da Guia de recolhimento Previdenciário/INSS dos empregados prestadores de serviço (Lei nº 9.711/98, art. 31), que deverá ser recolhida pela CONTRATADA até o dia 02 (dois) do mês subsequente ao da emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura, em nome da empresa cedente da mão-de-obra.

Os preços oferecidos serão irrevogáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses. Após esse período, os preços poderão ser reajustados com base no IGP-M (FGV) ou por acordo entre as partes.

16. DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência contratual será de 60 (sessenta) meses contados a partir da assinatura do contrato, com eficácia a partir da publicação do extrato contratual no site da OVG e no Diário Oficial do Estado de Goiás.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

O presente processo não importa necessariamente em contratação, podendo a OVG revogá-lo, no todo ou em parte, por razões de interesse privado, mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no site para conhecimento dos participantes. A OVG poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

O fornecedor/prestador de serviço é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na sua imediata



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

desclassificação, ou caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da ordem de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

É facultado à OVG, em qualquer fase da contratação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

Os fornecedores/prestadores de serviço intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Gerência de Compras, sob pena de desclassificação.

As normas que disciplinam este Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da OVG, a finalidade e a segurança da contratação.

A documentação apresentada pelos participantes fará parte do processo e não será devolvida ao proponente.

Os casos omissos neste Termo serão resolvidos pelas Diretorias Geral e Administrativa/Financeira, a qual a Gerência de Compras está subordinada.

A Gerência de Compras atenderá aos interessados no horário comercial, de segunda a sexta feira, exceto feriados, na Gerência de Compras, localizada Rua T-14 esq. com T-38, nº 249 - Setor Bueno, Fone: 3201-9496 – CEP: 74.230-130, Goiânia–GO.

Goiânia, 30 de outubro de 2017.

Melissa Mendonça da Silva Jaime
Assessoria Jurídica