

TERMO DE REFERÊNCIA - PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE		
TERMO DE REFERÊNCIA	Nº 02/2026	
Número do Processo 00042284/2026	Exclusiva ME/EPP? () Sim (x) Não	Reserva de quota ME/EPP? () Sim (x) Não
1. Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo, produção e distribuição de refeições prontas para atendimento da população usuária do Restaurante Popular do Município de Várzea Grande -MT.		
Valor total estimado R\$ 1.048.110,00	Vistoria? () Obrigatória (x) Facultativa () Não se aplica	Amostra/Demonstração? () Sim (x) Não
Admite subcontratação () Sim (x) Não		
Modalidade - Pregão (x) Eletrônico () Presencial	SRP? () Sim (x) Não	Adjudicação () Global (x) Item () Lote
LEGISLAÇÃO APLICADA		
- Lei nº 14.133/2021 e alterações – Lei de Licitações e Contratos Administrativos; - Decreto Municipal nº 81 de 29 de dezembro de 2023, 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;		

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 02/2026

1. UNIDADE REQUISTANTE:

1.1. Secretaria Municipal de Assistência Social de Várzea Grande/MT.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de garantir o funcionamento regular do **Restaurante Popular do Município de Várzea Grande/MT**, equipamento público integrante das políticas de segurança alimentar e nutricional, destinado a ofertar refeições balanceadas, seguras e de qualidade a preços acessível à população, especialmente aquela em situação de vulnerabilidade social. O restaurante popular constitui importante instrumento de enfrentamento à insegurança alimentar, proporcionando acesso à alimentação adequada e contribuindo para a promoção da dignidade humana, inclusão e melhoria das condições de vida dos usuários do serviço.

2.2. Nesse contexto, torna-se necessária a contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas, garantindo o adequado funcionamento do equipamento público, bem como a continuidade do atendimento à população usuária.

2.3. A contratação permitirá assegurar a execução adequada das atividades relacionadas ao preparo e a distribuição das refeições, considerando a necessidade de mão de obra qualificada, cumprimento das normas sanitárias vigentes e manutenção da regularidade no atendimento.

3. DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Garantir o acesso regular à alimentação adequada e saudável à população em situação de vulnerabilidade social atendida pelo Restaurante Popular, promovendo segurança alimentar e nutricional, em consonância com as diretrizes das políticas públicas sociais do Município.

4. DO ALINHAMENTO COM O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR-ETP

O presente Termo de Referência foi elaborado com base nas condições constantes no Estudo Técnico Preliminar, que analisou as alternativas de solução disponíveis no mercado e concluiu que a contratação de empresa especializada representa a solução mais vantajosa para a Administração Pública.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-70



5. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A contratação será realizada por meio de processo licitatório na modalidade **Pregão eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133. O critério de julgamento **será menor preço por item (valor unitário)**.

6. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

Quantidade estimada de refeições:

a) 350 refeições diárias

Considerando média de 23 dias úteis por mês:

b) 8.050 refeições mensais

c) 96.600 refeições por ano

7. DA FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A empresa contratada deverá executar os seguintes serviços:

- a) Elaboração de cardápio balanceado por nutricionista responsável;
- b) Aquisição de gêneros alimentícios;
- c) Preparo de refeições;
- d) Distribuição aos usuários;
- e) Higienização de utensílios e instalações;
- f) Controle de qualidade e segurança alimentar;
- g) Destinação adequada resíduos.

8. CARDÁPIO

8.1. O cardápio a ser ofertado no Restaurante Popular deverá garantir refeições **nutricionalmente balanceadas, seguras do ponto de vista sanitário e adequadas às recomendações de alimentação saudável**, observando as diretrizes do **Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome**, bem como as normas sanitárias da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**.

- a) O cardápio diário deverá ser apresentado aos clientes na entrada do restaurante com o valor calórico de cada componente.
- b) O cardápio principal diário deverá ser constituído obrigatoriamente de: salada com 3 componentes; prato proteico com opção; guarnição; arroz; feijão; sobremesa; líquidos; tudo conforme demonstrado nos itens a seguir.

8.2. DA SALADA

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-70



a) A salada deverá ser composta, preferencialmente, por hortaliças **cruas ou cozidas**, podendo incluir, entre outros, os seguintes alimentos:

- a) Alface
- b) Tomate
- c) Repolho
- d) Cenoura ralada
- e) Beterraba
- f) Pepino
- g) Couve
- h) Acelga
- i) Vinagrete
- j) Mix de folhas verdes

b) A escolha dos itens deverá considerar a **sazonalidade dos alimentos**, a qualidade dos produtos e a aceitação pelos usuários.

8.3. QUANTIDADE (GRAMAGEM)

a) Cada refeição deverá conter **porção mínima de 80g a 100g de salada por usuário**, podendo ser composta por um ou mais tipos de hortaliças.

8.4. FREQUÊNCIA

a) A salada deverá ser ofertada diariamente, compondo obrigatoriamente o cardápio das refeições servidas no Restaurante Popular.

8.5. QUALIDADE DOS PRODUTOS

a) Os ingredientes utilizados na preparação das saladas deverão:

- a)** Estar **frescos e próprios para consumo**;
- b) Ser devidamente **higienizados e sanitizados** antes da preparação;
- c)** Ser manipulados em conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**.

8.6. HIGIENIZAÇÃO

a) A higienização das hortaliças deverá seguir procedimentos adequados, incluindo:

- a) Seleção e retirada de partes impróprias;
- b) Lavagem em água corrente;
- c) Sanitização em solução apropriada para alimentos;

d) Enxágue final em água potável.

8.7. VARIEDADE

a) As saladas deverão ser **variadas ao longo da semana**, evitando repetição frequente, de modo a garantir diversidade nutricional e maior aceitação pelos usuários.

8.8. TEMPEROS

8.8.1. Os temperos utilizados deverão **ser simples e saudáveis**, podendo incluir:

- a) Limão
- b) Vinagrete
- c) Azeite
- d) Ervas naturais

8.8.2. Deverá ser evitado o uso excessivo de **sal, molhos industrializados e condimentos artificiais**, priorizando preparações mais naturais e saudáveis.

8.9. DO PRATO PROTEICO (ESPECIFICAÇÃO DA PORÇÃO)

- a) O prato proteico deverá compor obrigatoriamente cada refeição servida no Restaurante Popular, garantindo adequado aporte nutricional aos usuários. Os alimentos deverão ser apresentados em condições higiênico- sanitárias adequadas, seguindo as normas estabelecidas
- b) pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. A porção de prato proteico deverá possuir **peso mínimo de 120g por usuário**, considerando o alimento já preparado.

8.10. TIPOS DE PROTEINA

- a) O cardápio deverá contemplar diversidade de preparações, podendo incluir:
- a) Carne bovina em cubos ou ensopada;
- b) Carne moída;
- c) Carne de frango: cozida, ensopada, grelhada, assada ou desfiada;
- d) Fígado acebolado;
- e) Feijoadada;
- f) Moela
- g) Dobradinha
- h) Linguiça
- i) Almondegas ao molho;
- j) Kibe empanado;
- k) Peixe: assado, cozido, ensopado ou grelhado;

l) Ovos: cozidos ou em preparações culinárias adequadas.

8.11. FREQUÊNCIA DE OFERTA

a) Para garantir variedade alimentar, as preparações proteicas deverão respeitar a seguinte frequência mínima mensal:

Preparação Proteica	Gramagem por Porção	Frequência Mensal
Filé bovino ou de frango	120g	4 vezes no mês
Carne bovina em cubos ou ensopada	120g	4 vezes ao mês
Carne moída	120g	4 vezes ao mês
Frango (diversas preparações)	120g	4 vezes ao mês
Peixe	120g	2 vezes ao mês
Linguiça	120g	2 vezes ao mês
Almondegas ao molho	120g	2 vezes ao mês
Kibe empanado	120g	1 vez ao mês
feijoada	120g	1 vez ao mês
Fígado acebolado	120g	1 vez ao mês
Moela	120g	1 vez ao mês
dobradinha	120g	1 vez ao mês

8.12. QUALIDADE E PREPARO

- a) Os alimentos utilizados nas preparações proteicas deverão:
- a) Provenientes de fornecedores com **inspeção sanitária oficial**;
- b) Estar dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo;
- c) Ser armazenados sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento;
- d) Ser preparados com controle de higiene e manipulação de alimentos.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-70



8.13. SUBSTITUIÇÕES

a) Eventuais substituições proteicas poderão ocorrer em caso de indisponibilidade de determinados alimentos no mercado, desde que seja mantida **equivalência nutricional** e que haja comunicação prévia à fiscalização do contrato.

8.14. DA GUARNIÇÃO

a) A guarnição constitui complemento da refeição servida no Restaurante Popular, devendo contribuir para o equilíbrio nutricional e variedade alimentar do cardápio. As preparações deverão ser servidas prontas para consumo, elaboradas com alimentos de boa qualidade e preparadas em condições adequadas de higiene, conforme normas sanitárias da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**.

Tipo	Especificações	Porção (gramas) por usuário	Frequência Mensal
Purê de batata	Batata cozida e amassada, preparada com tempero leve	100g	4 vezes ao mês
macarrão	Macarrão ao alho e óleo ou ao molho simples.	100g	4 vezes ao mês
farofa	Farofa simples ou temperada	100g	4 vezes ao mês
Abóbora refogada	Abóbora cozida ou refogada com temperos naturais	100g	3 vezes ao mês

Legumes cozidos	Mix de legumes como cenoura, chuchu, vagem ou batata	100g	3 vezes ao mês
Batata sauté	Batata cozida e levemente dourada	100g	2 vezes ao mês
polenta	Polenta cozida ou grelhada	100g	2 vezes ao mês
Verduras refogadas	Couve, repolho ou outras verduras refogadas	100g	2 vezes ao mês

- b) As guarnições deverão apresentar **variedade ao longo do mês**, evitando repetição frequente.
- c) Os alimentos utilizados deverão estar **em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade e devidamente higienizados**.
- d) O preparo deverá priorizar **baixo teor de gordura e sal**, garantindo refeições equilibradas e saudáveis.

8.15. DO ARROZ

- a) A tabela abaixo discrimina a preparação do arroz simples.

Tipo	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Arroz Agulhinha tipo I	Simplex	250g	23 vezes ao mês

8.16. DO FEIJÃO

- a) O feijão constitui alimento essencial na composição das refeições servidas no Restaurante Popular, devendo ser preparado diariamente e em condições adequadas de higiene e qualidade.

Tipo	Especificação	Porção (gramas) por usuário	Frequência Mensal
Feijão carioca	simples	150g	18 vezes ao mês
Feijão Preto	Simple	150g	05 vezes ao mês

8.17. DAS SOBREMESAS

a) A sobremesa deverá compor as refeições ofertadas no Restaurante Popular, contribuindo para a complementação nutricional e variedade alimentar do cardápio.

Tipo	Especificação	Porção por usuário	Frequência Mensal
Frutas in natura	Banana, laranja, maçã, mamão, melancia, abacaxi ou outras frutas da estação	1 unidade ou 100g	Diária alternada
gelatina	80 a 120g		Diária alternada
Doce de fruta			
Arroz doce			
canjica			
Doce de leite			

8.18. DOS LÍQUIDOS

a) As refeições servidas no Restaurante Popular deverão ser acompanhadas de bebida adequada ao consumo, preparadas em condições higiênico- sanitários satisfatórios, utilizando água

potável e ingredientes de boa qualidade em copo descartável contendo 200ml, com e sem açúcar para escolha do usuário.

Tipo	Porção por Usuário	Frequência Mensal
Suco Concentrado	Copo de 200ml	Diária

8.19. DAS OBSERVAÇÕES GERAIS

- Em complementação ao cardápio principal, deverão ser observadas as seguintes disposições relativas aos itens adicionais e aos padrões nutricionais das refeições ofertadas no Restaurante Popular, respeitando as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**.
- Farinha de mandioca: deverá ser disponibilizada como acompanhamento das refeições, em porção aproximada de 10g por usuário, condicionada em recipientes apropriados e higienizados.
- Sal: Deverá ser disponibilizado em quantidade controlada, preferencialmente em recipientes adequados para o uso coletivo, evitando consumo excessivo.
- Em relação ao prato proteico: As preparações proteicas deverão apresentar variedade ao longo do mês, garantindo diversidade de carnes e preparações, respeitando a gramagem mínima estabelecida e as frequências definidas no cardápio.
- Em relação a guarnição: As guarnições deverão variar conforme planejamento mensal do cardápio, priorizando preparações com legumes, tubérculos e massas, garantindo equilíbrio nutricional.
- Em relação ao feijão: O feijão deverá ser servido diariamente de forma simples.
- Em relação à sobremesa: A sobremesa deverá priorizar frutas in natura, podendo incluir doces simples de forma eventual, não podendo ser repetidos, garantindo equilíbrio alimentar e aceitação pelos usuários.
- Em relação à ornamentação: As preparações deverão apresentar aspectos visual adequado, cores atrativas e organização na montagem dos pratos ou balcões de distribuição, contribuindo para melhor aceitação das refeições pelos usuários.

9. DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-70



9.1. O Restaurante Popular está localizado na rua Capitão Costa, nº321, bairro: Centro Sul, nesta cidade de Várzea Grande/MT.

10. DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

10.1. De segunda a sexta-feira, das 11h00 às 14h00 podendo sofrer ajustes conforme necessidades da Administração.

10.2. O almoço poderá ser fornecido em dia não úteis, mediante comunicação escrita pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas.

11. DO PADRÃO NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES

11.1. As refeições deverão atender aos seguintes critérios mínimos:

11.2. Valor energético médio entre 600 e 800 kcal;

11.3. Composição nutricional balanceada

11.4. Inclusão de: arroz, feijão, proteína, guarnição, salada, sobremesa ou fruta.

12. DA EQUIPE MÍNIMA EXIGIDA

a) 01 nutricionista responsável técnico;

b) 01 cozinheiro;

c) 03 auxiliares de cozinha;

d) 02 Auxiliares de limpeza /atendimento

12.1. Todos os profissionais deverão estar devidamente uniformizados e capacitados para execução das atividades.

13. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA COZINHA

13.1. A contratada deverá garantir que as instalações destinadas ao preparo das refeições estejam em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

e) As áreas de preparo deverão possuir:

a) Ventilação adequada;

b) Iluminação suficiente;

c) Superfícies laváveis e de fácil higienização.

13.2. Os equipamentos utilizados no preparo das refeições deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, incluindo:

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-70



- a) Fogões industriais;
- b) Geladeiras e freezers;
- c) Utensílios de cozinha;
- d) Equipamentos de armazenamento.

13.3. Todos os equipamentos deverão passar por manutenção preventiva sempre que necessário, a fim de garantir a segurança alimentar e continuidade do serviço.

14. DO CONTROLE DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES

14.1. A empresa contratada deverá manter controle rigoroso da qualidade dos alimentos utilizados no preparo das refeições;

14.2. Deverá ser realizada a **coleta diária de amostras das refeições preparadas**, as quais deverão ser:

- a) Identificadas com data e horário;
- b) Armazenadas em recipientes apropriados;
- c) Mantidas sob refrigeração por período mínimo de 72 horas.

14.3. O controle de temperatura deverá ser realizado durante as etapas de:

- a) Armazenamento
- b) Preparo
- c) Distribuição das refeições.

14.4. Caso seja identificada qualquer irregularidade na qualidade dos alimentos, a contratada deverá realizar imediatamente a substituição do produto.

15. DAS CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

15.1. As refeições deverão ser distribuídas em condições que garantam a manutenção da qualidade, higiene e temperatura adequada dos alimentos.

15.2. Os alimentos frios deverão permanecer em temperatura apropriada até o momento da distribuição.

15.3. Os utensílios utilizados na distribuição deverão ser higienizados e manipulados adequadamente.

15.4. A área de distribuição deverá permanecer limpa, organizada e adequada ao atendimento do público.

16. DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS

16.1. CONDIÇÕES GERAIS DE TRANSPORTE

- a) Ser realizado em veículos apropriados, limpos, higienizados, revestimento interno inteiramente de modo apropriado com jutas vedadas;
- b) Os veículos utilizados deverão ser exclusivos ou devidamente adaptados para o transporte de alimentos;
- c) O compartimento de carga deverá ser fechado, protegido contra poeira, insetos, roedores, sol e chuva;
- d) Os alimentos deverão ser acondicionados de forma organizada, evitando contaminação cruzada e danos às embalagens.

16.2. TRANSPORTE DE GÊNEROS PERECÍVEIS

16.2.1. Os gêneros perecíveis, como carnes, frangos, peixes, laticínios, hortifrutigranjeiros e demais alimentos que necessitam de controle de temperatura, deverão ser transportados observando-se:

- a) Utilização de veículos refrigerados ou caixas térmicas adequadas;
- b) Manutenção da cadeia de frio durante todo o transporte;
- c) Temperatura adequada para conservação dos alimentos, conforme recomendações sanitárias;
- d) Alimentos congelados até -18 °C;
- e) Alimentos refrigerados entre 0° e 5 °C;
- f) Controle de temperatura durante o transporte, sempre que necessário.

16.3. TRANSPORTE DE GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

16.3.1. Os alimentos não perecíveis, como arroz, feijão, açúcar, farinha, óleo, macarrão e outros produtos secos, deverão ser transportados observando-se:

- a) Proteção contra umidade, calor excessivo e contaminação;
- b) Embalagens integras e devidamente identificadas;
- c) Acondicionamento em estrados ou pallets quando necessário, evitando contato direto com o piso do veículo.

16.4. HIGIENIZAÇÃO DOS VEÍCULOS

16.4.1. Os veículos utilizados no transporte de alimentos deverão passar por processos regulares de limpeza e sanitização, com registro das operações realizada, garantindo condições adequadas para o transporte seguro dos gêneros alimentícios.

16.5. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

16.5.1. A empresa contratada será responsável por garantir que todos os alimentos transportados cheguem ao local de preparo em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade e atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes.

16.6. DO CONTROLE E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS TÓXICOS

- a) Os produtos tóxicos, como detergentes, desinfetantes, sanitizantes, desengordurantes e inseticidas, deverão ser armazenados observando-se:
- b) Local exclusivo, identificado e separado da área de manipulação, preparo e armazenamento de alimentos;
- c) Armários ou depósitos fechados, ventilados e devidamente sinalizados;
- d) Proibição de armazenamentos próximo a gêneros alimentícios, utensílios ou embalagens de alimentos;
- e) Manutenção das embalagens originais, com rótulo legíveis e informações de segurança.

16.7. PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO

- a) Remoção ou proteção dos alimentos durante a aplicação de produtos químicos;
- b) Enxágue adequado de utensílios, equipamentos e superfícies após a higienização;
- c) Proibição de reutilização de embalagens de produtos químicos para armazenamento de alimentos.

16.7.1. A empresa deverá manter controle do uso e armazenamento dos produtos tóxicos, garantindo que estes sejam utilizados apenas para as finalidades previstas e em condições seguras, prevenindo acidentes e riscos à saúde dos manipuladores e dos usuários do restaurante.

16.7.2. O cumprimento dessas normas poderá ser verificado pelos fiscais do contrato e pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, devendo a contratada atender prontamente às recomendações e determinações emitidas.

16.8. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

16.8.1. A contratada deverá assegurar a adoção das **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, incluindo:

- a) Higienização adequada de alimentos, utensílios, equipamentos e superfícies;
- b) Controle de contaminação cruzada;
- c) Armazenamento correto de alimentos crus, processados e preparados;
- d) Controle de temperatura de alimentos refrigerados, congelados e quentes;

e) Utilização de água potável em todas as etapas do preparo.

16.9. HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES

16.9.1. Todos os profissionais envolvidos na manipulação de alimentos deverão;

- a) Utilizar **uniforme completo e limpo**, composto por touca, avental e calçados adequados;
- b) Manter **asseio pessoal adequado**, com unhas curtas e sem esmaltes;
- c) Não utilizar adornos como anéis, pulseiras ou relógios;
- d) Realizar higienização frequente das mãos;
- e) Estar devidamente **capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos**.

16.10. CONTROLE SANITÁRIO E VIGILÂNCIA

16.10.1. A contratada deverá permitir e colaborar com as inspeções realizadas pelos órgãos competentes incluindo:

- a) Vigilância Sanitária Municipal;
- b) Órgãos de controle da administração pública;
- c) Fiscalização do contrato designada pela contratante.

16.10.2. Eventuais irregularidades identificadas deverão ser **corrigidas imediatamente**, sob pena de aplicações das sanções previstas no contrato.

16.11. CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

16.11.1. Os alimentos utilizados deverão:

- a) Estar dentro do prazo de validade;
- b) Apresentar boas condições de conservação;
- c) Ser adquiridos de fornecedores regularizados;
- d) Possuir procedência comprovada.

16.11.2. Produtos impróprios para consumo deverão ser imediatamente descartados, conforme normas sanitárias.

16.12. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

16.12.1. A empresa contratada deverá manter **responsável técnico habilitado**, preferencialmente nutricionista, para supervisionar;

- a) Manipulação dos alimentos;
- b) Elaboração e controle do cardápio;
- c) Condições higiênico- sanitárias da cozinha e áreas de preparo.

16.13. CONTROLE DE PRAGAS E HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

12.12.1. A contratada deverá garantir:

- a) Programa de controle integrado de pragas;
- b) Limpeza e desinfecção periódica das instalações;
- c) Manejo adequado de resíduos sólidos;
- d) Armazenamento correto de alimentos e insumos.

17. DA VISITA TÉCNICA

17.1. A visita técnica poderá ser realizada pelas empresas interessadas até data previamente agendada junto ao órgão responsável, em horário de expediente da Administração Pública.

17.1.1. Deverá ser realizada por **representante legal da empresa ou profissional devidamente credenciado**, mediante apresentação de documento de identificação e autorização da empresa.

17.1.2. O agendamento deverá ser solicitado junto à unidade administrativa responsável pelo Restaurante Popular, por meio do contato (65) 9 9810-2278.

17.2. DO ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

17.2.1. Ao final da visita será emitido pela Administração **Atestado de visita Técnica**, comprovando que a empresa tomou conhecimento das condições do local de execução dos serviços.

17.2.2. O atestado deverá ser **assinado por servidor designado pela Administração e pelo representante da empresa.**

17.3. DA DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTOS

17.3.1. Caso a empresa opte por **não realizar a visita técnica**, deverá apresentar **Declaração de Conhecimento das Condições do Local**, afirmando que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à execução dos serviços e que não poderá alegar desconhecimento posteriormente para justificar descumprimento contratual ou solicitação de reequilíbrio.

17.4. DAS RESPONSABILIDADES

17.4.1. A realização ou não da visita técnica será de **inteira responsabilidade do licitante**, não sendo aceitas alegações futuras de desconhecimento das condições do local, das instalações ou das dificuldades relacionadas à execução dos serviços.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

18.1. Garantir a qualidade e segurança alimentar das refeições;



- 18.2. Cumprir integralmente as normas sanitárias vigentes, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA;
- 18.3. Fornecedor todos os insumos necessários para execução do serviço;
- 18.4. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais de seus funcionários;
- 18.5. Manter o ambiente limpo e organizado;
- 18.6. Fornecer água filtrada e gelada nos refeitórios;
- 18.7. Em caso de desistência, rescisão ou encerramento do contrato por iniciativa da CONTRATADA, esta deverá desocupar e devolver a CONTRATANTE todas as instalações e espaços utilizados para execução dos serviços nas mesmas condições em foram recebidos, ressalvado apenas o desgaste natural decorrente do uso regular.
- 18.8. A CONTRATADA deverá retirar todos os materiais, equipamentos, insumos e bens de sua propriedade, bem como realizar a limpeza e higienização completa do ambiente.
- 18.9. Caso sejam constatados danos nas instalações, equipamentos ou mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE, que não decorram do uso normal, a CONTRATADA deverá realizar os reparos necessários ou ressarcir os prejuízos causados.
- 18.10. A devolução do espaço poderá ser formalizada mediante vistoria realizada pelo fiscal do contrato, com registro em termo próprio.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 19.1. Disponibilizar o espaço físico Do Restaurante Popular;
- 19.2. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual;
- 19.3. Efetuar os pagamentos conforme estabelecido no contrato;
- 19.4. Comunicar formalmente qualquer irregularidade verificada.
- 19.5. Emitir ordem de fornecimento estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto;
- 19.6. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na execução do contrato;
- 19.7. Zelar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 19.8. Acatar e por em prática as recomendações feitas pela contratada, no que diz respeito a condições de uso e funcionamento dos equipamentos e instalações.

19.9. Solicitar a empresa, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho no que couber.

20. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

20.1. A fiscalização será exercida por servidor designado pela Administração, que ficará responsável por:

- a) Acompanhar a execução dos serviços;
- b) Verificar a qualidade das refeições;
- c) Conferir o quantitativo de refeições servidas;
- d) Registrar ocorrências em relatórios de fiscalização;

21. FISCAIS

- 21.1. Fiscal titular; Ana Carolina Rabelo, CPF: 004.994.XXX-96, Matrícula: 137453, Cargo: Nutricionista.
- 21.2. Fiscal Suplente: Kátia Lúcia da Costa, CPF: 059.786.XXX-77, Matrícula: 130305, Cargo: TSAE.

22. DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS

22.1. A medição será realizada mensalmente com base no quantitativo de refeições efetivamente servidas, devidamente registrado e validado pelo fiscal do contrato.

23. DO PAGAMENTO

23.1. O pagamento será efetuado mensalmente em até 30 (trinta) dias após a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Apresentação de nota fiscal;
- b) Relatório de medição aprovado pelo fiscal do contrato;
- c) Comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.
- d) Cardápio do mês aprovado e execução autorizada pela Nutricionista da Contratante;
- e) Relação com a quantidade de refeições servidas por dia;
- f) Declaração do responsável legal da empresa, contendo indicação dos empregados que desenvolveram as atividades previstas no objeto do contrato a indicação do período, jornada cumprida em cada posto de trabalho e horário de intervalo de cada empregado.

- g) Casos constatados alguma irregularidade nas Notas Fiscais, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-o o prazo para pagamento da data da sua reapresentação;
- h) Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações.

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, bem como a prática de atos que comprometem a regularidade do processo licitatório ou da execução contratual, sujeitará a empresa às sanções administrativas cabíveis, garantindo o contraditório e a ampla defesa, conforme disposto na Lei nº14.133/2021. As penalidades serão aplicadas considerando-se a natureza e a gravidade da infração, os danos causados à Administração Pública, a vantagem auferida pela contratada, bem como a reincidência e as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

24.2. ADVERTÊNCIA

24.2.1. A advertência será aplicada por escrito quando a contratada cometer infrações consideradas de menor gravidade, que não acarretem prejuízos relevantes à Administração ou à execução dos serviços, especialmente nos casos de;

- a) Descumprimento de obrigações contratuais de caráter acessório;
- b) Falhas operacionais que não comprometam a continuidade ou a qualidade do serviço;
- c) Descumprimento de determinações da fiscalização do contrato.

24.3. MULTA

24.3.1. A multa será aplicada nos casos de atraso injustificado, inexecução parcial ou total do objeto contratado, bem como em situações de descumprimento de cláusulas contratuais:

- a) Multa de Mora; Aplicada em razão de atraso injustificado na execução das obrigações contratuais, calculada mediante percentual diário incidente sobre o valor da parcela inadimplida ou sobre o valor global do contrato.
- b) Multa Compensatória: Aplicada nos casos de inexecução total ou parcial do contrato do contrato, com a finalidade de compensar os prejuízos causados à Administração Pública, podendo incidir sobre o valor total do contrato ou sobre a parcela não executada.

24.4. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

24.4.1. A contratada poderá ser penalizada com impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de até 3 (três) anos, quando incorrer em infrações que comprometam a regularidade do certame ou a execução contratual, tais como;

- a) Dar causa á inexecução parcial do contrato que cause prejuízo á Administração;
- b) Dar causa á inexecução total do contrato;
- c) Deixar de entregar documentação exigida no processo licitatório;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Ensejar o retardamento da execução do objeto contratado;
- f) Falhar ou fraldar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

24.5. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

24.5.1. A declaração de inidoneidade poderá ser aplicada, especialmente, quando a contratada;

- a) Apresentar documentação ou declaração falsa;
- b) Cometer fraude fiscal;
- c) Praticar atos ilícitos com objetivo de frustrar os objetivos da licitação;
- d) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública em virtude de atos ilícitos praticados.

24.6. PROCESSO ADMINISTRATIVO SANCINADOR

24.6.1. Notificação formal da contratada acerca da irregularidade constatada;

24.6.2. Concessão de prazo para apresentação de defesa ou justificativa;

24.6.3. Análise técnica da defesa apresentada;

24.6.4. Decisão fundamentada da autoridade competente.

24.7. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

20.7.1. A aplicação das sanções administrativas não exclui a responsabilidade da contratada pela reparação integral dos danos causados á Administração Pública ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão durante a execução contratual.

25. DO RECURSO E DOTAÇÃO ORÇAMETÁRIA

25.1. DO RECURSO:

(X) Próprio () Estadual () Federal

25.2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

21.2.1. As despesas decorrentes da contratação correrão por conta de dotação orçamentária própria prevista no orçamento do Município.

Projeto atividade	Fonte	Elemento de despesa	Reduzido
2048	01500	3.3.90.39	11010012

26. DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO- FINANCEIRO

26.1. O contrato poderá ser reajustado ou revisado visando à manutenção do equilíbrio econômico – financeiro, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

27. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

27.1. A contratação deverá observar, sempre que possível, **critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica**, de modo a promover o desenvolvimento sustentável, a eficiência no uso dos recursos públicos e a redução de impactos ambientais decorrentes da execução dos serviços de preparo e distribuição de refeições no âmbito do Restaurante Popular.

27.2. USO RACIONAL DE RECURSOS NATURAIS

- a) Utilização de equipamentos que apresentem maior eficiência energética;
- b) Adoção de práticas que evitem desperdício de água durante o preparo e higienização de alimentos e utensílios;
- c) Manutenção periódica de equipamentos e instalações para garantir o uso eficiente dos recursos.

27.3. GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- a) Segregação adequada dos resíduos orgânicos e recicláveis;
- b) Acondicionamento correto dos resíduos em recipientes apropriados;
- c) Destinação ambientalmente adequada dos resíduos, em conformidade com a legislação vigente;
- d) Adoção de medidas para redução da geração de resíduos alimentares.

27.4. REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

23.4.1. Planejamento e Controle de Produção: A produção das refeições deverá ser planejada com base no histórico de consumo, número estimado de usuários e sazonalidade, evitando excessos na preparação dos alimentos.

23.4.1.2. Controle de Porcionamento: As refeições deverão seguir padrões definidos de porcionamento, garantindo equilíbrio nutricional e evitando sobras excessivas nos pratos servidos.

23.4.1.3. Monitoramento de Sobras e Restos: A contratada deverá implementar sistemas de controle diário de:

a) Sobras limpas (alimentos preparados e não servidos);

b) Restos (alimentos descartados pelos usuários) .

23.4.1.4. Aproveitamento Integral dos Alimentos; deverão ser adotadas técnicas de aproveitamento integral dos alimentos, incluindo cascas, talos e sementes, sempre que possível e conforme normas sanitárias vigentes.

23.4.1.5. Capacitação da Equipe: A equipe envolvida na manipulação e preparo dos alimentos deverá receber treinamento periódico sobre:

27.4.1. Boas práticas de manipulação;

27.4.2. Técnicas de redução de desperdícios;

27.4.3. Armazenamento adequado.

23.4.1.6. Armazenamento e Conservação: Os alimentos deverão ser armazenados em condições adequadas de temperatura, higiene e organização, respeitando o sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai), a fim de evitar perdas por vencimentos.

23.4.1.7. Indicadores de Desempenho: A contratada deverá apresentar relatórios periódicos contendo indicadores de desperdício, tais como:

a) índice de sobra limpa;

b) índice de resto ingestão;

c) medidas adotadas para redução.

28. JUSTIFICATIVA PARA NÃO APLICAÇÃO DOS BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – ME/EPP

28.1. Embora a Lei Complementar nº 123/2006 estabeleça tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte nas contratações públicas, a presente contratação não será destinada de forma exclusiva às ME/EPP, tampouco haverá reserva de cotas, em razão das características técnicas e operacionais do objeto.

28.2. A contratação pretendida compreende a prestação contínua e integrada de serviços de preparo, produção e distribuição de refeições prontas no âmbito do Restaurante Popular do Município de Várzea Grande/MT, envolvendo atividades interdependentes relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios, controle sanitário, logística operacional, preparo das refeições, distribuição aos usuários, higienização, controle de qualidade e responsabilidade técnica nutricional.

28.3. A eventual divisão do objeto em cotas ou parcelamentos poderá comprometer a padronização dos serviços, dificultar a fiscalização contratual, aumentar os riscos operacionais e sanitários, além de prejudicar a continuidade do atendimento à população em situação de vulnerabilidade social, público-alvo do Restaurante Popular.

28.4. Destaca-se ainda que a execução do objeto exige estrutura operacional mínima, capacidade logística, fornecimento contínuo de insumos perecíveis, controle rigoroso de qualidade e observância permanente das normas sanitárias estabelecidas pela Vigilância Sanitária e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, circunstâncias que demandam atuação integrada e padronizada de um único prestador.

28.5. A adoção de contratação unificada também se mostra mais vantajosa sob o aspecto econômico e administrativo, proporcionando maior economia de escala, otimização da gestão contratual, redução de custos operacionais e maior eficiência na fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços.

28.6. Ademais, considerando a complexidade operacional do objeto e a necessidade de atendimento contínuo e ininterrupto, verificou-se que a segmentação da contratação poderá reduzir a competitividade efetiva do certame e aumentar os riscos de inexecução contratual, descontinuidade do serviço e prejuízo ao interesse público.

28.7. Dessa forma, com fundamento nos artigos 47, 48 e 49 da Lei Complementar nº 123/2006, justifica-se a não aplicação dos benefícios de exclusividade e reserva de cotas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, em razão da inviabilidade técnica e operacional do parcelamento do objeto, da necessidade de padronização dos serviços, da busca pela solução mais vantajosa para a Administração Pública e da preservação da continuidade e eficiência do serviço público essencial prestado à população.

29. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

29.1. O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme interesse da Administração e previsão legal.

30. DO REAJUSTE

30.1. FINALIDADE

25.1.1. O reajuste de preços tem por finalidade preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, garantindo a atualização monetária dos valores inicialmente contratados em razão das variações inflacionárias ocorridas durante a execução contratual.

30.2. PERIODICIDADE

25.2.1. Os preços contratados poderão ser reajustados após o interregno de 12(doze) meses, contado da data da apresentação da proposta o da data do orçamento estimado da Administração, conforme disposto na legislação vigente.

30.3. ÍNDICE DE REAJUSTE

25.3.1. O reajuste será concedido com base na variação do **IPCA- Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

30.4. FORMA DE CÁLCULO

25.4.1. O reajuste será aplicado mediante a seguinte fórmula:

$$R=V \times (I \ 1/10)$$

Onde:

- a) R = valor reajustado da refeição ou do contrato;
- b) V= valor original contratado;
- c) I1= índice referente ao mês do reajuste;
- d) 10= índice referente ao mês base da proposta.

30.5. PROCEDIMENTO PARA CONCESSÃO

O reajuste deverá ser solicitado pela contratada mediante requerimento formal, acompanhado da memória de cálculo demonstrando a variação do índice adotado.

30.6. ANÁLISE PELA ADMINISTRAÇÃO

25.6.1. Recebido o pedido, caberá à Administração realizar **análise técnica e financeira**, verificando a correção da memória de cálculo e o cumprimento do prazo mínimo para concessão do reajuste.

30.7. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

25.7.1. O reajuste contratual observará as disposições previstas na Lei nº14.133/2021 e demais normas pertinentes às contratações públicas.

31. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

31.1. FINALIDADE

26.1.1. A habilitação jurídica tem por finalidade **comprovar a existência legal da empresa licitante e sua aptidão para exercer direitos e assumir obrigações**, permitindo sua participação em processos licitatórios e a celebração de contrato com a Administração Pública.

31.2. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA



- a) **Registro Comercial**, no caso de empresa individual;
- b) **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial ou no cartório competente, acompanhado de todas as alterações contratuais ou da consolidação do contrato social;
- c) No caso de **Sociedades por ações**, deverá ser apresentada também a documentação que comprove a eleição do contrato social;
- d) **Inscrições do ato constitutivo**, no caso de sociedade civis, acompanhadas de prova da diretoria em exercício;

32. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

32.1. COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE

27.1.1. Para fins de habilitação no processo licitatório, a empresa interessada deverá comprovar a regularidade fiscal e trabalhista mediante a apresentação de documentação válida, demonstrando que se encontra em situação regular perante os órgãos competentes.

32.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL

27.2.1. A comprovação da regularidade fiscal deverá ser realizada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto à Receita Federal do Brasil;
- b) Certidão conjunta de regularidade relativa aos tributos federais e a dívida ativa da União, expedida pela Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria -Geral da Fazenda Nacional;
- c) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da empresa;
- d) Certidão de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da empresa.

32.3. VALIDADE DAS CERTIDÕES

27.3.1. As certidões apresentadas deverão estar dentro do prazo de validade da data da abertura da sessão pública da licitação. Caso não conste prazo de validade na certidão, será considerado o prazo máximo de 90 (noventa) dias contados da data da sua emissão.

32.4. REGULARIZAÇÃO DE PENDÊNCIAS

27.4.1. Na hipótese de a empresa apresentar alguma restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista, poderá ser concedido prazo para regularização, conforme legislação vigente aplicáveis às contratações públicas.

32.5. FINALIDADE DA COMPROVAÇÃO

27.5.1. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista tem como objetivo assegurar que a empresa contratada esteja em conformidade com suas obrigações legais, garantindo segurança jurídica e regularidade na execução do contrato administrativo.

33. DO CRC

33.1. Certificado de Registro Cadastral (CRC) consiste no documento emitido por servidor de Superintendência de Licitação, que comprova o prévio cadastramento da empresa interessada em participar de procedimentos licitatórios, mediante apresentação e análise da documentação relativa à habilitação.

28.1.1. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS de PEQUENO PORTE, poderão usufruir dos benefícios previstos na legislação devidamente enquadradas como Microempresa **ou Empresa de Pequeno Porte**, desde que comprovem tal condição por meio de documentação expedida pela Junta Comercial ou por meio de declaração firmada pelo representante legal da empresa.

28.1.2. Será assegurado às Microempresas e Empresas de pequeno porte tratamento diferenciado nas contratações públicas, visando incentivar o desenvolvimento econômico local e regional, bem como promover a ampliação da participação dessas empresas nos processos licitatórios.

28.1.3. Nos termos da legislação vigente, as Microempresas e Empresas de pequeno porte poderão apresentar **restrições na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista**, sendo assegurado prazo para regularização caso sejam declaradas vencedoras do certame.

28.1.4. Nesse caso, será concedido prazo de **até 5 (cinco) dias úteis**, prorrogável por igual período, para que a empresa regularize sua situação fiscal e trabalhista, contado a partir da declaração de vencedora do certame.

28.1.5. Em casos de empate entre propostas apresentadas por empresas de maior porte e aquelas apresentadas por Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, será assegurado o direito de preferência para contratação.

28.1.6. Considera -se empate quando a proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte for **igual ou até 10% superior** à proposta mais bem classificada, ou **até 5% superior**, quando se tratar da modalidade pregão.

29. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

29.1 A qualificação técnica tem por finalidade comprovar que a empresa licitante possui capacidade operacional e experiência suficiente para executar adequadamente o objeto da contratação.

30. DO ITEM, QUANTIDADE E CUSTO TOTAL ESTIMADO

Para fins de planejamento da contratação e definição do valor estimado, apresenta-se a descrição do item, a quantidade estimada e o custo total previsto, considerando pesquisa de preços realizada junto ao mercado, contratações similares e demais parâmetros previstos na legislação vigente. A estimativa foi elaborada com base na demanda média diária de usuários do Restaurante Popular bem como na capacidade operacional da unidade e na previsão de atendimento durante o período contratual.

Descrição do serviço	Código TCE	Unid.	Quant. Máx. Diária	Quant. Máx. Mensal (23 DIAS)	Quant. Máx. Anual (12 meses)	Valor Unitário (parte usuário + Prefeitura)	Valor Total
Fornecimento de refeições no Restaurante Popular composta por prato proteico (120g a 200g), salada (80g a 100g) guarnição (80g a 150g), arroz (150g), feijão (150g), sobremesa (80g a 120g) e líquidos (200ml), conforme especificações presentes no termo de referência.	0010152	UN	350	8.050	96.600	R\$ 10,85 (R\$ 3,80 pago pelo usuário e R\$ 7,05 pago pela prefeitura de Várzea Grande -MT)	R\$ 1.048.110,00

31. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. Castelo Branco – Paço Municipal, nº 2.500 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.125-70



31.1. A estimativa de preços foi realizada mediante pesquisa de mercado com fornecedores do ramo de alimentação coletiva, obtendo-se os seguintes valores unitários: **R\$ 8,36; R\$ 9,82; R\$14,20 e R\$11,00** resultando em **valor médio de R\$ 10,85 por refeição**. Considerando o valor médio da refeição estimado em R\$ 10,85, com previsão de 350 refeições diárias, funcionamento de 23 dias por mês e vigência contratual de 12 meses, estima-se o valor total da contratação em **R\$ 1.048.110,00 (um milhão, quarenta e oito mil, cento e dez reais)**.

32. TABELA DE CÁLCULO

DISCRICÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
Refeições diárias	350	R\$ 10,85	R\$3.797,50
Refeições mensais	8.050	R\$ 10,85	R\$ 87.342,50
Valor Anual (12 meses)	96.600	R\$ 10,85	R\$ 1.048.110,00

33. DO PREÇO COBRADO POR USUÁRIO

33.1. O valor de R\$ 3,80 (três reais e oitenta) será pago diretamente pelo usuário no momento da retirada da refeição, conforme procedimento definido pela Administração do Restaurante Popular. O valor pago pelo usuário possui caráter subsidiado, sendo que a diferença entre o custo real da refeição e o valor pago pelo usuário será suportada pelo Município.

33.2. A empresa contratada não poderá alterar ou cobrar valor diferente do estabelecido pela Administração.

33.3. A contratada deverá fornecer relatório de consumo mensal para a Secretaria Municipal de Assistência Social, cuja qual é a responsável pela gestão do contrato.

34. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

35.1 A execução do objeto deverá observar todas as normas legais e regulamentares aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à contratações públicas, vigilância sanitária, segurança alimentar e demais legislações pertinentes, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

35.2. O presente Termo de Referência integra o processo administrativo de contratação e servirá de base para elaboração do edital e demais instrumentos necessários à realização do procedimento licitatório.

35.3. Os casos omissos neste Termo de Referência deverão ser resolvidos pela Administração, observando-se a legislação vigente, os princípios da administração pública e as normas aplicáveis à contratação.

35.4. A empresa contratada será responsável pela execução integral do objeto contratado, devendo garantir a qualidade dos serviços prestados, bem como o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato e no edital de licitação.

35.5. Qualquer alteração nas condições estabelecidas neste Termo de Referência deverá ser devidamente justificada e formalizada no processo administrativo correspondente.

Várzea Grande- MT 16 de abril de 2026.

Daniele Barros de Souza- Matrícula: 175119

Técnica de Nível Superior

DE ACORDO:

Cristiana Setsuco Siqueira Saito – Matrícula 168844

Secretária Municipal de Assistência Social