**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 01/2024**

1. **INFORMAÇÕES PRELIMINARES**
   1. **Secretaria demandante:**

Secretaria Municipal de Assistência Social.

* 1. **Normas Aplicáveis:** Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal; Lei Federal 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos; Decreto nº 81 de 29 de dezembro de 2023, dispõe sobre a regulamentação da Lei Nacional nº. 14.133/2021 no âmbito da administração pública do município de Várzea Grande, direta e indireta, a qual estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas, e dá outras providências; e suas alterações do Decreto no. 21 de 15 de Abril de 2024.
     1. O objeto desta contratação igualmente não se configura como bem de luxo descrito no art. 25 do Decreto Municipal 81/2023.

1. **DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO**
   1. A referida aquisição foi prevista no Plano Anual de Contratação, conforme Ofício no. 216/2024/CAF/SMAS/VG encaminhado a Secretaria Municipal de Administração.
2. **DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**
   1. **Serviço – Programa Restaurante Popular:**

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

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

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

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

1. **DAS ALTERNATIVAS DE MERCADO E A OPÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO**

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

a) autogestão na administração da estrutura com cozinha equipada, contratação de funcionários e demais itens necessários para gestão e manutenção do preparo e distribuição das refeições no Restaurante Popular;

b) contratação de empresa especializada para gestão no preparo e distribuição das refeições no Restaurante Popular.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Critérios** | **Autogestão** | **Execução indireta** |
| **Disponibilidade de pessoal em quantidade apropriada e tecnicamente adequada** | Para dispor de pessoal a Secretaria, tem-se que verificar a existência de cargos públicos e/ou contratos que atendam a necessidade do Restaurante Popular, que seriam no mínimo: Cozinheiro, auxiliar de cozinha, faxineiro, operador de caixa, além do Nutricionista. | Em processos licitatórios faz-se mister que os licitantes apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica, incluindo existência de registros profissionais, aptidão para desempenho do objeto licitado, comprovado por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes e demonstração de instalações e pessoal técnico adequado, disponível e qualificado para a realização do objeto. |
| **Experiência na execução do objeto do serviço prestado** | Atualmente o serviço de fornecimento das refeições já ocorre, porém em regime de execução indireta, sendo a execução de responsabilidade da contratada, cabendo a Secretaria a fiscalização da prestação do serviço. |
| **Disponibilidade de instalações físico sanitárias e materiais adequados** | Atualmente a Secretaria não dispõe das instalações e equipamentos necessários (refrigeradores, fogões, dentre outros) para a produção armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adequar-se é necessário disponibilidade orçamentária de recursos de capital, atualmente limitados. |
| **Cumprimento de obrigações legais e normativas** | Considerando que a manipulação e fornecimento de refeições é necessário o cumprimento de requisitos sanitários legalmente postos, no atual cenário observado a Secretaria não dispõe de condições de cumprir as determinações normativas. |
| **Aplicabilidade na Instituição** | Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-sanitárias, de pessoal e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação/aquisição dos insumos necessários e haja disponibilidade orçamentária. | Plenamente possível, desde que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária, sendo atualmente o modelo de serviço utilizado. |
| **Viabilidade econômica** | Considerando a impossibilidade de contratação do pessoal necessário, de efetivar investimentos de capital e não tratar-se da atividade-sim do órgão; a ferramenta requer um esforço financeiro em folha de pessoal, funcionamento e capital elevado, além dos custos relacionados à operacionalização direta. | Considerando a possibilidade de captação de empresas com lastro financeiro-operacional, os custos com insumos, instalações e pessoal, a opção pela execução indireta apresenta-se menos onerosa, permitindo ainda o foco da instituição na atividade-fim, sem prejudicar a prestação do serviço com a qualidade requerida. |

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

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

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

1. **DO OBJETO**

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

* 1. **Do parcelamento ou não do objeto licitatório:**

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

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

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

I - a responsabilidade técnica;

II - o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens;

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

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

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

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

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

1. **REQUISITOS PRINCIPAIS DE CONTRATAÇAO** 
   1. **Do Objeto:**

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

* + 1. **Disposições gerais do objeto:**

Os requisitos para a contratação de empresa especializada para prestação do serviço de gestão no preparo e distribuição de refeições no Restaurante Popular deverão incluir o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo geral (utensílios, descartáveis, material de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observado as normas vigentes de Vigilância Sanitária, bem como, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos nas dependências do Restaurante Popular ofertadas de segunda-feira à sexta-feira, no horário das 11h00 às 14h00, exceto feriados.

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

A contratada deverá apresentar documentos qualificação econômico-financeira, habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, regrados no art. 62, da Lei Federal 14.133/2021, deverá ser apresentado pelas licitantes o alvará da vigilância sanitária, devidamente válido e comprovante de possuir em seu quadro profissional, nutricionista, devidamente regulamentado para exercício da profissão.

* 1. **Do Quantitativo:**

A estimativa das quantidades foi realizada levando-se em conta o histórico do último contrato e seus aditivos.

No entanto, vale ressaltar que, na atual execução contratual, o quantitativo máximo para execução diária das refeições (350/refeições/dia) é finalizado antes do horário das 14:00, de modo que é recorrente o fato da demanda populacional em busca das refeições no Restaurante Popular ser maior que o número de refeições ofertadas pelo mesmo.

* 1. **Dos Preços:**

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizadas como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo da Seção I - Preço estimado de bens e serviços comuns, art. 27, art. 28 e art. 29 do Decreto nº 81 de 29 de dezembro de 2023, ao qual 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, bem como o Decreto no. 21 de 15 de Abril de 2024 que altera o Decreto Municipal no. 81/2023.

Dos valores previstos para a contratação é de **R$ 1.071.572,0400 (um milhão, setenta e um mil, quinhentos e setenta e dois reais e quatro centavos)**. com base na pesquisa de preços realizada em contratações similares feitas pela Administração Pública, pormenorizada em tabela demonstrativa de preços unitários e totais.

* 1. **Das descrições do serviço, estimativa e quantidades:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO TCE** | **DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO** | **UNID.** | **QNT. MÁX. DIÁRIA** | **QNT. MÁX. MENSAL (22 dias)** | **QNT. MÁX ANUAL**  **(12 meses)** | **VALOR UNITÁRIO**  **(Parte usuário + Prefeitura)** | **VALOR TOTAL** |
| 1 | **0010152** | Fornecimento de refeições no Restaurante Popular composta por prato proteico (100g a 240g), salada ( 80g a 120 g), guarnição (80g a 150g), arroz (250g), feijão (150g), sobremesa (60g a 120g) e líquidos (200ml), conforme especificações elencadas a seguir. | UN | Até  350 | Até  7.700 | Até 92.400 | R$11,5971 (R$4,00 pago pelo usuário e R$7,5971 pago pela Prefeitura de Várzea Grande/MT) | R$ 1.071.572,0400 |

A quantidade de refeições diárias que será subsidiada pela Administração do Município será de até 350 (trezentas e cinquenta) refeições/dia, além dessa quantidade, a remuneração será feita somente pelo usuário no valor estimado de R$ 4,00.

O valor unitário da refeição será custeado parte pelo usuário do Restaurante Popular e o restante será custeado pela Prefeitura Municipal de Várzea Grande.

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

A contratada receberá somente pelo consumo real do mês efetivado.

Não será permitida a comercialização de marmitas no Restaurante Popular.

* 1. **Do preço cobrado por usuário:**

O preço a ser cobrado dos usuários do Restaurante Popular deverá ser sempre no valor acessível, com vistas à universalização do programa. O valor máximo fixado de cada refeição servida no local a ser despendido pelo usuário é de R$ 4,00 (quatro reais), podendo o mesmo ser reajustado conforme cenário econômico.

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

* 1. **Do recebimento dos equipamentos:**

O recebimento do imóvel, equipamentos e utensílios no Restaurante Popular será feito por servidor ou comissão constituída para este fim.

* 1. **Controle de refeições e faturamento:**

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

O faturamento será mensal, correspondendo ao valor subsidiado por refeição de acordo com a quantidade de refeições efetivamente distribuídas no mês anterior e deverá constar no relatório mensal.

* 1. U**tensílios, equipamentos e instalações:**

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

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

Retirará por sua conta e risco, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de cinco (05) dias úteis após o término ou rescisão do contrato.

* 1. **Horário de distribuição das refeições:**

O Almoço será servido das 11:00h às 14:00h. O horário poderá ser estendido, dependendo da demanda, de forma a assegurar que todos os usuários que estejam nas dependências do restaurante sejam atendidos.

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

* 1. **Das normas técnicas aplicáveis:**

A CONTRATADA deverá executar o objeto segundo normas e recomendações da Secretaria de Saúde e de Vigilância Sanitária, normas e recomendações das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito deste Estado e aquelas ao qual vierem a ser exigidas por lei.

Além disso, a Instituição contratada deverá executar o contrato de acordo com as orientações técnicas contidas no Manual do Restaurante Popular.

* 1. **Das normas sanitárias:**
     1. **Transporte de Gêneros perecíveis e não perecíveis:**

1. Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.
2. O Transporte interno dos gêneros, deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagem apropriada a cada tipo de gênero, não sendo permitida as que possam favorecer a sua contaminação.
3. O Transporte de produtos tóxicos/contaminantes, de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.
4. Transporte de produtos descartáveis deverá ser efetuado em embalagens apropriadas.
   * 1. **Do Armazenamento:**
        1. **Gêneros perecíveis e não perecíveis:**
5. Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas;
6. Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo;
7. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
8. Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
9. Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;
10. Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
11. Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;
12. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.
    * + 1. **Produtos tóxicos:**
13. Deverão ser armazenados em locais próprios, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.
    1. **Da higienização:**
       1. **Gêneros alimentícios e descartáveis**
14. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
15. Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;
16. Os gêneros a serem consumidos in natura deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando solução bactericida adequada;
17. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;
18. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.
    * 1. **Dos equipamentos, utensílios e instalações**
19. A contratada, ao iniciar suas atividades deverá apresentar a relação de equipamentos e utensílios à contratante.
20. Deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro e inodoro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro, antes do uso e após a higienização;
21. Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
22. Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral no Restaurante.
    1. **Cardápio:**

Os alimentos só podem ser reaproveitados enquanto estiverem na área de produção, os alimentos que passam para a linha de servir caso sobrem tem que ser descartados.

As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e/ou serviços envolvidos no escopo acima, senão vejamos:

1. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação da(o) Nutricionista da CONTRATANTE a Programação dos Cardápios Mensais, até 20 (vinte) dias anteriores à sua execução.
2. Os cardápios deverão ser apresentados com os cálculos de calorias, os macronutrientes, proteínas, lipídios e carboidratos, Ndpcal e o micronutriente ferro.
3. O cardápio diário deverá ser apresentado aos clientes na entrada do restaurante com o valor calórico de cada componente.
4. O cardápio principal diário deverá ser constituído obrigatoriamente de: Entrada - salada com 3 componentes; Prato Proteico com opção; Guarnição; Arroz; Feijão; Sobremesa; Líquidos, tudo conforme demonstrado nos itens a seguir.
   * 1. **Da salada:**
5. A composição da salada deverá constar de três alimentos (crus ou cozidos) proporcionados individualmente ou misturados conforme a preparação, pesando de 80 a 120 gramas a porção conforme tabela abaixo.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Composição** | **Por Prato** | **Frequência** |
| **Vegetal tipo A Folhosos** | 80 a 120 gramas | Diária |
| **Vegetal tipo A não Folhoso** | 15 vezes no mês |
| **Vegetal tipo B** | 18 vezes no mês |
| **Macarrão** | 04 vezes no mês |
| **Vegetal Tipo C** | 04 vezes no mês |
| **Frutas** | 01 vezes no mês |

* + 1. **Do Prato Proteico:**

1. Deverão ser oferecidos dois tipos de pratos proteicos diariamente, sendo um considerado prato principal do dia e o outro a opção.
2. Um tipo constituído de carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras e embutidos, preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional;
3. Um tipo constituído de carne bovina, pescados e aves preparados na forma de grelhados, assados ou cozidos.
4. A opção do prato proteico deverá ser constituída por um tipo de carne diferente do prato principal.
5. No caso de pratos proteicos compostos (guarnição adicionada a parte proteica), o outro prato proteico deverá ser acompanhado da mesma guarnição ou similar.
6. O composto do prato protéico deverá seguir o planejamento disponibilizado pela nutricionista encarregada, visando não haver repetir os pratos diariamente, bem como a garantia da qualidade do alimento.
7. A tabela abaixo estabelece especificação do tipo de carne, porção e frequência a ser servida do prato proteico:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **ESPECIFICAÇÃO** | **POR PRATO PRONTO PARA CONSUMO** | **FREQÜÊNCIA** |
| **Bovina sem Osso** | Chã de Dentro ou Patinho grelhado | 140 gramas | 04 vezes no mês |
| Pá ou acém (para moer/cozer) | 160 gramas | 06 vezes no mês |
| **Ave sem osso** | Peito de Peru | 120 gramas | 01 vez no ano |
| Filé de Peito de Frango | 120 gramas | 04 vezes no mês |
| **Ave com osso** | Peito, coxa ou sobrecoxa de frango sem pele | 240 gramas | 04 vezes no mês |
| **Suína sem osso** | Capa lombo | 160 gramas | 04 vezes no mês |
| **Suína com osso** | Feijoada | 240 gramas | 04 vezes no mês |
| **Peixe sem osso** | Filé | 140 gramas | 02 vezes no mês |
| **Víscera bovina** | Dobradinha/Fígado | 150 gramas | 01 vez no mês |
| **Vísceras de Aves** | Moela | 150 gramas | 01 vez no mês |
| **Embutidos** | Salsichão | 140 gramas | 01 vez no mês |
| Lingüiça suína (fresca e calabresa) | 140 gramas | 02 vezes no mês |
| **Alimentos processados/ industrializados** | Steak (empanado de frango) | 140 gramas | 01 vez no mês |
| Almôndega de frango | 140 gramas | 03 vezes no mês |
| Almôndega de carne | 140 gramas | 01 vez no mês |
| Kibe | 140 gramas | 01 vez no mês |
| **Ovos** | Cozidos | 100 gramas | 03 vezes no mês |

* + 1. **Da Guarnição:**

1. A tabela abaixo especifica os vegetais, os cereais, o tubérculo e leguminosa, a porção e a frequência que serão oferecidos mensalmente.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **ESPECIFICAÇÃO** | **PORÇÃO PRONTA** | **FREQUENCIA** |
| **Vegetal** | Vegetal do tipo A | 80 gramas | 03 vezes no mês |
| Vegetal do tipo B | 150 gramas | 05 vezes no mês |
| Vegetal do tipo C | 150 gramas | 03 vezes no mês |
| **Farináceos** | Farinha de mandioca composta | 80 a 100 gramas | 03 vezes no mês |
| **Macarrão** | Espaguete, talharim, parafuso, conchinha. | 120 a 150 gramas | 04 vezes no mês |
| **Derivados do Milho** | Canjiquinha/Polenta | 120 a 150 gramas | 03 vezes no mês |

* + 1. **Do Arroz:**

1. A tabela abaixo discrimina a preparação do arroz simples e arroz composto, a porção e a freqüência no cardápio mensal.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **ESPECIFICAÇÃO** | **PORÇÃO PRONTA** | **FREQÜÊNCIA** |
| **Arroz Agulhinha Tipo I** | Simples | 250 gramas | 22 vezes no mês |

* + 1. **Do Feijão:**

1. A tabela abaixo distingue os tipos de feijão a serem preparados, a porção e a frequência no cardápio mensal.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **ESPECIFICAÇÃO** | **PORÇÃO PRONTA** | **FREQUÊNCIA** |
| **Feijão preto** | Simples | 150 gramas | 04 vezes no mês |
| **Feijão carioca, mulatinho, manteiga.** | Simples | 150 gramas | 17 vezes no mês |

* + 1. Das Sobremesas:

1. Deverão ser oferecidos, para a escolha do usuário, dois tipos de sobremesa: fruta ou doce, alternando os dias, ou seja, um dia fruta e noutro doce, conforme tabela abaixo.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **ESPECIFICAÇÃO** | **PORÇÃO PRONTA** | **FREQUENCIA** |
| **Fruta** | Frutas da época nacionais | 01 unidade ou 100 gramas de parte comestível | Diária alternada |
| **Doce** | Doce pastoso, compota caseira ou industrializada; gelatina, flan, manjar, arroz doce, cocada e similares | 60 a 120 gramas | Diária alternada |

* + 1. **Dos Líquidos:**

1. O líquido do dia deverá ser oferecido em copo descartável no volume de 200 ml, com e sem açúcar para a escolha do usuário.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPOSIÇÃO** | **PORÇÃO** | **FREQUENCIA** |
| **Suco Concentrado Industrial** | Copo de 200 ml | Diária |

* + 1. **Das Observações Gerais:**

1. **Em complementação ao cardápio principal, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:**

* Farinha de Mandioca crua ou torrada, óleo composto, dispostos em local específico de mesa de temperos.
* Sal (individual), palito (individual), Guardanapos de papel alocados nos invólucros plásticos dos talheres e dispostos, em local específico, nos refeitórios.

1. **Em relação aos pratos proteicos:**

* Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção e conter selo da vigilância sanitária;
* Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
* Será permitida a utilização de aparas de carnes, desde que a mesma tenha sido recebida resfriada, ficando proibido o processo de recongelamento, devendo estar limpas e armazenadas em sacos plásticos transparentes dentro dos padrões de higiene rotulada e em temperatura adequada sob a aprovação prévia da fiscalização técnica. Produtos cárneos processados/ industrializados deverão ser utilizados em embalagens herméticas com rotulagem do fabricante
* As preparações recheadas ou do tipo role deverão ter 15g de recheio;
* As preparações de carnes suínas e de pescados deverão ser acompanhadas de limão, fracionado e disposto no balcão de saladas dos refeitórios.

1. **Em relação à guarnição:**

* A farofa e o pirão deverão ter 30g de ingredientes, além da farinha de mesa.

1. **Em relação ao feijão:**

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

1. **Em relação à sobremesa:**

* As frutas e os doces não deverão ser repetidos, no prazo mínimo de 5 dias;

1. **Em relação à ornamentação:**

* Todas as preparações do cardápio principal diário deverão ser cuidadosamente expostos no balcão, não necessariamente ornamentados.

1. **Em relação à distribuição:**

* A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário, do almoço deverá ser por copeiras, devidamente treinada para o serviço, em balcões de distribuição – neutro (sobremesas e líquidos), térmico (sopa, pratos protéicos, guarnição, arroz e feijão) e refrigerado (saladas e sucos).

1. Em relação ao VET (Valor Energético Total) e o NdpCal (Net Dietry Protein Calories) serão exigidos os valores mínimos de:

***VET (Cal): 1.300***

***NdpCal (%): 06***

* 1. **Do pessoal**
     1. Disposições gerais

A licitante vencedora arcará com as seguintes responsabilidades:

**a)** Supervisionar, treinar, qualificar, e uniformizar os funcionários que sejam envolvidos no quadro operacional do restaurante popular devendo o serviço ser realizado por pessoal treinado e qualificado para o exercício das funções;

**b)** Comunicar por escrito as faltas cometidas pelos funcionários no exercício das suas funções, mencionando o fato, advertindo-os ou afastando-os, quando for o caso, procedendo a substituições sem onerar a linha produtiva;

**c)** Permitir total e irrestrito acesso da equipe da Secretaria Municipal de Assistência Social em todas as dependências do Restaurante popular, para fins de supervisão;

**d)** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas nas leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora dos funcionários da empresa licitante, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia para com a Administração;

**e)** Substituir, sempre que exigido pela Contratante, qualquer um dos empregados faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórias, ao interesse do serviço, mediante comunicação dos fatos, por escrito, encaminhada à administração da empresa;

**f)** manter Livro de Registro Diário de Ocorrências no Restaurante Popular, conforme instruções a serem expedidas pela Secretaria de Assistência Social, com obrigatoriedade de vistos diários;

**g)** Indicar preposto com autoridade bastante para atuar em seu nome, representá-lo junto à contratante e à fiscalização;

**h)** respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, de acordo com as atribuições de cada função;

* + 1. A licitante vencedora deverá apresentar em até 15 (quinze) dias úteis após a homologação, como condição de contratação, a seguinte documentação:

**a)** cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços,

**b)** atestado de saúde ocupacional (ASO) comprovando a realização dos exames de saúde ocupacional e a realização dos exames de admissão e periódicos;

**c)** cartão de vacinação, de todos os funcionários da empresa empregados na linha de produção, comprovando a imunização contra Tétano e Hepatite B, conforme preceitua a NR-32 do Ministério do Trabalho e Ministério da Saúde;

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

* + 1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar Alvará Sanitário (ou licença sanitária) expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, comprovando que está apta a comercializar o objeto licitado no momento da expedição da Ordem de Serviço.
    2. **Do planejamento operacional – previsão de cargos e funções:**

A CONTRATADA deverá respeitar e fazer com que o seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – básicos de segurança.

Todo o pessoal admitido deverá apresentar os seguintes exames de saúde: clínico, parasitológico e de sangue; devendo estes serem revalidados na periodicidade prevista em Lei;

Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um, fornecidos pela CONTRATADA;

Todos os funcionários deverão ter equipamentos de proteção individual em conformidade com a legislação vigente.

O funcionário responsável pelo atendimento ao público também deverá portar crachá de identificação.

Os uniformes deverão ser constituídos basicamente de bibico/lenço/touca, calça e jaleco/vestido, avental, sapato/bota e luvas na cor branca predominante;

Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente e devidamente identificados;

Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

Deverá ser alertado aos funcionários a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto a saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);

Não será permitido em serviço, qualquer funcionário suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmissível;

As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

As luvas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso;

Será proibido fumar nas áreas de operação do restaurante.

* + 1. **Dos cargos e funções – tarefas e responsabilidades básicas:**
       1. GERENTE ADMINISTRADOR: MÍNIMO 01
* Coordenar e supervisionar:

1. Todas as ações relativas à área financeira e administrativa do Restaurante Popular, estabelecendo o elo entre o mesmo e a unidade administrativa ao qual se vincula, se for o caso, com os demais órgãos da Administração Pública e entidades parceiras do restaurante;
2. Coordenar o fluxo de moeda resultante da operação de comercialização de refeições;
3. Controlar custos;
4. Emitir balancetes e orçamentos periódicos;
5. Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação do restaurante;
6. Atender ao público do restaurante;
7. Estabelecer contatos com fornecedores de mercadorias e serviços
8. Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo
   * + 1. NUTRICIONISTA: MÍNIMO 01

* Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas no restaurante, assegurando, o bom funcionamento e a normalidade de serviços;
* Elaborar os cardápios;
* Fazer previsões de consumo dos gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
* Requisitar os gêneros do almoxarifado;
* Coordenar as atividades de produção (pré-preparo, preparo e distribuição), bem como o atendimento aos usuários e a padronização das preparações;
* Desenvolver programas de treinamento para o pessoal do restaurante;
* Acompanhar o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios;
* Coordenar o acondicionamento e guarda dos alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
* Controlar per capitas e resto/ingesta;
* Coordenar a limpeza e higienização em todos os setores do restaurante;
* Participar do processo de seleção, admissão e treinamento de pessoal;
* Elaborar requisições de utensílios e equipamentos de acordo com a necessidade do serviço;
* Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários;
* Atender ao usuário sempre que solicitado;
* Orientar e controlar o desempenho dos funcionários e mantê-los em bom nível de produtividade;
* Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários, solicitando, sempre que necessário, reparos nos equipamentos, ou tomar providências necessárias;
* Comunicar à chefia imediata qualquer irregularidade, cuja solução não esteja ao seu alcance;
* Manter contato com os fornecedores;
* Elaborar relatórios técnicos sempre que necessário;
* Promover treinamento dos funcionários do Almoxarifado de acordo com as normas técnicas, quanto ao recebimento e armazenamento de mercadorias, bem como ao controle de qualidade dos produtos;
* Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
  + - 1. COZINHEIRO: MÍNIMO 01
* Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração do mesmo; Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade;
* Fazer requisição de gêneros alimentícios ao almoxarifado;
* Coordenar seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;
* Zelar pela limpeza da sua área de trabalho;
* Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
  + - 1. AUXILIAR DE COZINHA: MÍNIMO 01
* Observar os cardápios, separar os alimentos e os instrumentos necessários ao preparo;
* Cuidar do pré-preparo dos cardápios;
* Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações do supervisor de nutrição e/ou cozinheiro;
* Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
* Verificar a necessidade de reabastecimento de cubas na rampa, providenciando-o sempre que necessário;
* Servir aos usuários na rampa de atendimento;
* Garantir a ordem e limpeza da área de trabalho onde esteja desempenhando suas tarefas;
* Auxiliar na distribuição de refeições;
* Fazer a higienização da cozinha após o atendimento;
* Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
  + - 1. FAXINEIRO: MÍNIMO 02
* Proceder à limpeza dos escritórios e vestiários do restaurante;
* Proceder à limpeza geral do refeitório e da área externa do restaurante;
* Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento;
* Auxiliar o supervisor de atendimento com os usuários quando necessário;
* Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
* Proceder à limpeza dos escritórios e vestiários do restaurante;
* Proceder à limpeza geral do refeitório e da área externa do restaurante;
* Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento;
* Auxiliar o supervisor de atendimento com os usuários quando necessário;
* Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
  + - 1. OPERADOR DE CAIXA: MÍNIMO 01
* Receber as entradas em dinheiro;
* Fazer relatório de caixa;
* Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
  1. **A(o) Contratada(o) deverá manter os seguintes requisitos:**

1. Fornecer todos os alimentos e mão de obra necessária a completa execução dos serviços contratados;
2. Manter contatos efetivos com o Contratante (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento do restaurante.
3. Manter todas as instalações em bom funcionamento, excetuando-se acidentes naturais ou condenações estruturais por defeitos na construção.
4. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.
5. Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e da carteira de trabalho, endereço, retrato, etc.) de todos os seus empregados envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução dos serviços. No caso de alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente.
6. Manter, sempre a Nutricionista no local monitorando as atividades referentes aos alimentos e as refeições, legalmente habilitada, como responsável técnico, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.
7. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.
8. Levar ao conhecimento da fiscalização da Secretaria responsável, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omisso quanto a execução dos serviços.
9. Responder por danos causados ao Contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos.
10. Manter o local do restaurante diariamente limpo, bem como se responsabilizar pela retirada e transporte de todo o lixo por ele produzido e em seu entorno.
11. Instalar algum sistema de monitoramento de entrada e saída de usuários que não deixe dúvidas acerca da real situação, sendo disponibilizado o relatório mensal para a Secretaria responsável.
12. Disponibilizar mensalmente diagnóstico de quantas refeições foram servidas, utilizando o quadro de dinheiro arrecadado e números indicados no sistema de monitoramento de entrada e saída de usuários.
13. Realizar as Manutenções necessárias nos maquinários e no prédio cedido para promoção do programa do restaurante popular.
14. Devolver o valor das refeições recebidas e não servidas para os cofres públicos do município.
15. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos, móveis vinculados a execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.
16. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas, inclusive de acessibilidade a portadores de necessidades especiais.
17. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação.
18. Apresentar, sempre que solicitado, amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços.
19. Fornecer utensílios quando necessários.
20. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:
21. Preparações detergentes/desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo (refeitórios) à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2.000 p.p.m. comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (Divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde).
22. Solução de hipoclorito de sódio de 1% para sanificação de vegetais crus.
23. Solução detergente anti-séptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Poli Vinil Pirrolidona-Iodo) a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos.
24. Dedetizar e desratizar apropriadamente o imóvel. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE.
25. Remover o lixo assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do restaurante popular será acondicionado em embalagem descartável apropriada.
26. Na ausência de empregado decorrente de férias, faltas ou afastamento, a Empresa obrigar-se-á a suprir a falta do mesmo a fim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.
27. Remeter, mensalmente, à fiscalização, as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.
28. Promover, por recursos próprios ou com incentivo de outros segmentos públicos ou privados, treinamento específico de seu pessoal quando identificada essa necessidade pelo CONTRATANTE.
29. Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a contratada responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos.
30. Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.
31. Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.
32. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.
33. Solicitar, por escrito, à fiscalização, autorização para modificar os cardápios.
34. Fornecer água filtrada e gelada nos refeitórios.
35. Comprovar, mensalmente, o recolhimento dos encargos sociais e securitários (FGTS, INSS, salários, férias, 13º), etc.
36. Proceder à limpeza geral do refeitório e da área externa do restaurante;
37. Resta a contratada obrigada a se adequar dentro das formalidades legais da Portaria nº 1428/1993 ANVISA.
38. É de responsabilidade da Contratada os custos de água, energia elétrica e a manutenção predial do Restaurante Popular.
    1. **Do prazo da contratação**

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

1. **RESULTADOS PRETENDIDOS**

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

1. **DA ESTIMATIVA DE PREÇOS**

**Da estimativa de preços**

* 1. O preço estimado foi definido através da média dos preços públicos encontrados e fixado em **R$ 11,2725** (valor unitário/refeição), conforme tabela abaixo e documentos anexos.

|  |  |
| --- | --- |
| Referência | Valor untário/refeição (R$) |
| Município de Senador Canedo/GO – Contrato no. 03.03.01.002/2024 | R$ 9,20 |
| Município de Cuiabá/MT – Contrato no. 364/2023/PMC | R$ 11,30 |
| Município de Pederneiras/SP – Contrato no. 168/2023 | R$ 12,50 |
| Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins - Campus Gurupi/TO – Termo de Contrato no. 13/2024 | R$ 11,80 |
| SETASC - Secretaria de Estado de Assistência Social e Cidadania – Contrato Administrativo no. 044/2023/SETASC | R$ 9,50 |
| Município de Avaré/SP – Termo no. 159/2024 - Contrato no 028/2023 | R$ 14,90 |
| Município de Apucarana/PR – Contrato no. 057/2023 | R$ 11,98 |
| **Média / Valor unitário estimado (R$)** | **R$ 11,5971** |
| Quantitativo do item para 12 meses | 92.400/refeições |
| **Valor global estimado (R$)** | **R$1.071.572,0400** |

1. **CONCLUSÃO**
   1. Trata-se da Contratação de empresa especializada para prestação do serviço de gestão no preparo e distribuição de refeições no Restaurante Popular a preços acessíveis em forma de bandejão, conforme especificações contidas no termo de referência, para atender as necessidades da prefeitura municipal de Várzea Grande/MT.
   2. Com base no presente estudo, declaramos que faz-se necessária futura licitação para compor transparência e vantajosidade à administração pública, buscando atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de dar continuidade ao serviço ofertado no Restaurante Popular.

Várzea Grande/MT, 23 de Abril de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nancy Rubia Assunção Pereira Kamyla Santos Amaral

Gerente – Restaurante Popular Nutricionista

Matrícula: 143746 Matrícula: 164320

DE ACORDO:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Daniela Cristina Barone Veronezi

Subsecretária de Assistência Social

Várzea Grande – MT