



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 280/2017

Processo nº: 2017/

Assunto: Prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições (Restaurante Cidadão – Santo Antônio do Descoberto).

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 aproximadamente 500 (quinhentas) refeições diárias (almoço), no Restaurante Cidadão da cidade de Santo Antônio do Descoberto/GO, em dias úteis, a preço popular de R\$ 2,00 (dois reais) a unidade, pelo período de 12 (doze) 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 aproximadamente 500 (quinhentas) refeições *diárias* (almoço), permitida a variação diária de até 10% (dez por cento) para mais ou para menos, sendo vedada a compensação com outros dias no Restaurante Cidadão da cidade de Santo Antônio do Descoberto, sito no Equipamento Público nº 03, Quadra 209, Parque Estrela D'alva XVI, Santo Antônio do Descoberto - GO, em dias úteis, a preço popular de R\$ 2,00 (dois reais) a unidade, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes neste Termo e com o descrito nos 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.

2. JUSTIFICATIVA



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

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 a unidade, 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 aqui 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 mínimas de 250 (duzentas e cinquenta) refeições diárias e prazo mínimo de 06 (seis) meses, 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

- 1- Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 2- 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;
- 3- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de comprovação de diretoria em exercício;
- 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.

4. DA VISITA TÉCNICA

A visita técnica ao local onde funcionará o Restaurante Cidadão e a ciência do Projeto Executivo das reformas promovidas pelo Município, se for o caso, constituem condições básicas obrigatórias para apresentação de propostas, por parte das empresas interessadas. Tais condições visam o conhecimento das facilidades, dificuldades e recursos existentes, bem como obter quaisquer outras informações adicionais necessárias. Em caso de omissão no cumprimento desta atividade não será admitido qualquer questionamento posterior sobre as instalações

A empresa deverá respectivamente dentro do prazo estipulado para apresentação de propostas, realizar visita técnica no prédio onde funcionará o Restaurante Cidadão da cidade de Santo Antônio do Descoberto, sito no Equipamento Público nº 03, Quadra 209, Parque Estrela D'alva XVI, Santo Antônio do Descoberto - GO, com data e horário a ser marcado com 24 horas de antecedência, onde a mesma receberá o Termo de Vistoria fornecido pela OVG. Qualquer dúvida posterior à realização da visita técnica obrigatória ou decorrente da



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

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 Aquisição de Bens, Produtos e Serviços - GAPS.

O agendamento deverá ser realizado na Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão - GARC, via e-mail: restaurante.cidadao@ovg.org.br, aos cuidados da Gerente Valéria Araújo, no telefone (62) 3201-9443.

A interessada 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.

4. 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;
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 IPCA-IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, ou ainda, por acordo entre as partes.

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

Aplicam-se às concorrentes qualificadas como micro e pequena empresa, na forma da lei, as exceções nesta previstas no que tange a apresentação das Certidões de Regularidade e quanto aos critérios de desempate.

5. DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

Será contratada a Empresa que oferecer o menor valor unitário por refeição.

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



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

fornecedores aptos, com o objetivo de se alcançar maior economicidade. A referida negociação será agendada e promovida pela Gerência de Aquisição de Bens, Produtos e Serviços – GAPS, da OVG.

A Negociação será iniciada e conduzida pelo representante da OVG que informará o menor valor ofertado, sem identificar a Empresa proponente. Durante a negociação, as Concorrentes poderão alterar suas propostas iniciais e será dado espaço para as interessadas apresentarem seus novos valores.

A concorrente que for convocada e não participar da negociação aberta, não perde o direito de participação, mas integrará o mapa de compras com o preço oferecido durante o período de apresentação das propostas.

Ao final da negociação, o representante da OVG elaborará um mapa simplificado das propostas, com nome e o valor oferecido por cada concorrente, dando ciência do mapa a todos os presentes.

6. 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 dos mesmos, chama-se a segunda colocada e assim sucessivamente. A referida documentação deverá ser apresentada em até 24 (vinte e quatro) horas:

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

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 apresentará todos os equipamentos e aparelhamento necessários para implantação do Restaurante Cidadão, listando um a um e suas respectivas quantidades, conforme Manual Normativo;

- 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



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (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

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

- Comprovação de patrimônio líquido positivo de no mínimo R\$99.000,00 (noventa e nove mil reais), comprovado 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.

7. OPERACIONALIZAÇÃO DO RESTAURANTE CIDADÃO

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

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

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.

8. 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);**
- **Distribuição das refeições aos usuários;**
- **Descarte dos resíduos sólidos e líquidos.**

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).

A Contratada deverá apresentar, antes do início das operações, 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. Toda e qualquer atualização ou alteração posterior do Manual deverá ser validada pela Contratante.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

A Contratada deverá também apresentar à Contratante, em até 30 (trinta) dias após o início da atividade, o seu Procedimento Operacional Padrão (POP), o qual será verificado pela Contratante durante a operação.

A Contratada deverá atentar e cumprir, ainda, as normas tributárias e fiscais referentes à atividade, apresentando à Contratante, sempre que solicitado, os devidos comprovantes de cumprimento das obrigações legais.

9. DO PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO

A empresa contratada terá um prazo de até 20 (vinte) dias corridos para colocar o Restaurante Cidadão de Santo Antônio do Descoberto pronto para o funcionamento, contados da data de assinatura do Contrato e deverá providenciar o Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária, provisório, se necessário, e o definitivo para a sua abertura/inauguração, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

As refeições produzidas/preparadas no Restaurante Cidadão de Santo Antônio do Descoberto 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 nº 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 de Santo Antônio do Descoberto, 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 servida, 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.

10. 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 deverá colocar o Restaurante Cidadão de Santo Antônio do Descoberto pronto para funcionamento, impreterivelmente, no prazo de até 20 (vinte) dias corridos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, contados da data da assinatura do contrato.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

A Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Descoberto disponibilizará e entregará o prédio onde funcionará a Unidade do Restaurante Cidadão de acordo com o parecer técnico e aceite dos profissionais de Nutrição e Engenharia da OVG e caberá à Contratada alocar, às suas expensas, todos os mobiliários, materiais e utensílios, necessários para a execução do Contrato, incluindo exaustores, câmara fria e catraca de controle de frequência, além de prestar assistência técnica, em caso de equipamentos defeituosos, bem como manutenção em toda a parte de infraestrutura, durante toda a vigência contratual.

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) desde que reconhecidas necessárias para assegurar um funcionamento satisfatório das instalações (hidráulicas, elétricas, físicas) e que comprometam os fornecimentos e serviços a serem oferecidos.

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

Cumprir todas as exigências deste Termo e utilizar apenas materiais em boas condições de uso, 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 de operação, diretas ou indiretas, de produção ou administrativas, inclusive os referentes aos tributos fiscais, trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto contratado.

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

Fornecer todos os insumos 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 materiais 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 por danos morais.

Sujeitar-se à 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 por 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, obrigatório ou voluptuário, 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 8.234/91 que regulamenta as atividades do profissional Nutricionista e pela Resolução CFN 380/2005 (conforme tabela abaixo) para supervisionar o serviço prestado pela CONTRATADA, bem como cumprir integralmente o Código de Ética do Profissional Nutricionista.



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 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, equipamentos, cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas da unidade, obedecendo ao prazo solicitado pela CONTRATADA, 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 à Gerência de Apoio ao 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 devolver, ao final do Contrato, os equipamentos e utensílios ali pertencentes no mesmo estado de conservação recebido, através de vistoria, quando da celebração do Contrato de Prestação de Serviço.

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 Santo Antônio do Descoberto.

Apresentar ao Nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG as dúvidas e considerações sobre o cardápio, para adequação ao período de safra, deficiências de fornecedores ou outra situação devidamente fundamentada, solicitando autorização para modificar os cardápios, com 24 horas de antecedência.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Os cardápios deverão ser apresentados com os cálculos de calorias, macro nutrientes e micronutrientes bem como as fichas técnicas de todas as preparações.

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 seus fornecedores, contendo endereço, telefone e demais contatos virtuais, 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 neste fim.

Apresentar semestralmente análise de potabilidade de água utilizada na preparação dos alimentos, por empresa especializada e certificada.

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 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 nº 12, de 02/01/01 e RDC nº 216, de 15/09/04, e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

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



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

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.

Remover no mínimo 02 (duas) vezes por dia, o lixo das áreas da central de produção do restaurante (assim como outros materiais imprestáveis – 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 à Gerência de Apoio ao 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).

A Contratada deverá suportar uma redução considerável de quantitativo de refeições nos dias de menor fluxo de usuários, como Natal e Ano Novo, conforme determinação da Contratante.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Caberá à CONTRATANTE fiscalizar o funcionamento do Restaurante Cidadão de acordo com a RDC nº 216/04/ANVISA, emitindo um Parecer Técnico realizado pela Nutricionista da mesma, devendo a CONTRATADA se adequar ao referido Parecer.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Controlar o número de refeições efetivamente servidas diariamente por intermédio de fiscalização a ser executada por um funcionário lotado na Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão/OVG, em conjunto com funcionário da CONTRATADA.

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 e 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.

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

Controlar o número de refeições 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 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.

Inspecionar e aprovar, através do fiscal do Restaurante Cidadão/OVG, os objetos e insumos 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.

Instaurar sindicâncias sobre fatos ocorridos na Unidade do Restaurante Cidadão, com o devido contraditório, aplicando as sanções pertinentes, se for o caso.



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

Atestar, através do Gestor do Contrato nomeado pela Diretoria Geral, a Nota Fiscal emitida pela Contratada, após verificada sua compatibilidade com o mapa da fiscalização, realizando o devido pagamento nos prazos estabelecidos em Contrato.

12. DA REFORMA E UTILIZAÇÃO DO IMÓVEL

A responsabilidade pela entrega do imóvel em condições de utilização para a atividade de Restaurante Cidadão é do Município de Santo Antônio do Descoberto, conforme estabelecido em Termo de Cooperação firmado entre este Município e a OVG. Após a entrega do imóvel à CONTRATADA, será de sua inteira responsabilidade qualquer adaptação necessária no imóvel, referente à produção e entrega de refeições aos usuários, para implantação ou sua utilização.

A CONTRATADA deverá devolver o imóvel, ao término do Contrato, no mesmo estado de conservação recebido, estabelecido na vistoria inicial, quando da celebração do Contrato de Prestação de Serviço.

A Contratada deverá zelar pela integridade física do imóvel, através de segurança própria e de seu próprio pessoal, bem como pela manutenção regular de seguro contratado, comunicando, de imediato, a Contratante, em caso de fatos e acidentes que possam comprometer a solidez do prédio.

A Contratada poderá realizar obras de natureza voluptuária e/ou úteis, às suas expensas, mediante autorização do Município, devendo as mesmas serem retiradas ao final do Contrato, salvo determinação em contrário do Município.

13. 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.

14. 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 de refeições **efetivamente servidas** pela



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

empresa CONTRATADA, conforme controle e fiscalização realizado pela CONTRATANTE.

O pagamento somente será efetivado mediante apresentação dos seguintes documentos:

- GFIP devidamente transmitida pela Contratada;
- Guia de Recolhimento Previdenciário (GPS) dos empregados prestadores de serviço (Lei nº 9.711/98, art. 31), acompanhada do comprovante de pagamento;
- Comprovante de recolhimento do FGTS referente ao mês de pagamento;
- RAIS (Relação Anual de Informações Sociais) e DIRF (Declaração de Imposto de Renda Retido na Fonte), nos meses de apresentação previstos na legislação;
- Cópias dos contracheques assinados pelos colaboradores da Contratada no mês de referência.

Na descrição dos serviços na Nota Fiscal deverão ser especificados a quantidade de refeições cobradas, os eventuais descontos e/ou acréscimos e o período de referência. As eventuais diferenças, apuradas posteriormente, serão descontadas ou acrescentadas ao valor da nota fiscal subsequente.

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.

Os preços oferecidos serão irrevogáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses, salvo hipóteses de readequação do equilíbrio econômico-financeiro. Após esse período os preços poderão ser reajustados com base no IPCA-IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, ou ainda, por acordo entre as partes.

15. DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, através de assinatura de Termo Aditivo, ou mesmo por manifestação da CONTRATADA, com antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias do fim do presente contrato, de acordo com a necessidade e interesse da CONTRATANTE, desde que comprovada a vantajosidade da renovação.

16. 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



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
TERMO DE REFERÊNCIA

implicará na sua imediata 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.

A OVG poderá exigir da CONTRATADA garantia no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

Na hipótese de rescisão Contratual por descumprimento das obrigações pactuadas, a OVG convocará o 2º (segundo) menor preço classificado na fase da negociação aberta.

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, Diretoria Administrativa e Financeira, a qual a Gerência de Compras está subordinada e pela Diretoria de Ações Sociais, a qual a Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão 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, 21 de dezembro de 2017.

Melissa Mendonça da Silva Jaime
Assessora Jurídica