



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR), INCLUINDO O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À IMPLANTAÇÃO, AO GERENCIAMENTO, À MANUTENÇÃO E À OPERACIONALIZAÇÃO, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA, AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS, PARA O RESTAURANTE DO POVO ROMILTON BÁRBARA, LOCALIZADO EM CAMPOS DOS GOYATACAZES, MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo tem por objetivo apontar, dentre as possibilidades existentes no mercado e utilizadas na administração pública, a melhor forma de suprir a demanda por bens e serviços necessários à implantação do Restaurante do Povo Romilton Bárbara, localizado em Campos dos Goyatacazes/RJ. Ele aborda a justificativa da contratação; apresenta o cenário relacionado à demanda; elenca as soluções encontradas no mercado para o seu suprimento; aponta os parâmetros técnicos que orientaram a definição dos objetos, especificações e quantitativos; justifica a escolha das modalidades de contratação; mensurando os riscos e distribui as ações de contingência; e examina outros aspectos que darão subsídios para as contratações.

1.1. Justificativa da necessidade de contratação

A Segurança Alimentar e Nutricional “consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN).

Promover a Segurança Alimentar e Nutricional vem sendo objetivo de políticas públicas no Brasil nos últimos 15 anos, com repercussões positivas nas condições de saúde e nutrição da população brasileira. No entanto, os efeitos da crise econômica brasileira, com reflexos sobre a extensão da pobreza, da crise fiscal enfrentada pelo Estado do Rio de Janeiro e do desmonte de algumas políticas públicas, a exemplo do fechamento dos restaurantes populares, da interrupção do Café da Manhã nas Estações e da extinção do Programa Renda Melhor, em 2016, levaram a um expressivo aumento da insegurança alimentar e nutricional nos últimos anos.

Cabe informar que a insegurança alimentar e nutricional é classificada em três níveis: (i) leve - configura-se pela incerteza quanto ao acesso a alimentos em um futuro próximo e/ou quando a qualidade da alimentação já está comprometida; (ii) moderada - caracteriza-se pela quantidade insuficiente de alimentos; e (iii) grave - quando há privação no consumo de alimentos e fome.

Discutir o combate à fome no Brasil significa falar não só sobre políticas alimentares, mas também sobre políticas de redistribuição de renda; sobre garantir a permanência de crianças e adolescentes na escola; ampliar o número de postos de trabalho e aumentar a renda dos trabalhadores adultos; construir oportunidades para que esses trabalhadores possam voltar a estudar, ingressar no ensino técnico e na universidade; repensar trajetórias da juventude negra e periférica, dentre outros tantos atravessamentos que estão no caminho de uma promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável.

O Brasil é um dos países com maior desigualdade e concentração de renda do mundo, havendo uma enorme distância entre os que ganham mais e os que ganham menos. Grande parte da população (24%) está na base da pirâmide social: 16,5 milhões de famílias têm renda mensal de até 2 salários mínimos. E, como é de se esperar, essa desigualdade se reproduz na questão alimentar. São 84,8 milhões de brasileiros com algum grau de insegurança alimentar, o que representa 36,7% de todas as famílias. Considerando a insegurança alimentar grave, esse número diminui, mas continua bastante significativo: 10,3 milhões de pessoas no Brasil encontram-se em uma situação que pode ser caracterizada como fome.

O Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada - IPEA - divulgou o estudo “Estimativa da População em Situação de Rua no Brasil (2012-2022)”, que revelou que a população em situação de rua no Brasil atingiu 281.472 pessoas em 2022, o que representa um aumento de 38% desde 2019, após a pandemia da COVID 19. O estudo do IPEA alerta que o aumento de pessoas nas ruas é muito maior em proporção quando comparado ao crescimento da população em geral. No período de 2012 a 2022, o aumento desse segmento vulnerável foi de 211%. Segundo dados do IBGE, o aumento populacional brasileiro foi de 11% entre 2011 e 2021, dentro do mesmo período de dez anos. O estudo traz, ainda, a informação de que a região Sudeste concentra pouco mais da metade da população em situação de rua do país: 151 mil pessoas.

Quando um direito passa a ser historicamente compreendido como essencial para a proteção da dignidade do ser humano, ele deve ser garantido pela lei, pelo Estado e pela sociedade. Deve ser assegurado no conjunto de leis que regulam a relação entre o Estado e os cidadãos, sendo consagrado como um direito de cidadania. Esse é o caso do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA.

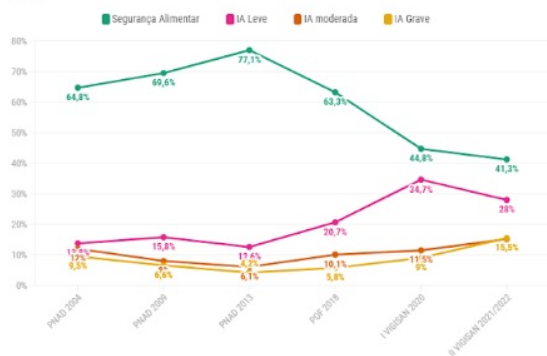
Nesse contexto, a análise da fome busca identificar as medidas necessárias para garantir o pleno exercício desse direito, assim como identificar responsabilidades e possíveis violações no âmbito da segurança alimentar.

Diante disso, cabe expor a preocupação: o Brasil retornou ao Mapa da Fome em 2022 - após 8 anos fora da classificação -, momento em que o país enfrenta a desmobilização de diversas políticas públicas então existentes e os efeitos da pandemia global que afetou sobremaneira o país. O Mapa da Fome é uma ferramenta que apresenta o número de pessoas que enfrentam a fome e a insegurança alimentar no mundo, e aponta os países em que existem populações que não têm acesso à alimentação, têm acesso inadequado ou insuficiente para uma vida saudável.

De acordo com a FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, um país entra no Mapa da Fome quando mais de 2,5% de sua população enfrenta falta crônica de alimentos. A presença do Brasil no Mapa da Fome foi, e é, um chamado de alerta para a necessidade de implementar políticas e programas efetivos para combater a fome, e esses esforços incluem a criação de programas sociais e a implementação de ações voltadas para o fortalecimento da agricultura familiar e o estímulo à produção de alimentos.

Ademais, de acordo com o 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN), publicado em 2022, apenas quatro em cada dez famílias brasileiras têm acesso pleno à alimentação e 33,1 milhões de brasileiros passam fome. São 14 milhões a mais de pessoas com fome em comparação com o último inquérito, realizado em 2020, e um crescimento de 7,2% no número de pessoas em algum grau de insegurança alimentar.

Tendência da Segurança Alimentar e níveis de Insegurança Alimentar (IA) no Brasil



Este é o pior cenário no século 21 no Brasil. Desde que foi criada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), entre 2003 e 2004, o país jamais atingiu esse patamar de pessoas vivendo em algum dos três graus de insegurança alimentar. Ao todo, são 125 milhões de brasileiros nessa condição, sendo 59 milhões em insegurança leve, 31 milhões em insegurança moderada e 33,1 milhões em insegurança grave.

Isso se vê também na Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2018 (POF-IBGE) 18, onde é demonstrado que muitas famílias migraram dos níveis de menor gravidade de insegurança alimentar para os de maior gravidade. É uma trajetória que mostra que o direito humano à alimentação adequada vem sendo sistematicamente violado.

Com o gráfico acima, podemos confirmar a eficácia das políticas públicas implementadas para a alimentação: no período referente à PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios), de 2004 a 2013, observa-se uma subida no percentual da população em situação de segurança alimentar de 64,8% para 77,1%. Em relação aos dados posteriores à 2013, observa-se uma queda significativa até o ano de 2020 para a casa dos 44% e enquanto isso há uma subida no percentual da população em situação de insegurança alimentar grave e moderada. Já em 2021/2022 (II VIGISAN), 125,2 milhões de brasileiros/as não tinham certeza se teriam o que comer no futuro próximo, limitando a qualidade ou quantidade de alimentos para as refeições diárias — um aumento de 7,2% em relação a 2020.

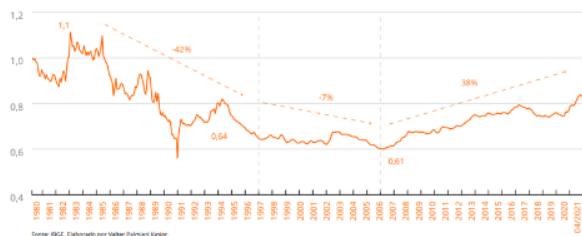
Após um claro panorama sobre dados que apontam os graus de insegurança alimentar e nutricional no Brasil, é fundamental refletir sobre as outras variáveis relacionadas ao acesso à alimentação saudável para a população, principalmente as de baixa renda. A Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos (PNCBA) é um levantamento contínuo dos preços de um conjunto de produtos alimentícios considerados essenciais para a garantia, durante um mês, do sustento e bem-estar de um trabalhador em idade adulta. O levantamento é realizado em 17 Unidades da Federação e permite a comparação de custos dos principais alimentos básicos consumidos pelos brasileiros.

Segundo os dados da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos realizada pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos - DIEESE, em novembro de 2020, o preço do conjunto de alimentos básicos, necessários para a refeição de uma pessoa adulta durante um mês, aumentou em 16 capitais pesquisadas. O DIEESE estimou que o salário mínimo necessário deveria ser equivalente a R\$5.289,53, o que corresponde a 5,06 vezes o mínimo vigente do período, de R\$1.045,00. O cálculo foi realizado considerando uma família de quatro pessoas, com dois adultos e duas crianças. Na capital do Rio de Janeiro, verificou-se que o trabalhador remunerado pelo piso nacional teve um comprometimento de uma média de 65,14% de seu salário mínimo líquido necessário para a compra dos alimentos básicos para uma pessoa adulta, valores correspondentes quando comparado ao custo da cesta com o salário mínimo líquido, ou seja, após o desconto referente à Previdência Social. Inclusive, durante o período, o Rio de Janeiro foi considerado a capital com a cesta básica mais cara entre as 17 avaliadas.

A partir de uma análise de julho de 2023, a DIEESE identificou que o valor do conjunto dos alimentos básicos diminuiu em 13 das 17 capitais, ao qual Porto Alegre foi a capital onde o conjunto dos alimentos básicos apresentou o maior custo (R\$ 777,16), seguida por São Paulo (R\$ 769,95), Florianópolis (R\$ 746,66) e Rio de Janeiro (R\$ 738,12). Entre novembro de 2020 e julho de 2023, o Município do Rio de Janeiro apresentou uma queda do rendimento líquido para aquisição de produtos alimentícios básicos, ainda assim, compreende 60,45% desse rendimento.

Segundo o Relatório “Dinâmica e diferenças dos preços dos alimentos saudáveis e ultraprocessados no Brasil”, produzido por Valter Palmieri Jr, Doutor em Desenvolvimento Econômico, é necessário contribuir para a formulação de políticas regulatórias que visem diminuir o crescente aumento do preço dos alimentos saudáveis, fundamentais para enfrentar a crescente insegurança alimentar e melhorar a saúde da população. Várias são as razões estruturais e conjunturais que implicam no acesso a alimentos saudáveis, entre elas, a tendência da inflação dos alimentos e bebidas ficarem acima da inflação geral, como aponta o gráfico abaixo, em que entre 2006 a 2021 os alimentos e bebidas ficaram 38% acima da inflação geral.

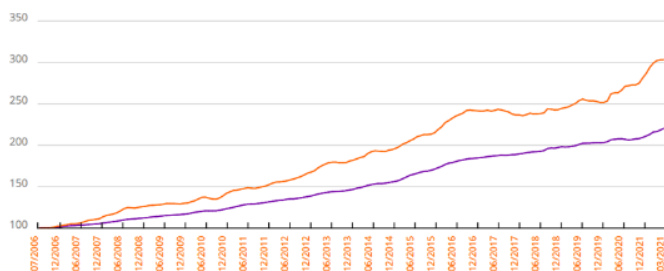
Figura 1 - Evolução da razão entre os preços de alimentos em relação ao IPCA Geral – Janeiro de 1981 até abril de 2021.



Fonte: IBGE, 2021, Palmieri Júnior.

Figura 2 - Evolução comparativa do índice acumulado do IPCA Alimentos e Bebidas e IPCA Geral. Entre junho de 2006 e abril de 2021. (2006=100).

IPCA - alimentos e bebidas (laranja)
 IPCA - geral (roxo).



Fonte: IBGE, 2021, Palmieri Júnior.

Em conformidade, a Carta de Conjuntura, publicada no primeiro trimestre de 2023 pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada - IPEA, enfatizou que a inflação de alimentos no Brasil voltou a ser foco em 2022. O Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) fechou o ano com alta de 5,8%, sendo o grupo alimentação e bebidas responsável por quase metade deste resultado. Sua elevada contribuição para a inflação reflete a volatilidade e o grau de importância do grupo na cesta de consumo da população do país. Dos nove grupos de produtos e serviços comercializados no varejo que compõem o IPCA, o grupo alimentação e bebidas foi o que apresentou maior peso na composição do índice agregado (21,9%) em 2022, tabela a seguir, seguido de transportes (20,5%) e habitação (15,3%). Na sequência a outra tabela aponta que os gastos com alimentação e bebida é maior nas faixas de renda mais baixas, atingindo 29,0% no caso das famílias de renda muito baixa.

Peso dos grupos no IPCA e variação acumulada no ano (2022)
 (Em %)

Grupo	Peso no IPCA	Variação acumulada em 2022
Alimentação e bebidas	21,86	11,64
Alimentação no domicílio	16,03	13,23
Alimentação fora do domicílio	5,83	7,47
Transportes	20,52	-1,29
Habitação	15,32	0,07
Saúde e cuidados pessoais	12,93	11,43
Despesas pessoais	10,06	7,77
Educação	5,67	7,48
Comunicação	4,89	-1,02
Vestúário	4,80	18,02
Artigos de residência	3,95	7,89

Fonte: IBGE.
 Elaboração: Coordenação de Crescimento e Desenvolvimento Econômico da Dimac/Ipea.

Fonte: IPEA, 2022.

Peso dos grupos no Indicador Ipea de Inflação por faixa de renda (2022)
 (Em %)

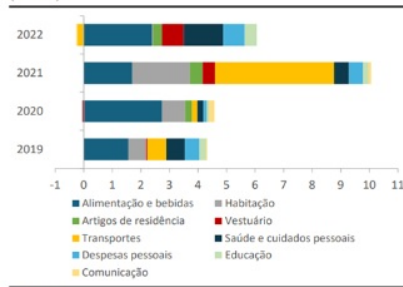
Grupo	Renda muito baixa	Renda baixa	Renda média-baixa	Renda média	Renda média-alta	Renda alta
Alimentação e bebidas	29,0	26,5	24,4	20,5	17,4	13,6
Habitação	19,9	18,5	16,5	13,6	13,5	10,7
Artigos de residência	5,4	4,4	4,2	3,5	3,3	3,0
Vestúário	5,3	5,1	5,3	4,9	4,3	4,2
Transportes	12,5	16,4	19,9	24,0	25,2	25,9
Saúde e cuidados pessoais	13,0	13,3	12,6	13,4	13,6	12,3
Despesas pessoais	6,4	7,4	7,5	9,2	11,6	17,6
Educação	3,5	3,3	4,0	5,8	6,2	9,2
Comunicação	5,0	5,0	5,6	5,0	4,9	3,6

Elaboração: Coordenação de Crescimento e Desenvolvimento Econômico da Dimac/Ipea.
 Obs.: As faixas de renda domiciliar, em valores reais de janeiro de 2022, seguem os seguintes critérios: (a) *renda muito baixa*: menor que R\$ 1.726,01; (b) *renda baixa* entre R\$ 1.726,01 e R\$ 2.589,02; (c) *renda média-baixa*: entre R\$ 2.589,02 e R\$ 4.315,04; (d) *renda média*: entre R\$ 4.315,04 e R\$ 8.630,07; (e) *renda média-alta* entre R\$ 8.630,07 e R\$ 17.260,14; e (f) *renda alta*: maior que R\$ 17.260,14.

Fonte: IPEA, 2022.

Em 2020, com variação acumulada no ano de 14,0%, o IPCA - alimentação e bebidas apresentou o maior patamar já registrado pela série histórica pós-Real, com contribuição de 2,74 p.p. no IPCA agregado. Em 2022, ainda que com resultado menos expressivo, houve uma retomada da trajetória de alta de preços do grupo alimentação e bebidas, com variação acumulada no ano em 11,6%, o que representa contribuição de 2,39 p.p. no IPCA geral. O gráfico abaixo, aponta ainda, que em 2022 o grupo alimentação e bebidas teve maior participação quando comparado a variação de preço de outros segmentos.

Varição anual do IPCA, participação por grupo (2019-2022)
(Em %)

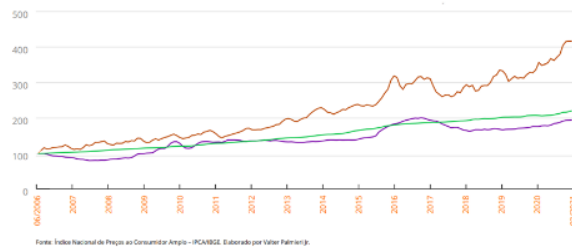


Fonte: IBGE. Elaboração: Coordenação de Crescimento e Desenvolvimento Econômico da Dimaac/Ipca.

Fonte: IPEA, 2022.

Segundo Palmieri Júnior (2021), desde 2006 os alimentos mais saudáveis apresentam uma elevação de preço superior à média dos alimentos e muito acima dos ultraprocessados. Como exemplo, de junho de 2006 até março de 2021, a inflação das frutas foi 89% maior do que o IPCA e 114% maior do que “açúcares e derivados”. Os refrigerantes também apresentaram oscilação de preço muito inferior aos das frutas, tornando-se relativamente 43% mais baratos em 2021 em relação a 2006. Conforme gráficos a seguir:

Gráfico 1 - Comparação da evolução dos preços das Frutas em relação a Açúcares e derivados. Entre junho de 2006 e março de 2021. (Junho de 2006=100). IPCA Geral (verde); Frutas (laranja); Açúcar e derivados (roxo).



Fonte: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCANSG. Elaborado por Valter Palmieri Jr.

Fonte: IBGE, 2021, Palmieri Júnior.

Gráfico 2 - Evolução do Preço do Refrigerante em relação ao Preço das Frutas no Brasil. Entre junho de 2006 e março de 2021. (Junho de 2006=100).



Fonte: IPCANSG. Elaborado por Valter Palmieri Jr.

Em síntese, os dados apontados pelo Relatório indicam que a população de baixa renda ao consumir alimentos fora do domicílio tem preferência pela aquisição de produtos ultraprocessados, uma vez que esses produtos tiveram menores oscilações de preços nos últimos anos. A partir de dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2008- 2009, Bezerra et.al (2017) analisou o consumo de alimentos fora do lar segundo locais de aquisição. O estudo identificou que a aquisição de alimentos fora do lar foi reportada por 41,2% dos indivíduos, sendo maior entre os homens do que nas mulheres (44% versus 38,5%). Os locais com maiores frequências de consumo de alimentos fora do lar foram lanchonete (16,9%) e restaurante (16,4%), enquanto o consumo de frutas apresentou apenas 1,2%. Doces, salgadinhos e refrigerantes foram os alimentos mais adquiridos na maioria dos locais. Os gastos médios com alimentos foram maiores para restaurante (R\$33,20) e menores para frutaria (R\$4,10) e comida de rua (R\$5,00). Nesse sentido, conclui-se a necessidade de maior oferta de alimentos saudáveis a preços acessíveis, bem como o desenvolvimento de políticas públicas com foco na promoção do acesso e escolha da alimentação saudável.

É nesse enfoque que caminhou a publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a população Brasileira, publicada pelo Ministério da Saúde em 2014, que apresentou uma nova classificação de alimentos em quatro categorias: I - alimentos in natura ou minimamente processados, obtidos diretamente de plantas ou de animais como, por exemplo, vegetais, legumes, frutas, carnes, ovos, sendo considerado a base para uma alimentação balanceada nutricionalmente; II - ingredientes culinários, incluindo o sal, açúcar, óleos e gorduras, que devem ser utilizados com moderação em preparações culinárias para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação; III - alimentos processados, que são produtos fabricados com adição de sal ou açúcar, adicionados a alimentos in natura ou minimamente processados, como cenoura, ervilha e palmito em salmoura, que pode ser consumido em pequenas quantidades, como acompanhamento de refeições; IV - alimentos ultraprocessados, produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial, composição nutricional desbalanceada (alto teor de sódio/sal, ricos em gorduras e/ou açúcar) inerente à natureza dos ingredientes dos alimentos ultraprocessados, seu alto consumo pode contribuir para o desenvolvimento de doenças do coração e diabetes. Em síntese, a regra de ouro do Guia Alimentar diz “prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados”.

Segundo os “Dez passos para uma alimentação saudável”, orientações do Ministério da Saúde na primeira edição do Guia Alimentar para a população Brasileira, o café da manhã está entre as três principais refeições do dia. Esta refeição pode ser responsável pelo consumo de algumas ou de todas as porções diárias de alguns grupos alimentares, como cereais, frutas e sucos de frutas, e o do leite e derivados. A segunda versão do Guia apresenta várias composições do café, como por exemplo, os pães, que embora sejam classificados como alimentos processados, podem ser integrados na refeição a outros alimentos de base in natura, como frutas ou minimamente processados. De acordo com Trancoso, Cavalli e Proença (2010), o consumo do café da manhã traz diversas vantagens para a saúde da população, como exemplo, o baixo risco de sobrepeso e obesidade, a possibilidade de maior ingestão de vitaminas e minerais essenciais, como também a melhoria do desempenho e rendimento escolar.

Sabendo do contexto social e político dos últimos anos, dos vários fatores condicionantes para o aumento da insegurança alimentar e nutricional da população de baixa renda apresentados acima, ao qual o país vem enfrentando a falta de crescimento econômico, o aumento do desemprego e a inflação elevada, bem como, a

desmobilização e posterior extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e a falta de políticas públicas eficazes de combate à fome e à pobreza, podemos confirmar os efeitos da ausência de programas de proteção social abrangentes para o combate à fome.

Nesse sentido, diante da urgência em apresentar respostas ao contexto da fome, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos vem, ao longo dos últimos anos, priorizando a pauta, aperfeiçoando programas já existentes e criando novos na tentativa de atender, de diversas formas, essa demanda da população, a partir do reconhecimento de que o Estado possui responsabilidade e obrigação de garantir, respeitar, proteger e, acima de tudo, promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

É importante ressaltar que faz-se necessário pensar e articular ações que atinjam também as periferias e o interior dos municípios, e não somente as áreas centrais. A periferia e o interior ficam muitas vezes desassistidos porque as políticas públicas são, em sua maioria, pensadas para as regiões centrais e metropolitanas. É preciso capilarizar as ações, projetos e programas, a fim de atingir toda a população dos municípios que carece de políticas públicas que garantam e promovam seus direitos.

Para tal objetivo, portanto, a atuação da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) se desenvolve a partir de ações articuladas, também, no que se refere à capacidade de suprir as distintas necessidades da população, considerando os diferentes níveis de insegurança alimentar em que os indivíduos se encontram.

No Estado do Rio de Janeiro - ERJ, 15,9% das famílias se encontram em insegurança alimentar e nutricional grave, superando a média nacional, de 15,5%. Isso corresponde a quase 3 milhões de pessoas com fome, de acordo com a pesquisa realizada pela Rede PENSAN. A mais recente Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua, do IBGE, divulgada neste ano de 2024, revelou que 4,484 milhões de pessoas se encontravam em situação de insegurança alimentar no Estado do Rio de Janeiro, sendo dessas, 500 mil em situação de fome.

A falta de condições de acesso das famílias mais vulneráveis aos alimentos, especialmente pela baixa renda, é um dos principais fatores da insegurança alimentar e nutricional. A grave crise econômica, social e política que viveu o Estado do Rio de Janeiro, agravaram as condições socioeconômicas da população, com o aumento do desemprego, da pobreza e da população em situação de rua, ao tempo que os recursos destinados a políticas que atendem à população mais vulnerável à fome foram reduzidos. Dados recentes revelam um empobrecimento acelerado da população no Brasil e no ERJ, onde a pobreza extrema triplicou entre 2016 e 2017.

Os restaurantes populares são Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN de grande referência a nível nacional. Seu acesso é universal, tendo capacidade de atender uma parcela expressiva da população, que engloba a classe trabalhadora que necessita se alimentar fora de casa, bem como a população em vulnerabilidade socioeconômica. O objetivo do Programa é reduzir a fome e a Insegurança Alimentar e Nutricional através da oferta de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros e a preços acessíveis, de forma a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

O poder público se propõe, assim, a assumir o custo da diferença entre o valor pago pelo usuário e o custo da refeição cobrado ao Estado pela empresa contratada para prestar o serviço. Entre os anos de 2000 e 2016, o Estado do Rio de Janeiro implementou o Programa Restaurante Cidadão, administrando com recursos próprios 16 (dezesseis) unidades de restaurantes populares, que forneciam cerca de 37.000 (trinta e sete mil) refeições por dia.

Após o Decreto Estadual nº 45.807/2016, publicado no contexto da crise fiscal do Estado, 06 (seis) unidades transitaram para a gestão compartilhada com os Municípios de Niterói, Volta Redonda e Rio de Janeiro (Campo Grande, Bangu, Bonsucesso e Madureira) e 10 (dez) unidades foram fechadas. A partir desse cenário, o Governo do Estado vem empenhando esforços para restabelecer esse serviço tão essencial e urgente à população fluminense. Nesse contexto, foi publicado o Decreto Estadual nº 48.540/2023, que dispôs sobre a revisão do Programa Restaurante Cidadão, que passou a ser denominado Restaurante do Povo.

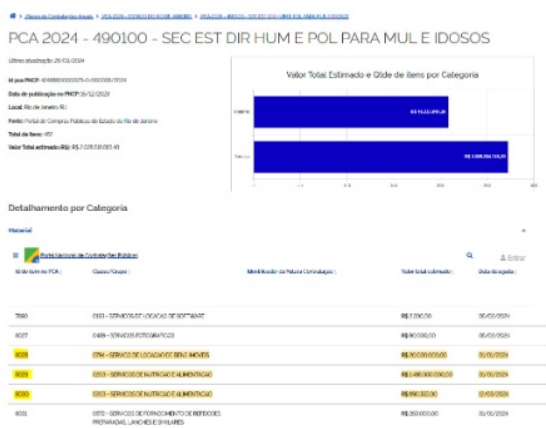
A proposta foi reabrir os restaurantes populares e transformá-los em Centros de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional - CERESAN, agregando à oferta de refeições saudáveis e a preços acessíveis, a prestação de outros serviços voltados à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e ao fortalecimento da cidadania dos usuários, como espaço cultural, hortas, banco de alimentos etc. Tais serviços serão objetos de contratação futura, em processo separado ao aqui pretendido.

Ante o cenário de aumento da pobreza e da IAN no Estado do Rio de Janeiro, ilustrado nos dados e informações apresentados anteriormente, torna-se evidente a essencialidade da implementação dos restaurantes populares para a população fluminense. Atualmente, o Governo do Estado do Rio de Janeiro, no que tange aos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), implementou três serviços: prestados nos Restaurantes do Povo, nas unidades do Café do Trabalhador e nas unidades do RJ Alimenta, que, a partir da mencionada articulação com base nos diferentes níveis de insegurança alimentar presentes no Estado do Rio de Janeiro, fazem parte da Política de Segurança Alimentar e Nutricional para o combate à fome e à insegurança alimentar e nutricional em todo o território estadual, atuando como estratégias para a garantia do acesso à alimentação e do DHAA. Assim, as aquisições e contratações abordadas neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) justificam-se por serem medidas que pretendem assegurar às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional o Direito Humano à Alimentação Adequada, através do acesso a uma alimentação adequada e saudável a baixo custo, bem como, o fornecimento de outros serviços que contribuirão para a inclusão social e produtiva do público beneficiário e que fazem parte da política emancipatória que é a política de segurança alimentar e nutricional.

Quanto a metodologia utilizada para estimar o quantitativo dos objetos a serem adquiridos e dos serviços a serem contratados, tomaram-se como base os registros administrativos do período em que estes equipamentos estavam em pleno funcionamento, além da análise técnica sobre as inovações na legislação pertinente e nas formas de operação do serviço que vem sendo praticadas em outros estados e municípios, através de pesquisa realizada nos sites dos governos municipais e estaduais.

1.2. Instrumentos de Planejamento

As despesas do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições estão contempladas na Ação Orçamentária 4577 - Gestão de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSAN do Programa 467 - Segurança Alimentar e Nutricional, constante no Plano Plurianual 2024/2027, bem como no Plano de Contratações Anual (PCA) da SEDSODH, consoante especificado a seguir:



1.3. Demandas e resultados pretendidos

Considerando a publicação do Decreto nº 48.540/2023, que determina a revisão do Programa, passando a ser chamado Restaurante do Povo, define critérios e acrescenta outros serviços à população, sendo os restaurantes transformados em Centros de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional, a reabertura do Restaurante Povo demandará: 1. a contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo a gestão e operacionalização do restaurante; 2. aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha industrial e 3. aquisição de mobiliário de refeitório e escritório e 4. a disponibilização de pessoal para gestão e fiscalização do contrato, conforme especificações abaixo.

Demanda 1: Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo a gestão e operacionalização do restaurante.

Necessidade: fornecer grande quantidade de refeições (café da manhã, almoço e jantar), de modo seguro do ponto de vista alimentar, a preço popular e

subsidiado, no Restaurante do Povo.

Resultado Esperado: população, sobretudo pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, com acesso a uma alimentação adequada e saudável de baixo custo, produzida a partir de processos seguros.

Demanda 2: Equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial.

Necessidade: viabilizar a produção e o fornecimento de refeições em grande escala com redução do custo de produção e do valor final das refeições, através de processos modernos e de alta produtividade.

Resultado Esperado: custo de produção reduzido pela ampliação da escala, viabilizando o fornecimento de uma alimentação de qualidade, a baixo custo para o Estado e para os usuários.

Demanda 3: Mobiliário de refeitório e de escritório.

Necessidade: ambiente adequado e confortável para realizar as refeições e para realizar as tarefas administrativas do restaurante; funcionários trabalhando de forma segura e confortável.

Resultado Esperado: usuários e funcionários do Restaurante do Povo usufruindo de condições dignas e adequadas para realizar suas refeições e trabalhar.

Demanda 4: Gestão e Fiscalização do contrato.

Necessidade: servidores/técnicos para atuar na fiscalização dos serviços prestados.

Resultado Esperado: usuários sendo assistidos com serviços de qualidade.

2. ANÁLISE DO CENÁRIO: SOLUÇÕES DE MERCADO

2.1. DEMANDA 1: SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

2.1.1. Análise das modalidades de prestação do serviço:

As modalidades para realizar o serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições nos Restaurantes do Povo são: a) execução direta pelo Estado e b) contratação de serviços de terceiros, através da contratação de empresa especializada.

a) **Execução Direta do Estado:** consiste na utilização de recursos humanos próprios, na aquisição direta de insumos e na operacionalização direta de todas as atividades relacionadas ao serviço pelo órgão estadual. Esta forma de prestação de serviço exige a gestão simultânea e cronologicamente combinadas das inúmeras atividades relacionadas ao preparo, transporte e distribuição das refeições, com os procedimentos burocráticos exigidos para a contratação e gestão de funcionários, a aquisição de insumos e a operacionalização dos serviços. A contratação de pessoal, por exemplo, restou comprometida pelo inciso IV do art 8º da Lei Complementar nº 159, de 19 de maio de 2017, que instituiu o Regime de Recuperação Fiscal dos Estados, ao vedar ao Estado do Rio de Janeiro realizar qualquer admissão ou contratação de pessoal, a qualquer título, ressalvadas as reposições de cargos de chefia e de direção que não acarretem aumento de despesa e aquelas decorrentes de vacância de cargo efetivo ou vitalício. Para os casos em que as refeições forem transportadas, o Estado também deverá dispor de veículos apropriados e licenciados para transporte das refeições.

Considerando que as normas legais que fundamentam a administração pública podem comprometer a sintonia cronológica entre estes processos, considera-se que esta solução pode representar riscos à boa operacionalização do serviço, bem como a carência de experiências deste formato dificulta uma avaliação precisa sobre sua vantajosidade.

b) **Contratação de Serviços de Terceiros:** Nesta modalidade de execução fica transferida a uma empresa especializada em alimentação coletiva todas as operações relacionadas ao preparo, ao transporte e à distribuição de refeições, cabendo à administração pública a remuneração do serviço (subsídio), a supervisão, o monitoramento e a avaliação da qualidade. As refeições produzidas pela empresa são subsidiadas pelo poder público, que assume o custo da diferença entre o valor pago pelo usuário e o custo da refeição cobrado ao Estado pela empresa contratada.

A contratação encontra fundamento nas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes à espécie. Este tipo de operacionalização é a mais comum dentre os restaurantes populares existentes no país, como revela o estudo realizado por PADRÃO (2018), que mapeou 57 restaurantes populares situados nos estados do Amazonas, Pará, Rio Grande do Norte, Bahia, Paraíba, Pernambuco, Ceará, Sergipe, Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, Tocantins e Distrito Federal. O levantamento permite concluir que dos 57 restaurantes estudados, apenas 08 (14%) não tinham intervenção de empresas privadas. Esta também foi a modalidade utilizada pela administração estadual na gestão da rede de 16 restaurantes populares mantidos pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro de 2000 a 2016. Cabe pontuar que a contratação de terceiros possibilita a redução de custos com pessoal, levando em consideração que não há a necessidade de capacitação e gastos com pessoal próprio (SEKIDO, 2010), aspecto sensível para entes que já estão próximos a atingir o limite de gastos com pessoal permitido pela Lei de Recuperação Fiscal, como é o caso do Estado do Rio de Janeiro.

2.1.2. **Justificativa da escolha da solução:** O presente estudo sustenta que a modalidade de contratação de serviços de terceiros, através da contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva é a solução mais prudente e adequada para a operacionalização dos restaurantes do povo, tendo em vista que a eficiência na prestação de um serviço complexo e especializado como a produção cotidiana e em larga escala de refeições saudáveis requer expertise, pessoal especializado e recursos burocráticos ágeis e apropriados, os quais a administração pública não dispõe. Compreende-se ainda que, através de processo licitatório, poderá se obter uma proposta mais vantajosa, dentro das especificações estabelecidas pelo Estado, por meio da competição entre as empresas a fim de possibilitar economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado. Representa, ainda, uma vantagem para o Estado a responsabilização da empresa pelo cumprimento das normas técnicas de alimentação e nutrição, pela administração da cozinha e do refeitório e de todo o processo de compra, recepção, produção, distribuição de alimentos e higienização dos setores, assim como pela gestão de custos operacionais e pelos cuidados com a manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de móveis, equipamentos e instalações, ampliando as garantias de prestação do serviço de forma continuada e com qualidade. Esta vantajosidade se configura, dado que não há no Governo do Estado estrutura e pessoal especializado com qualificação necessária à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização de unidades de alimentação e nutrição (UAN).

2.1.3. Quanto à modalidade do serviço:

As modalidades levantadas para a execução do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições nas unidades do Restaurante do Povo, tendo como base o Estudo Técnico Preliminar feito em 2021 (SEI 20011993), foram:

- **Preparo e distribuição in loco:** Consiste no serviço onde as refeições são preparadas no próprio local onde são distribuídas ao público. Para isso, o restaurante deve conter todos os setores operacionais referentes a uma cozinha industrial, também chamada de unidade de alimentação e nutrição - UAN (área de cocção, pré-preparo, estoque seco, câmaras frigoríficas, área de carga e descarga, área de recebimento, refeitório, banheiros, vestiários, etc.). Tal estrutura demanda a execução de procedimentos complexos, desde a elaboração de projetos básicos, execução de obra, até a aquisição de mobiliários, equipamentos e contratação de serviço, o que demandaria um tempo extenso, incompatível com a urgência da demanda de promover o acesso à alimentação adequada à população. Portanto, a execução desta modalidade de serviço deverá ser adotada nas situações em que o imóvel onde será o Restaurante do Povo já dispor da estrutura de uma cozinha industrial, como nos casos dos restaurantes fechados a partir do Decreto Estadual nº 45.807/2016. Pelo tempo em que os restaurantes encontram-se fechados, deverá ser feita uma análise da estrutura de cada imóvel, a fim de verificar se a edificação ainda encontra-se apta e segura para funcionamento do restaurante popular.
- **Refeições transportadas:** Consiste no serviço onde as refeições são preparadas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) e transportadas, em veículos adaptados e licenciados, até o local onde serão distribuídas para o consumo, nesse caso, até o Restaurante do Povo. A escolha deste serviço é vantajosa no caso da impossibilidade de implantar cozinhas industriais nos imóveis onde serão os restaurantes populares. Tal impossibilidade pode decorrer por ausência de espaço físico no imóvel destinado a ser o restaurante, quando a edificação não encontra-se apta e segura para funcionamento de uma cozinha industrial, ou quando há a intenção de abreviar e economizar tempo e recursos para realização de obras e reformas necessárias à estruturação completa de cozinhas industriais. A adoção dessa modalidade exige um controle de qualidade apurado ao longo de todo o processo logístico, de modo a garantir o fornecimento de refeições seguras, principalmente em relação ao monitoramento do binômio tempo x temperatura, para que os alimentos servidos estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana.

Valor da contratação: preparação in loco x refeição transportada

Abaixo está uma comparação do valor da contratação, referente ao período de 12 meses, nos Restaurantes do Povo que atualmente funcionam na modalidade de refeição transportada com os que funcionam na modalidade de serviço onde a refeição é preparada no próprio restaurante.

Restaurante do Povo	Preparo in loco	Refeição transportada
Petrópolis	R\$5.999.928,00 - SEI 34853871	
Barra Mansa	R\$6.999.998,00 - SEI 81915834	
São Gonçalo		R\$10.100.640,00 - SEI 69316868
Belford Roxo		Belford Roxo - R\$8.580.000,00 - SEI 69180658
Média comparativa	R\$6.499.963,00	R\$9.340.320,00

É importante ressaltar que nos restaurantes acima citados, é servido ao público café da manhã e almoço, com exceção do Restaurante do Povo de Petrópolis, onde são servidos, além do café da manhã e do almoço, lanche da tarde, e do restaurante de Barra Mansa, onde é servido café da manhã, almoço e jantar.

A contratação pretendida com esse estudo técnico, refere-se ao fornecimento dessas três refeições: café da manhã, almoço e jantar. Do ponto de vista da economicidade, a breve comparação acima demonstra que a preparação in loco é mais vantajosa, além de garantir maior segurança dos alimentos.

2.1.4 Justificativa da escolha da solução: Com base na análise acima e no observado ao longo dos preparativos e procedimentos administrativos adotados para reabertura dos restaurantes populares aos moldes originários, constatou-se a necessidade de tempo mais distendido, haja vista a situação de grande avaria que se encontram a maioria das unidades de restaurante que foram fechadas e a necessidade de reformas e adequações que demandam intervenções complexas relacionadas à revitalização do imóvel para permitir a produção das refeições no local.

A partir dessa constatação e com vistas à urgência da situação de vulnerabilidade de parte da população desprovida de alimentação saudável e equilibrada, a Administração Pública optou por priorizar a manutenção da modalidade do serviço de preparação in loco nos restaurantes que foram fechados com o Decreto Estadual nº 45.807/2016, que já possuem uma estrutura de cozinha industrial, e que possuam edificação segura e apta para funcionamento de um restaurante popular, sem estar numa situação de grande avaria, ainda que necessitem de obras e reformas, e por adaptar o formato do serviço de alimentação para abertura de novas unidades, visando suprimir a necessidade de realizar o preparo das refeições nas dependências do restaurante popular, uma vez que essa atividade implica na realização de obras e reformas mais complexas para a construção e equipagem de cozinhas industriais, necessitando maior dispêndio de tempo para a conclusão do processo.

O Restaurante Romilton Bárbara, do município de Campos dos Goytacazes, que recebe, desde maio de 2021, o projeto RJ Alimenta, possui toda a estrutura de uma cozinha industrial e encontra-se em condições para reabertura, devendo, portanto, ser operado com a modalidade de serviço de preparação in loco das refeições.

2.1.5. Justificativa das especificações:

a.

Quanto às modalidades de refeições, composição dos cardápios e valor cobrado aos usuários

Para a definição dos tipos de refeições a serem servidas, levou-se em consideração os serviços prestados nas unidades do Programa Restaurante Cidadão, onde eram oferecidas refeições do tipo café da manhã e almoço. A experiência de execução de serviço similar, prestado nas Unidades de Assistência Alimentar do Projeto RJ Alimenta, que desde agosto de 2020 distribuem diariamente de forma gratuita café da manhã, almoço e sopa também serviu de referência para o presente estudo.

A experiência de execução dos serviços citados acima permitiu constatar que o almoço é a refeição mais demandada pela população, sendo imprescindível a sua oferta nas unidades do Restaurante do Povo. Além da modalidade almoço, o Programa Restaurante Cidadão funcionava com o serviço de café da manhã, sendo este ainda praticado pelas unidades que se encontram hoje em funcionamento

Dessa forma, optou-se pela manutenção destas refeições somado à oferta do jantar, a fim de contemplar as três principais refeições do dia, visto que essas fornecem cerca de 90% do total de calorias consumidas ao longo do dia, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

A opção do fornecimento de jantar leva, também, em consideração que parte dos usuários dos restaurantes populares é composta pela população em situação de rua, que possui uma rotina de vida peculiar, possuindo o hábito de passar a noite em vigília como estratégia de proteção, caracterizando uma maior demanda de refeições servidas no período da noite.

Além disso, há de se considerar que a oferta das três principais refeições do dia é um serviço demasiadamente básico e essencial à população e confere justiça à ação do Estado, convergindo com a perspectiva de promoção da segurança alimentar e nutricional, sobretudo na atual conjuntura de aumento da fome e da pobreza.

Composição dos cardápios

O padrão de cardápio a ser adotado busca valorizar preparações com alimentos in natura e minimamente processados, conforme recomendado no Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, e contemplar refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas, sem excessos de gordura, sal e açúcar.

Para definir a composição nutricional dos cardápios, foi utilizado como referência o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que estabelece o quantitativo de nutrientes de acordo com a Portaria Interministerial Nº 66, de 25 de agosto de 2006, com o percentual de macronutrientes: carboidratos, proteínas, gordura total, gordura saturada (expressas em calorias), fibras (expressa em gramas) e micronutrientes, como o sódio (expresso em miligramas), conforme especificado no quadro abaixo:

Quadro 1: Recomendações de nutrientes em valores diários por pessoa.

Nutrientes	Valores diários/pessoa
Valor Energético Total	2.000 calorias
Carboidrato	55 -75%
Proteína	10-15%
Gordura total	15-30%

Gordura saturada	< 10%
Fibra	> 25 g
Sódio	≤ 2400mg

Fonte: PAT- Programa de Alimentação do Trabalhador, 2006.

De acordo com as normativas do PAT, as refeições principais (almoço, jantar e ceia) devem conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2.000 calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30% a 40% do VET diário. As refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de 300 a 400 calorias, admitindo-se também um acréscimo de 20% em relação ao VET de 2.000 calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % do VET diário.

Deverão ser disponibilizados alimentos que atendam às necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, hipertensão arterial, entre outras. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, nem a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne “sangria” para ser servido como prato principal. Também não será permitida a adição de açúcar e adoçantes às bebidas, devendo ser esses disponibilizados aos usuários em sachês.

O quadro abaixo apresenta a composição das refeições a serem oferecidas nas unidades dos Restaurantes do Povo, de acordo com recomendação técnica de profissional nutricionista da SUPSA.

Quadro 2: Composição das refeições

TIPO DE REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA/PESSOA
Cafê da manhã	Pão de massa fina com manteiga	50g pão 10g manteiga
	Fruta	120g porcionada ou 01 unidade
	Bebida quente	200 mL: 100 mL leite + 100 mL café ou 200 mL café puro ou 200 mL leite puro
Almoço	Arroz	200 g
	Feijão	150 g
	Guarnições	100 g
	Saladas	50 a 80 g
	Proteína Animal	120 g sem osso 180 g com osso 120 g bacalhau 170 g omelete
	Massa (proteína + guarnição)	250 g
	Sobremesa	01 unidade ou 120g de fruta; 40 g doce ou 02 unidades de 20g; 50 a 80 g picolé ou copo de sorvete de 200 a 300ml
	Líquidos	200 mL

Para garantir atendimento universal, respeitoso do direito dos portadores de necessidades alimentares especiais e de grupos populacionais específicos, os restaurantes deverão ter total entendimento e execução da Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30.03.1998), a qual destaca a necessidade de ofertar alimentos para dietas com restrição de nutrientes; alimentos para ingestão controlada de nutrientes; e alimentos para grupos populacionais específicos. Para tanto, deve-se adotar as alternativas propostas no quadro abaixo:

Quadro 3: Composição para portadores de necessidades alimentares especiais e grupos populacionais específicos.

Necessidade	Alternativa proposta
Dietas que necessitam de restrição de açúcar	As bebidas oferecidas não serão adoçadas, ocorrendo a oferta de açúcar ou adoçante em sachê. Nos dias em que serão fornecidos como sobremesa doces feitos com açúcar, haverá a oferta de frutas in natura.
Dietas com restrição de gordura	Haverá diariamente a opção de duas proteínas, sempre uma das opções reduzidas em gordura. Todas as saladas serão servidas sem molho, sendo estes ofertados à parte.

Valor a ser cobrado aos usuários

As refeições servidas nas unidades do Restaurante do Povo terão os seguintes valores:

•

Cafê da manhã: R\$ 0,50 (cinquenta centavos);

•

Almoço: R\$ 1,00 (um real);

Jantar: R\$1,00 (um real).

Para chegar a esta definição, observou-se primeiramente os preços praticados em restaurantes populares de diferentes estados da federação, com objetivo de identificar o menor preço cobrado aos usuários. Foi realizada consulta em sites oficiais, constatando que o menor preço praticado é de R\$0,50 (cinquenta centavos) para o café da manhã; R\$1,00 (um real) para almoço e jantar.

Quadro 4: Preço cobrado por refeição em restaurantes populares nos estados brasileiros.

CIDADE/ESTADO	VALOR CAFÉ DA MANHÃ
São Paulo	R\$ 0,50
Rio de Janeiro	R\$ 0,50
Niterói	R\$ 0,50
Brasília	R\$ 0,50
Goiás	R\$ 0,50
Manaus	R\$ 0,50
Paraíba	R\$ 0,50
MÉDIA DE PREÇO CAFÉ DA MANHÃ	
R\$ 0,50	

CIDADE/ESTADO	VALOR ALMOÇO
Alagoas	R\$2,00 ou R\$2,50*
Amazonas	R\$ 1,00
Araguaiana/Tocantins	R\$ 5,00
Bahia	R\$ 1,00
Belém/Pará	R\$ 1,00
Fortaleza/Ceará	R\$ 1,00
Goiás	R\$ 2,00
Iguatu/Ceará	R\$ 1,00
Juazeiro Do Norte/Ceará	R\$ 1,50
Macapá/Amapá	R\$ 3,50
Maranhão	R\$2,00 ou R\$3,00**
Minas Gerais	R\$ 3,00
Palmas/Tocantins	R\$ 3,00
Paraíba	R\$ 1,00
Paraná	R\$ 3,00
Rio Branco/Acre	R\$2,50
Rio Grande Do Norte	R\$ 1,00
Santarém/Pará	R\$ 3,00
São Paulo	R\$ 1,00
Sergipe	R\$ 1,00
Teresina/Piauí	R\$ 2,00
MÉDIA DE PREÇO ALMOÇO	
R\$ 2,00	

CIDADE/ESTADO	VALOR JANTAR
São Paulo	R\$ 1,00
Sergipe	R\$ 1,00
Minas Gerais	R\$ 1,00
MÉDIA DE PREÇO JANTAR	
R\$ 1,00	

*R\$2,00 no restaurante e R\$2,50 com marmitta.

** Valor depende do IDH.

A referência no menor preço praticado foi motivada pela atual conjuntura de franco empobrecimento e insegurança alimentar que a população fluminense vem enfrentando, potencializada sobretudo pela crise sanitária em decorrência da pandemia da COVID 19, conforme dados já expostos na justificativa do presente estudo.

Tal cenário vem incentivando o poder público de diversos Estados a suspender a cobrança de refeições nos equipamentos e passar a distribuí-las gratuitamente à população em vulnerabilidade, como também a criar novas ações com essa mesma finalidade. No caso do Rio de Janeiro, o Estado vem promovendo desde agosto de 2020 a distribuição gratuita de café da manhã, almoço e sopa em unidades emergenciais de assistência alimentar, experiência que permite constatar a essencialidade do serviço, ratificando a escolha de cobrar o menor preço à população.

Cabe dizer que as unidades do Restaurante do Povo que serão inauguradas deverão realizar a isenção de pagamento para pessoas idosas acima de sessenta anos e pessoas com deficiência, em cumprimento a Lei Estadual Nº 8.504/2019.

b.

Horário de funcionamento

Para definir o expediente de funcionamento foi utilizado como base o total de refeições a serem servidas, a relação entre o fluxo de usuários e o número de assentos disponíveis e a experiência de execução das unidades em funcionamento. Assim, os horários indicados abaixo foram definidos visando proporcionar conveniência para os usuários e para a empresa, que necessita de um intervalo de duas horas entre as refeições para realização de atividades operacionais.

Quadro 5: Expediente de funcionamento dos Restaurantes do Povo.

Refeição	Funcionamento	Horário
Café da manhã	Segunda-feira à sexta-feira, dias úteis	06h às 09h ou até que seja vendido o quantitativo total de cafés da manhã contratado
Almoço	Segunda-feira à sexta-feira, dias úteis	11h às 15h ou até que seja vendido o quantitativo total de almoço contratado
Jantar	Segunda-feira à sexta-feira, dias úteis	17h às 20h ou até que seja vendido o quantitativo total de jantar contratado

c.

Dimensionamento de pessoal

É fundamental que a mão-de-obra do restaurante popular seja capacitada para o desempenho das operações. O tamanho da equipe envolvida nas atividades dependerá do número de refeições comercializadas. A qualificação dessa mão-de-obra é um elemento decisivo para imprimir eficiência em todo o funcionamento do restaurante popular (Manual Programa Restaurante Popular, MDS 2004).

Na literatura, existem duas metodologias para dimensionar o número adequado de profissionais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): o cálculo de Gandra e col. (1983) e Mezomo (2002). O cálculo de Gandra aplica-se com maior adequação às cozinhas industriais, restaurantes, escolas, lanchonetes, enquanto o de Mezomo é mais focado em hospitais. Sendo assim, vamos apresentar neste estudo técnico, a metodologia proposta por Gandra e col. (1983), pela qual o cálculo para o dimensionamento de pessoal, seria o seguinte: $IPT = IPF + ISD$, onde:

IPT = Indicador de Pessoal Total, que visa avaliar o total de funcionários necessário para o restaurante;

IPF = Indicador de Pessoal Fixo, que visa avaliar o número de funcionários necessários para o trabalho de produção de cardápio único e distribuição em balcão térmico de um dia (sem considerar férias e folgas);

ISD = Indicador de Pessoal Substituto, que visa obter o número de pessoal substituto para dias de folga.

O cálculo do IPF segue a seguinte fórmula:

$$I.P.F. = \frac{\text{número total de refeições servidas} \times n \text{ minutos}}{\text{jornada de trabalho} \times 60 \text{ minutos}}$$

O número total de refeições servidas é a somatória do nº de refeições servidas por dia; n minutos é o tempo médio gasto em minutos para o preparo e distribuição de uma refeição; a jornada de trabalho é o número de horas diárias de trabalho.

De acordo com a metodologia, o gasto em minutos para produzir, distribuir refeições e higienizar o ambiente, relaciona-se com o número de refeições servidas por dia, conforme o quadro abaixo, que deve ser aplicado na fórmula do IPF .

Quadro 6: Relação entre o número de refeições e o tempo (minutos) gasto para produzi-las.

Número de Refeições	Número de minutos
300 – 500	15 – 14
500 – 700	14 – 13
700 – 1000	13 – 10
1000 – 1300	10 – 9
1300 – 2500	9 – 8
2500 e mais	7

Fonte: Gandra&Col. (1983)

Para calcular o ISD , usa-se a fórmula:

$$I.S.D. = \frac{I.P.F.}{I.P.D.}$$

O Indicador de Período de descanso (IPD) visa avaliar o número máximo de períodos de descanso dos funcionários que um substituto pode cobrir por ano. Seu cálculo segue pela seguinte fórmula:

$$I.P.F. = \frac{\text{número total de refeições servidas} \times n \text{ minutos}}{\text{jornada de trabalho} \times 60 \text{ minutos}}$$

O período de descanso é considerado como a somatória dos dias de férias e/ou folgas de cada funcionário. Considerando que o restaurante funcionará de segunda a sexta, o período de férias dos funcionários por ano é de 30 dias. Com isso, o $IPD = (365 - 30) / 30 = 11,2$.

Baseado nisso, o dimensionamento de pessoal segundo Gandra e col. (1983) sugere que trabalhe-se com o quantitativo de funcionários indicados abaixo.

Quadro 7: Dimensionamento de pessoal segundo Gandra e col 1983

VARIÁVEIS PARA O CÁLCULO	Porte I		
	500 cafés da manhã/dia	1.999 almoços/dia	500 jantares/dia
Mínutos da tabela (Gandra e col.1983)	15	9	15
IPF	15,6	37,5	15,6
IPD	11,2	11,2	11,2

ISD= IPF/IPD	1,4	3,3	1,4
IPT= IPF + ISD	17	41	17
TOTAL	75 funcionários		

Levando em consideração que o café da manhã será uma refeição de menor complexidade devido a sua composição (café, leite, pão com manteiga e fruta), podemos nos basear no quantitativo de funcionários para almoço e jantar, pois são refeições de preparação mais complexa, visto que cada uma delas será composta por proteína, salada, guarnição, arroz, feijão, sobremesa e suco. Assim, podemos concluir que, de acordo com Gandra e col. (1983), o Restaurante do Povo Romilton Bárbara deverá operar com um quantitativo total de 58 colaboradores.

É preciso ressaltar que a metodologia é antiga e, por isso, não leva em consideração o uso de tecnologias usadas atualmente na preparação de refeições, como o uso do forno combinado, por exemplo - um equipamento versátil e econômico que possibilita diversos tipos de cocção, maior velocidade de cozimento e melhor aproveitamento dos ingredientes.

Os quantitativos usados para o cálculo de Gandra apresentado no quadro acima são as quantidades totais de refeições a serem contratadas para que seja projetada a capacidade máxima de atendimento diário do restaurante.

Considerando (i) o almoço como a refeição que demandará maior mão de obra operacional em virtude do quantitativo a ser preparado (1.000 a 1.999 refeições), (ii) que o preparo do jantar será feito durante o dia, e (iii) que o pré-preparo dos itens do café da manhã (higienização das frutas e preparo do pão com manteiga), com exceção da bebida quente, bem como a preparação das sobremesas e a higienização das frutas que serão servidas no almoço poderão ser feitas no dia anterior ao da distribuição, compreende-se que haverá maior demanda operacional no período do dia, até que se inicie a distribuição do jantar. Com isso, somando ao fato de que o restaurante irá oferecer três refeições por dia (café da manhã, almoço e jantar), infere-se que a empresa prestadora do serviço terá que operar com turnos de trabalho distintos, por exemplo, funcionários que trabalham de 5h às 14h, outros de 6h às 15h, etc. para que sejam atendidas as demandas operacionais.

Para fazer o dimensionamento do quantitativo adequado de funcionários utilizaremos a quantidade do almoço como referência, considerando ser o maior volume de refeições a serem produzidas por dia, e, também, porque o almoço é utilizado para a diferenciação dos portes dos Restaurantes do Povo, conforme Decreto Estadual nº 48.540/2023.

Com base nos dados apresentados e na experiência da equipe técnica da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional (SUPSAN), entende-se que a estrutura de pessoal fixa e exclusiva necessária para o funcionamento do restaurante deve ser composta conforme quadro abaixo, considerando o quantitativo de refeições que poderão ser servidas, turnos de trabalho, complexidade do cardápio, logística e estrutura do local, modalidade do serviço e aspectos como férias, turnos, folgas e taxa de absenteísmo.

SETOR	FUNÇÃO/ CARGO	Porte I - até 2.999 refeições/dia
Administração	Auxiliar administrativo CBO: 4110-05	01
Gerência/Serviço de Nutrição	Nutricionista (Responsável Técnico) - Gerente de Restaurante Popular CBO: 2237-10	01
	Nutricionista (Quadro Técnico) CBO: 2237-10	02
Estoque de produtos	Estoquista CBO: 4141-25	01
	Auxiliar de estoque CBO: 4141-25	02
Açougue	Magarefe CBO: 8485-20	01
	Auxiliar de Magarefe CBO: 8485-20	01
Pré-preparo	Copeiro (a) CBO: 5134-25	04
Preparo/Cocção	Cozinheiro líder CBO: 5132-15	01
	Cozinheiro (a) CBO: 5132-15	02
	Ajudante de cozinha CBO: 5135-05	04
Distribuição de refeições	Copeiro (a) CBO: 5134-25	10
Higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários e estrutura física de todas as áreas internas e externas do Restaurante do Povo	Auxiliar de limpeza CBO: 5143-20	10
Caixa, controle de acesso	Caixa CBO: 4211-25	02
Recepção dos usuários ao refeitório e organização de filas	Recepcionista CBO: 4221-05	04
Total	-----	46

O quantitativo de funcionários está relacionado com o número de refeições a serem produzidas e comercializadas, como dito anteriormente, mas, também, com o tamanho do

imóvel/da estrutura física onde está instalado o Restaurante do Povo. Por exemplo, o número de auxiliares de limpeza irá depender do tamanho da área que existe para a limpeza; a quantidade de caixa na bilheteria/entrada vai depender do espaço físico existente; o número de copeiros para a distribuição das refeições irá depender do espaço que existe para a instalação de balcões térmicos usados para a distribuição - em cada balcão térmico deverá ficar um número determinado de copeiros para que a distribuição das refeições seja feita aos usuários do restaurante de forma contínua e sem atrasos.

Importante ressaltar que a Contratada deverá dispor de mão de obra residente, ou seja, empregados da empresa contratada alocados com exclusividade na execução do contrato, tendo em vista o regime de execução do serviço contratado, que prevê atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do restaurante popular.

2.1.6. Justificativa dos Quantitativos:

a.

Quantidade de refeições a serem fornecidas:

De acordo com o requisito disposto no Manual dos Restaurantes Populares, estabelecido pelo Governo Federal, "os Restaurantes Populares devem ser direcionados a municípios com mais de 100 mil habitantes que apresentem elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza."

Assim, as unidades do Restaurante do Povo foram classificadas em portes, que variam de acordo com o número de habitantes do município em que a unidade será implementada, como mostra o quadro abaixo:

Quadro 9: Classificação das unidades do Restaurante do Povo em portes

Porte da Unidade	População do município
I	Até 500.000
II	500.001 a 1.500.000
III	Acima de 1.500.000

A partir dessa classificação, foi estimado o número de refeições a serem servidas, partindo do pressuposto que um restaurante popular deve servir, no mínimo, 1.000 refeições/dia em uma das modalidades (café da manhã, almoço ou jantar).

Cabe informar o quantitativo de refeições a serem servidas, de acordo com cada porte de Restaurante do Povo, definido pela então equipe técnica desta Superintendência, em 2021, conforme demonstrado abaixo:

Quadro 11: Estimativa das quantidades de refeições a serem servidas nos restaurantes populares feita em 2021

Porte da Unidade	População do município	Café da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
I	Até 500.000	350	1.000	350
II	500.001 a 1.500.000	750	2.000	750
III	Acima de 1.500.000	1.000	3.000	1.000

À época, de acordo com a experiência de execução do serviço nas unidades dos Restaurantes Cidadão, bem como nas unidades emergenciais de assistência alimentar implementadas pelo Governo do Estado, que revelaram que o almoço é a modalidade de refeição de maior demanda em relação às demais, decidiu-se que os quantitativos de café da manhã e jantar seriam $\frac{1}{3}$ (um terço) da oferta do almoço.

Considerando a atual execução do Projeto RJ Alimenta que distribui gratuitamente cafés da manhã, almoços e sopas em seis pontos do Estado do Rio de Janeiro - no município de Campos dos Goytacazes são diariamente distribuídos 500 cafés da manhã, 500 almoços e 500 sopas; o aumento da insegurança alimentar e nutricional, demonstrado pelos dados das pesquisas atuais citadas anteriormente; o contexto social revelado pelos dados do IBGE e do CadÚnico, esta equipe técnica entende a necessidade de adequar os quantitativos de refeições a serem servidas nos Restaurantes do Povo de acordo com o disposto no art.5º do Decreto Estadual nº 48.540/2023, que regulamenta o Programa Restaurante do Povo:

Quadro 12: Quantidades de refeições a serem servidas atualmente nos restaurantes populares

Porte da Unidade	População do município	Café da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
I	100.000 a 500.000	até 500	1.000 a 1.999	até 500
II	500.001 a 1.500.000	até 1.000	2.000 a 2.999	até 1.000
III	Acima de 1.500.000	até 2.000	a partir de 3.000	até 2.000

Optou-se por aumentar as quantidades de refeições, devido ao contexto social vivenciado atualmente pela população fluminense. Foi considerado, ainda, que o público majoritário do equipamento é a população de baixa renda e socialmente vulnerável, a qual é atingida pelos indicadores citados neste estudo técnico preliminar.

De acordo com dados do último censo do IBGE (2022), o município de Campos dos Goytacazes possui 483.540 habitantes, sendo seu restaurante classificado, então, como porte I. Assim, o quantitativo de refeições servidas será:

Quadro 13: Quantidade de refeições a serem distribuídas diariamente no Restaurante Romilton Bárbara

Unidade	Cafés da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Campos dos Goytacazes	até 500	até 1.999	até 500
Total refeições/dia	até 2.999		

É cabível esclarecer que, em cumprimento às exigências do inciso V do art. 71 do Decreto nº 48.816/2023, ainda não há indicações ou vedações de marcas, modelos e

produtos na execução do serviço, sendo estas sendo providenciadas para as futuras contratações referentes ao programa, que está em fase de revisões pela gestão.

2.2 - DEMANDA 2: EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL

2.2.1. Análise das modalidades de contratação: Definiu-se como possibilidades para a disponibilização dos equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao funcionamento do restaurante popular as seguintes formas de obtenção:

a) **Aquisição:** consiste na realização de processo licitatório para a compra de equipamentos, mobiliários e utensílios novos junto a fornecedores que atendam às condições do Termo de Referência. A operação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições em grande escala requer a utilização intensiva desses itens, com as devidas manutenções preventivas e corretivas. No entanto, devido aos altos custos dos itens e ao contexto do Acordo de Recuperação Fiscal que se encontra o Estado do RJ, a aquisição se tornaria inviável e ao passar dos anos, devido às atualizações do mercado, ao uso intensivo que leva a depreciação mais rapidamente e ao eventual mau uso, os itens poderiam se tornar obsoletos e inadequados em menos de 02 (dois) anos, sobretudo os equipamentos. Cabe ressaltar que para a aquisição de equipamentos, mobiliários e utensílios em processo licitatório apartado da contratação do serviço de alimentação, as licitações deveriam ocorrer de forma que o restaurante já estivesse equipado para o início do serviço, o que pode ser um fator que retarda sua inauguração, visto os procedimentos burocráticos para as licitações. Deve-se considerar, ainda, a necessidade de incorporação dos bens adquiridos ao patrimônio do Estado, com as devidas atualizações quando da troca ou retirada dos bens.

b) **Locação:** consiste na cessão remunerada de bens de um locatário e o direito de uso temporário deste bem pelo Estado. Tendo em vista que alguns equipamentos e mobiliários necessitam se ajustar especificamente ao *layout* das plantas e às instalações elétricas, hidráulicas, de gás e de exaustão e que seu uso será responsabilidade da empresa contratada para a realização do serviço, considera-se inviável esta solução, dada a transitoriedade dos contratos de locação e dos prejuízos causados à execução dos serviços dos restaurantes populares e ao erário público (reformas prediais para a retirada e reinstalação de equipamentos) em razão de eventuais descontinuidades contratuais com as locatárias. Ademais, a vantajosidade da locação de bens, relacionada à responsabilidade da empresa locatária pela manutenção, reparos, reposição de peças e equipamentos não se aplica, uma vez que tais atribuições deverão ser assumidas pela empresa que utilizará os equipamentos e mobiliários.

c) **Inclusão nos custos do serviço de alimentação:** consiste em exigir da empresa contratada a disponibilização dos equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao preparo, fornecimento e distribuição das refeições, embutindo os custos relacionados no valor a ser cobrado pela prestação do serviço. A vantajosidade dessa opção se revela pela facilidade de desmobilização da unidade, em especial daquela instalada em imóveis que não são de propriedade do Estado - as empresas do ramo de alimentação coletiva geralmente já trabalham com seus equipamentos, mobiliários e utensílios, pois detém vários contratos, sendo mais vantajoso administrar tais itens a depender de manutenções e substituições de outra empresa. Em caso de término de um contrato, por exemplo, os equipamentos e mobiliários podem ser transferidos a outro local de prestação de serviço, bem como em casos de interrupção no funcionamento, já que a empresa consegue a substituição e/ou manutenção mais rapidamente por ter fácil acesso a um prestador de serviço de manutenção. Outra vantagem dessa solução seria a dispensa de custos da administração com a manutenção dos itens e a sua posterior destinação, e, ainda, o fato de que a empresa contratada é especializada e tem conhecimento a respeito de equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial. Em relação a vantajosidade, também podemos destacar o cumprimento do cronograma do planejamento para a efetividade na prestação de serviço uma vez que se ocorrem duas ou mais licitações com a finalidade da aplicação da política pública, temos o risco dos processos licitatórios caminharem em tempos diferentes, prejudicando, assim, o início das atividades.

2.2.2. Justificativa da escolha das soluções de contratação: Compreende-se que a solução mais adequada é a inclusão nos custos do serviço de alimentação, considerando que garantirá:

- a) economicidade ao Estado decorrente da transferência da responsabilidade de realização de manutenções preventivas e corretivas e trocas devido a depreciação ou mau uso;
- b) atendimento às especificidades da unidade através da discriminação dos itens e dos quantitativos necessários;
- c) facilidade de desmobilização da unidade instalada, sem que seja necessário que o Estado dê destinação aos itens, evitando, assim, possíveis transtornos para armazená-los em local seguro e evitando que fiquem expostos no imóvel sem que este esteja em funcionamento e seja atrativo para invasão e roubos, como já registrado;
- d) disponibilização de itens que atendam às exigências de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e das exigências constantes na legislação sanitária atual, por ser a empresa especializada no ramo da alimentação;
- e) cumprimento do cronograma do planejamento para a efetiva aplicação da política pública;
- f) substituição e/ou manutenção mais rápida por ter fácil acesso a um prestador de serviço de manutenção;
- g) economicidade ao Estado evitando a compra de equipamentos específicos que não poderão ser reaproveitados para outra política pública em caso de encerramento do programa pelo Governo Estadual.

Avaliação comparativa entre a aquisição dos equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial e a inclusão dos itens nos custos do serviço de alimentação:

Aquisição dos equipamentos pelo Estado	Valor médio da aquisição dos equipamentos pela empresa
R\$ 912.665,33	R\$ 944.863,46

Os dados acima apresentados referem-se ao valor da aquisição dos equipamentos pelo Estado, calculados pela soma dos itens do Quadro 14, e do valor médio da aquisição dos equipamentos pela empresa, obtidos através das propostas apresentadas nos index 74687871, 74687900, 74696698 e 74696226.

Assim sendo, em que pese o valor médio das propostas das empresas ser superior ao valor total dos equipamentos a serem adquiridos pelo Estado, deve-se levar em consideração que tal soma não inclui manutenções preventivas e corretivas necessárias à vida útil dos equipamentos, nem eventual troca em caso de mau uso, o que irá onerar ainda mais o Estado.

Portanto, cabe pontuar que a observância das soluções de contratação não interfere na competitividade das empresas para participarem do certame, concluindo-se, pois, que a aquisição dos equipamentos pela contratada se mostra mais vantajosa à Administração Pública.

2.2.3. Justificativa das especificações:

Para estabelecer os equipamentos, mobiliários e utensílios indispensáveis à estruturação da cozinha industrial e ao bom desempenho dos serviços, foi levado em consideração o número de refeições diárias a serem comercializadas (café da manhã, almoço e jantar), os inventários do Restaurante de Campos, feitos pelo setor de Patrimônio da Secretaria (serão anexados nos autos do processo), a relação de bens móveis que consta no anexo V do Termo de Referência (27588317) do ano de 2021, a estrutura física do imóvel, a modalidade do serviço (preparação in loco), o horário de funcionamento e a quantidade de funcionários do restaurante, com todos os itens necessários para o cumprimento do objeto contratual.

Optou-se por trabalhar com talheres descartáveis devido às ocorrências de brigas e furtos nos restaurantes em funcionamento, em que os usuários brigam entre si e ameaçam uns aos outros com a faca usada para fazer sua refeição e onde constantemente os talheres em inox precisam ser repostos/comprados por furtos.

Abaixo segue a lista de equipamentos, mobiliários e utensílios obrigatórios. Para elaboração do quadro, cabe informar que os valores unitários estimados do quadro acima foram obtidos através de pesquisa realizada informalmente pela internet e, em alguns casos, não foi possível encontrar exatamente o equipamento descrito com todas as suas especificações, sendo usado como referência equipamentos similares aos solicitados, no que diz respeito às especificações de dimensão e espessura, que atendem a demanda do item.

Equipamentos e mobiliários:

Quadro 14: Equipamentos e mobiliários que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

Especificação dos equipamentos e mobiliários	Quant. mínima estimada	Observações	Média de valor unitário estimado*	Valor total do item
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: MESA COM 02 (DUAS) CUBAS - DIMENSAO: 2100 X 700 X 850MM (L X P X A), COM 02 CUBAS DE 500 X 300 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX 304 AISI LIGA 18.8, MATERIAL ACO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	2	O cálculo de duas cubas/ setor foi ajustado de acordo com a demanda prevista por porte para as áreas de lavagem de panelas e louças.	R\$3.179,97	R\$6.359,95
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: MESA COM 1 CUBA, 1200 X 850 MM (L X P X A), MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, MATERIAL ACO: PES TUBULARES E ESTRUTURA INFERIOR EM ACO INOXIDAVEL, TAS NIVELADORAS REGULÁVEIS, PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	3	Quantitativo ajustado para as áreas de preparo (grande cocção) e pré-preparo (açougue e hortifrut) de acordo com a demanda prevista por porte.	R\$2.513,27	R\$7.539,81
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: MESA DE PAREDE ANSÕES DE 1600 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, TANQUE COM SOBREFUNDO PERFURADO MEDINDO 750 X 500 X 400 MM, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	Quantitativo ajustado para as áreas de higienização de hortifrut de acordo com a demanda prevista por porte.	R\$2070,4	R\$2070,4
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR LISA, MATERIAL TAMPO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, MEDINDO 1000 X 500 X 850 MM, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX DE 1.1/2MM, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA	3	Quantitativo ajustado para as áreas de montagem e corte (grande cocção, açougue e montagem de salada) de acordo com a demanda prevista por porte.	R\$1270,48	R\$ 3.811,44
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: LISA, MEDINDO 1000 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, COM TANQUE SOBREFUNDO 800 X 500 X 400 MM, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	Quantitativo ajustado para as áreas de higienização de hortifrut de acordo com a demanda prevista por porte.	R\$1.019,95	R\$ 3.059,85
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR - 1700X850MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, MATERIAL ACO: ACO INOX AISI 304, PRATELEIRA: N/A -	3	Quantitativo ajustado para as áreas de montagem e corte (setor de massas, açougue e montagem de salada) de acordo com a demanda prevista por porte.	R\$1.921,82	R\$5.765,47
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR - 2400 X 800 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA E COM DOIS FUROS PARA SELEÇÃO DE MASSAS	2	Quantitativo ajustado para as áreas de seleção de cereais e lavagem de talheres de acordo com a demanda prevista por porte.	R\$2.545,00	R\$5.090,92
A MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: LISA DE 2400 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX 304 AISI LIGA 18.8, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX 304 AISI LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	2	Quantitativo ajustado para as áreas de montagem e corte (setor de massas, e grande cocção) de acordo com a demanda prevista por porte.	R\$2.176,22	R\$4.352,45

<p>grelhar - funcionamento: gás, tipo: bifeteira antiaderente, material: aço inox, revestimento: aço inoxidável, cabo: n/a, formato: retangular, aprox. 73x91x41cm (P x L x A), potência: n/a, características adicionais: chapa lisa, reforçada e inteira, acessórios: coletor de gordura com gaveta e pedestal para suporte, forma fornecimento: unidade</p>	2	<p>Cada superfície da chapa comporta, por vez, em torno de 8kg de proteína sem osso. Para atender 2.000 bifês de 120g pronto será necessário em torno de 400kg (dependendo da composição e perda na cocção de cada proteína) - uso em média de 12x cada uma das 02 chapas.</p> <p>Este quantitativo foi previsto para agir em conjunto com os demais instrumentos de cocção, como fornos combinados.</p>	R\$6.150,77	R\$12.301,54
<p>TRAY REST (PRATELEIRA TUBULAR) - FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, LIGA A304, BITOLA # 18, ESPESSURA TUBOS 25 MM; FIXADOS POR MEIO DE BORNILHAS FRANCESAS FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>especificação complementar: CAPACIDADE NO MÍNIMO 06 E MÁXIMO 08 GAVETAS/ TRAYS DE LAVADORA, QUE MEDEM 500X500MM</p>	1	<p>Uma prateleira Tray rest foi quantificada para acondicionar as grades para passagem e espera das louças para lavadora de louças para a demanda de cada unidade por porte.</p>	R\$600,87	R\$600,87
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 , MODELO: GRADEADA, DIMENSÕES (L X P X A): 900 X 500 X 1800 MM, QUANTIDADE: 04 PLANOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	10	<p>Foram quantificados 04 modelos, entre eles modelos gradeados e modelos com planos lisos.</p>	R\$1.263,16	R\$12.631,60
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, QUANTIDADE: 04 NÍVEIS COM PLANOS PLANOS GRADEADOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM - UNIDADE</p>	6	<p>As estantes gradeadas facilitam a circulação de ar, sendo importantes para estoques secos, câmaras frigoríficas, área para acondicionar grandes utensílios para secagem como panelas, cubas de inox, entre outros. Já as estantes de plano liso são importantes para o suporte de utensílios como louças, para que possam ser acondicionadas com segurança.</p>		
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8, BASE: 04 NÍVEIS COM SAPATAS REGULÁVEIS, ALTURA: 1800 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1000 MM</p>	2			
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, QUANTIDADE: 04 NÍVEIS COM PLANOS LISOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM</p>	8		R\$2.073,03	R\$12.438,18
			R\$2.328,00	R\$4.656,00
			R\$1.152,99	R\$9.223,92

<p>UINA LAVADORA LOUÇA - MODELO: CARGA FRONTAL, MATERIAL: AÇO AISI 304, CAPACIDADE: 150 GAVETAS/HORA, CONSUMO ÁGUA/CICLO: ATÉ ITROS/HORA, POTÊNCIA BOMBA LAVAGEM: 2,0 CV, POTÊNCIA ENXAGUE: V, POTÊNCIA TOTAL: 3,0 CV, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V, DIMENSÕES (L.A): 1100 X 805 X 1380 MM COMPLEMENTO: MESAS MULTIUSO COZINHA STRIAL - MODELO: RETANGULAR, PARA (01)UMA PARA ENTRADA E (01) PARA SAÍDA DE LAVADORA DE LOUÇA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX 304, LIGA 18.8, BORDA EM 3 LADOS E ENCAIXE PARA APOIO, MATERIAL AÇÃO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM, FORMA ECIMENTO: 02 UNIDADES QUE ACOPLAM À MÁQUINA LAVADORA</p> <p>ificação complementar:</p> <p>LER QUE MANTENHA A TEMPERATURA DA AGUA LAVAGEM: 55 ~ 65°C, E A PERATURA DA AGUA ENXAGUE: 80 ~ 90°C</p>	1	<p>Foi quantificada com capacidade 150 gavetas/hora e com dimensionamento compacto para aumentar o espaço de circulação de funcionários e otimizando a área para circulação de ar.</p> <p>As mesas com molduras para entrada e saída fazem parte da composição deste item para que ocorra o acoplamento das mesas adequadas com a máquina, evitando assim o risco ergonômico e risco de acidentes.</p> <p>Quantitativos estipulados para a demanda de cada unidade por porte.</p>	R\$114.211,62	R\$114.211,62
<p>DEIRÃO INDUSTRIAL, COZINHA - MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8 TAMPAMERICANA, CAPACIDADE: 300L, AQUECIMENTO: GÁS (GLP E GÁS JRAL) - VAPOR, TENSÃO: 220 V, ENTRADA D'ÁGUA: 1/2, ENTRADA VAPOR: SCOAMENTO: 1.1/4, SAÍDA CONDENSADOR: 3/4</p> <p>UTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO ATADO COM REVESTIMENTO ANTICORROSIVO.</p> <p>ificação complementar: EQUIPADO COM: VÁLVULAS, MANÔMETRO E DRENO NDENSADO</p> <p>UBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL 1.1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA</p>	2	<p>Tendo em vista a versatilidade de utilização dos caldeirões para preparo de arroz, feijão, molhos, guarnições e carnes de panela, o quantitativo vai variar de acordo com o cardápio planejado.</p> <p>O quantitativo calculado é proporcional ao número de refeições ofertadas em cada porte.</p>	R\$42.610,00	R\$85.220
<p>JICHO PRÉ LAVAGEM ALIMENTOS - MATERIAL CORPO: AÇO INOX, IETRO: 1/2", MODELO: COM MISTURADOR, FIXAÇÃO: PAREDE</p>	1	Será utilizado para lavagem de hortifrutí, principalmente na etapa de remoção de sujidades.	R\$ 605,74	R\$ 600,74
<p>JO COMBINADO (SECO E VAPOR): - FORNO COZINHA INDUSTRIAL – JME 200L MODELO, CAPACIDADE PARA 20 CUBAS PADRÃO GN TRONORM) 1/1 X 65MM (530X325MM) DIGITAL, ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA, MADOR:N/D ISOLAMENTO: LÃ DE VIDRO, MATERIAL: AÇO INOX, 3AMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNÇÕES: ILUMINAÇÃO INTERNA, A ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, DRENO, O AUTOMÁTICO (TIPOS DE FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, RMINADAS PELA MEDIÇÃO DA Sonda – TERMÔMETRO), RESFRIAMENTO VÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA, TENSÃO: 220 V.</p> <p>NSÃO EXTERNA: 1782 X 879 X 791 MM (AXLXP) DIMENSÃO INTERNA: N/D ECIMENTO-UNIDADE.</p> <p>ificação complementar: RACK OU GAIOLA COM GRADES E RODÍZIOS/ RODAS ESTEJAM DE ACORDO COM CAPACIDADE INTERNA DE 200L DO FORNO JIRIDO PARA ACONDICIONAR 20 GNs CUBAS MODELO GASTRONORM 1/1 X f) E HASTE DE INOX ACOPLÁVEL “TIPO GUIDON”</p>	2	<p>Tendo em vista a versatilidade de utilização dos fornos, com funções como: cocção através do vapor, ar seco, combinado, banho-maria e regeneração. Utilizado desde produtos de panificação, cocção de hortaliças, preparo de carnes com controle interno da temperatura programada.</p> <p>Pelo manual de alguns fabricantes 1 forno combinado atende em média 700 refeições. O quantitativo foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte, levando em consideração os quantitativos previstos em outros equipamentos de cocção (caldeirões, chapas e fogões).</p>	R\$64.900,00	R\$129,800

<p>ÃO INDUSTRIAL - QUANTIDADE BOCA: 08 BOCAS, AÇO INOX, TUBULAÇÃO DOIS LADOS, LARGURA: 1000 ~ 1200 MM, QUEIMADOR: 06 DUPLOS E 02 LES, 300 X 300 MM COM GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO, ALTURA: 800 ~ 1000 MM, FORNO: SEM, PROFUNDIDADE: 800 ~ 900 MM, FORMA FORNECIMENTO: ADE</p>	1	<p>O quantitativo de fogões de 06 bocas foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte, levando em consideração o número de refeições ofertadas e os quantitativos previstos em outros equipamentos de cocção (caldeirões, chapas e fornos).</p>	R\$3.992,88	R\$3.992,88
<p>TORNEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL 20L - SENDO 2 BOJOS DE 10L CADA. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 41x37x84cm, 220V.</p>	2	<p>Equipamento para atender a demanda do café da manhã. Deverá ficar disponível na área de pré-preparo de pequenas refeições.</p>	R\$2.409,01	R\$4.818,02
<p>BEBEDOURO - TIPO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 200L, TENSÃO: 110 / 220V, NETE: AÇO INOX, TORNEIRA: 4 TORNEIRAS FRONTAIS , CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TORNEIRAS EM LATÃO CROMADO, CONTROLE AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA DA ÁGUA, APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA DE AÇO INOX, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	1	<p>O quantitativo foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte, levando em consideração a capacidade do equipamento, volume servido (pessoa/hora) e horário de distribuição. Em média a capacidade de refrigeração é em torno de 180 litros/hora, para que haja tempo hábil de refrigerar e armazenar para servir na temperatura adequada.</p>	R\$3.636,01	R\$3.636,01
<p>BEBEDOURO - TIPO: ELÉTRICO, CAPACIDADE: 20 L, TENSÃO: 127 / 220V, NETE: AÇO INOX, TORNEIRA: 1 GELADA E 1 NATURAL, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TORNEIRAS EM LATÃO CROMADO, CONTROLE AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA DA ÁGUA, APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA DE AÇO INOX, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	2	<p>Este bebedouro ficará localizado na área operacional para atendimento e estímulo do consumo de água dos funcionários.</p>	R\$2.139,70	R\$4.279,40
<p>MOZINHA - MODELO TAMPO: SOB MEDIDA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX 304, LIGA 18/8, ACABAMENTO TAMPO: ESCOVADO, COR TAMPO: N/A, DIMENSÃO TAMPO (L X P): 500 X 400 MM, ESPESSURA TAMPO: 18.8 MM, QUANTIDADE CUBA: 1, MATERIAL CUBA: AÇO INOX AISI 304, DIMENSÃO CUBA (L X H): 400 X 340 X 180 MM, ACCESORIO: VÁLVULA AMERICANA 3 1/2 X 1 1/2, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	3	<p>O quantitativo foi estipulado para atender a demanda da estrutura da unidade. Deverão estar posicionadas na área operacional, abrangendo as áreas de cocção e pré-preparo.</p>	R\$2.145,66	R\$6.436,98
<p>TORNEIRA LAVATÓRIO / PIA - MODELO BICA: MÓVEL, FIXAÇÃO: BANCADA, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: CROMADO, DIAMETRO CONEXAO: 1/2", ACABAMENTO: PRESSÃO COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO, ALTURA BICA: 1000 MM, AREJADOR: MOVEL, COR: CROMADO, FORMA FORNECIMENTO: ADE</p>	3	<p>O quantitativo foi estipulado para atender a demanda da estrutura da unidade. Deverão estar de acordo com o previsto para pias, tendo seu fechamento automático para atendimento dos requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos.</p>	R\$128,94	R\$386,82
<p>PROTEÇÃO AQUECIDO PARA DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA A SECO, TIPO: PROTETOR SALIVAR – MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO TUBO DE DRENAGEM PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA 330MM, PÉS SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V, DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), DIMENSIONAMENTO PARA ACONDICIONAR 5 CUBAS GNS = 2000MM DIMENSÃO DA BANDEJA (C X L X H): 530 X 325 DE 1/1 X 150MM</p>	2	<p>O quantitativo de balcão aquecido e refrigerado foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte para área de expedição de apoio à distribuição de cada refeitório para atendimento da manutenção de temperatura adequada do alimento a ser servido, atendendo a Resolução 216/2004.</p>	R\$6.912,38	R\$13.824,76

<p>ÃO REFRIGERADO: DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – ERIAL INCLUSIVE DO ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, STÊNCIA ELÉTRICA, REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE COMPRESSOR E ENTINAS, TERMOSTATO ELETROME CÂNICO. COMPOSIÇÃO: PROTETOR DE VAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO ETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA, PÉS COM SAPATAS ILÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V,</p> <p>ENSONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA ORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO OS “CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), PRIMENTO PARA ACONDICIONAR 4 CUBAS GNS = 1600MM. DIMENSÃO DA A (C X L X H): 530 X 325 X 65 MM</p>	2		R\$7.591,71	R\$15.183,42
<p>-THROUGH (FRIO) - MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ACABAMENTO: POLIURETANO, TIPO: REFRIGERADO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: RACK PARA; 34 RECIPIENTES 1/1 X 65 COM ALÇAS E TAMPAS</p>	3	<p>O quantitativo de <i>PASS-THROUGH</i>, quente e frio, foi estipulado para atender as demandas de cada unidade por porte entre as áreas de finalização de alimentos quentes e refrigerados e a área de expedição de apoio à distribuição de cada refeitório.</p> <p>* o valor refere se ao preço do equipamento de 2 portas o que totaliza = 8 equipamentos</p>	R\$14.103,3	R\$42.309,9
<p>-THROUGH (QUENTE)- MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ACABAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: GRADES; 35 RECIPIENTES</p>	4		*R\$12.662,16	R\$810.378,24
<p>UNIDADE ELETRÔNICA DIGITAL - SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL CAPACIDADE: 50 G, CAPACIDADE: 300KG, DISPLAY: LCD COM BACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES, MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA M X 500MM; ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM</p>	1	01 unidade para triagem (área de recepção e conferência de matéria prima) para atender as demandas de cada unidade por porte.	R\$1.408,96	R\$1.408,96
<p>ARRANJO DE CARGA PLATAFORMA - PLATAFORMA DE AÇO COM 1 ABA, LARGURA DA ABA: 650 MM; RODÍZIOS DE POLIPROPILENO DE 5"; 200X600X1200 AXLXC); CAPACIDADE: 400Kg</p>	2	Equipamento para transporte de mercadorias e materiais. Devem ficar disponíveis no estoque/área de carga e descarga.	R\$1.480,37	R\$2.960,74
<p>UNIDADE PARA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR; CAPACIDADE: 200 LITROS; MATERIAL: AÇO INOX; POTÊNCIA: 0,5CV; TENSÃO: 110/220V</p>	1	01 unidade para área de pré-preparo de hortaliças para atender as demandas de cada unidade por porte.	R\$5.293,00	R\$5.293,00
<p>PRATELEIRA INDUSTRIAL; MATERIAL: AÇO INOX; ACABAMENTO: AÇO INOX; MATERIAL TACHO: AÇO INOX; CAPACIDADE: 20L; POTÊNCIA MOTOR: 0,5 CV; TENSÃO: 220V; BATEDOR: 1 BATEDOR; ACESSÓRIOS: BATEDOR ESPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTEÇÃO.</p>	1	Alocadas no setor de massas e sobremesas para atender as demandas de cada unidade por porte.	R\$5.244,00	R\$5.244,00
<p>MESA DE APOIO COM RODÍZIOS E PRATELEIRA INFERIOR - MEDINDO: 700 X 850MM; (LxPxA); EM AÇO INOXIDÁVEL, AISI 304, LIGA 18.8, AS PAINÉIS COM TUBOS INOXIDÁVEIS 1.1/2", PROVIDO DE 04 (QUATRO) RODÍZIOS EXTRA SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS - REFORÇADOS COM REVESTIMENTOS EM BORRACHA CINZA; CONTRAVENTO INFERIOR COM TUBOS INOXIDÁVEIS DE 1" DE ESPESURA A ALTURA DE 25 CM DO PISO.</p> <p>especificação complementa: 04 RODÍZIOS SENDO 02 FIXOS E DOIS GIRATÓRIOS REVESTIMENTO DE BORRACHA</p>	3	Este tipo de mesa com rodízios giratórios é importante para a ergonomia e auxilia na adequação de procedimentos operacionais em diferentes setores. Os quantitativos foram ajustados de acordo com a demanda prevista por porte e com a estrutura do imóvel.	R\$1.435,99	R\$ 4.307,97
<p>QUEIMADOR A GÁS 22,5 A 23 LITROS (BOILER) DE MATERIAL INOX OU POLIURETANO - GÁS DE PASSAGEM, 22,5 A 23 LITROS POR MINUTO, EXAUSTÃO SAÍDA TIPO GLP/GN CONTROLE DIGITAL- PAINEL DIGITAL; SIM; EXAUSTÃO SAÍDA: SIM- TERMOSTATO NA SAÍDA DE ÁGUA- TIPO DE GÁS: GLP - VAZÃO DE ÁGUA (L/MIN.): 23- TENSÃO/VOLTAGEM: 127/220-FORNECIMENTO-UNIDADE</p>	1	Quantitativo de 01 (um) para aquecer a água na copa de lavagem de panelas.	R\$2421,96	R\$2.421,96
<p>FECHADURA ELETRÔNICA COM CONTADOR DIGITAL, COM SOFTWARE QUE GERE O CONTROLE DE OPERAÇÃO.</p>	2	Para controle de acesso dos usuários ao restaurante. Uma deverá ser usada para acesso das pessoas com benefício da gratuidade.	R\$2.291,33	R\$4.582,66

ESQUEIRA REFRIGERADA - DISPENSER DE SUCO POR GRAVIDADE; ENTINA EM AÇO INOX 304; CAPACIDADE: 100L; AGITAÇÃO POR PÁS.	2	Para acondicionar a bebida do almoço e jantar, proporcional à quantidade de refeições a serem servidas.	R\$6.057,00	R\$12.114,00
VALOR TOTAL				

btida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/001444/2024, em documentos separados deste ETP.

Utensílios de cozinha industrial

Considerando que os utensílios são instrumentos de uso intenso e cotidiano na operacionalização do serviço, devendo a sua reposição ser tempestiva para não comprometer a continuidade dos serviços, optou-se por incluí-los como obrigatoriedade da empresa, especializada e habilitada para executar o serviço. Os utensílios listados irão auxiliar nas boas práticas de manipulação e irão apoiar a operacionalização do restaurante.

Cabe informar que os valores unitários estimados do quadro abaixo foram obtidos através de pesquisa realizada informalmente pela internet e, em casos em que não foi possível encontrar exatamente o utensílio descrito, foi usado como referência utensílio similar bem próximo ao solicitado, que atende a demanda do item.

Quadro 15: Utensílios a serem disponibilizados pela contratada

Descrição dos utensílios	Quantidade mínima estimada	Observações	Média de valor unitário estimado*	Valor total
Pratos lisos na cor branca resistentes a altas temperaturas	720	Utensílios para a distribuição das refeições.	R\$16,30	R\$11.724,00
Pratos de louça na cor branca (diâmetro de 27 cm)	720		R\$17,95	R\$12.924,00
Monoblocos de cor branca com capacidade 61L - material plástico resistente	1 monobloco para cada 100 unidades de pães ou frutas.	Para armazenar pães e frutas higienizadas.	R\$78,25 (Calculado para TRINTA unidades, considerando o limite máximo de refeições)	R\$ 78,25
Paletes - em material plástico resistente 50x50cm, maior ou igual a 13cm	1 unidade para cada 80Kg ex: 3,000 refeições a dia, dividido por 80 kg= 37,50 arredondando 38 unidades	Utensílios disponíveis no estoque e nas câmaras frigoríficas para apoio dos monoblocos e mercadorias estocadas.	R\$31,59	R\$ 1.200,42
Termos térmicos para bebida quente com capacidade de 9L	06 unidades de cor vermelha para café; 06 unidades de cor azul para leite	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafés da manhã a serem vendidos.	R\$128,03 R\$128,03	R\$ 768,18 R\$ 768,18

<p>ubas GNs 1/1 inox tamanhos e volumes versos a serem sadas para a distribuição das refeições do almoço e do jantar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 65mm de profundidade: 50 unidades • 100mm de profundidade: 100 unidades • 150mm de profundidade: 50 unidades • 200mm de profundidade: 10 unidades 	<p>Para uso na distribuição, considerando o quantitativo de refeições, as reposições das preparações nos balcões térmicos e o tempo de duração do almoço e do jantar.</p> <p>As cubas de 65 e 100mm de profundidade são utilizadas geralmente para distribuição de saladas, proteínas e guarnições. Enquanto as de 150 e 200mm para arroz e feijão.</p>	<p>65mm - R\$73,36</p> <p>100mm - R\$117,40</p> <p>150mm - R\$150,62</p> <p>200mm - R\$225,23</p>	<p>R\$3</p> <p>R\$11.</p> <p>R\$7.5</p> <p>R\$2.2</p>
<p>Tábuas de polietileno c/ 40 x 30 x 2 de 6 cores diferentes: azul (pescado), amarelo (aves), vermelho (carnes), verde (hortifrutis), branco (laticínios), cinza (frios), bege (carne assada)</p>	<p>2 unidades de cada cor</p>	<p>Tábuas de cores específicas para cada gênero alimentício, a fim de evitar a contaminação cruzada. Considerando o volume de refeições a serem oferecidas.</p>	<p>R\$104,10</p>	<p>R\$1.2</p>
<p>Termômetro para controle de temperatura dos pratos/preparações</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 02 termômetros de espeto; • 01 termômetro infravermelho 	<p>Termômetros de espeto para aferição da temperatura das preparações e termômetro infravermelho para aferição da temperatura dos equipamentos e mercadorias.</p>	<p>Term. de espeto R\$113,66</p> <p>Term. infravermelho R\$199,00</p>	<p>R\$ 22</p> <p>R\$19</p>
<p>Pegador para saladas, colher de servir para arroz e feijão, concha para molho - todos material inox</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pegador para saladas: 08 unidades • Colher de servir para arroz: 04 unidades • Colher de servir para guarnição: 04 unidades • Concha para feijão: 04 unidades Concha para molho: 04 unidades 	<p>Utensílios usados na distribuição das refeições, considerando as preparações que compõem o almoço e o jantar, o uso de 02 balcões para distribuição e utensílios reservas.</p>	<p>Pegador Salada R\$16,16</p> <p>Colher de servir para arroz R\$12,05</p> <p>Colher de servir para guarnição R\$14,63</p> <p>Concha para feijão R\$16,62</p> <p>Concha para molho R\$15,11</p>	<p>R\$ 1.</p> <p>R\$4</p> <p>R\$5</p> <p>R\$6</p> <p>R\$ 6</p>

Lixeiras com tampa e ornamento por pedal	• 4 unid. de 200 L para o refeitório	De acordo com o número de refeições a serem servidas e a estrutura física do imóvel.	Lixeiras 200L RS\$378,23	RS\$ 1.51
	• 1 unid. de 20 L em cada cabine sanitária e 1 unid. de 200 L fora das cabines, nos vestiários e sanitários		Lixeiras 20L RS\$40,14	RS\$ 4
	• 1 unid. de 40 L em cada sala administrativa		Lixeiras 40L 74,18	RS\$7
	• 4 unid. de 240 L e cor clara para o depósito temporário de resíduos		Lixeiras 240L RS\$378,23	RS\$1.5
	• 10 unid. de 200 L para área de produção (preparo, pré-preparo, sobremesa, etc)		Lixeiras 200L RS\$378,23	RS\$3.7
13 unidades	13 unidades	Junto às pias de lavagem de mãos, na área de distribuição das refeições (refeitório), nos vestiários, nos sanitários, na área de recepção/descarga de materiais.	RS\$36,06	RS\$468
08 unidades	08 unidades	Junto às pias de lavagem de mãos, na área de distribuição das refeições (refeitório), nos vestiários, nos sanitários, na área de recepção/descarga de materiais.	RS\$36,06	RS\$28
13 unidades	13 unidades	Junto às pias de lavagem de mãos, na área de distribuição das refeições (refeitório), nos vestiários, nos sanitários, na área de recepção/descarga de materiais.	RS\$54,36	RS\$ 70
15 unidades	15 unidades	Para cada cabine sanitária.	RS\$42,66	RS\$63

Lista obtida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/001444/2024 em documentos separados deste ETP).

Descartáveis

Quadro 16: Lista de itens descartáveis obrigatórios que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

especificação dos utensílios	Quantidade mínima diária estimada	Observações	Média de valor unitário estimado*	Valor total do item
pos descartáveis 250ml	3.300	*cálculo 23 dias	R\$8,54	R\$281,82 D R\$6.481,86 M
Mexedor descartável	3.300	Utensílios para a distribuição das refeições.	R\$12,69	R\$ 418,77 D R\$9.681,71 M
ca de mesa descartável	3.300		R\$16,13	R\$532,29 D R\$12.242,67 M
rfo de mesa descartável	3.300		R\$11,99	R\$395,67 D R\$9.100,41 M
Colher de sobremesa descartável	3.300		R\$14,36	R\$473,88 D R\$ 10.899.24 M

ia obtida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/001444/2024 em documentos separados deste ETP).

2.2.4 Justificativa dos quantitativos: A metodologia aplicada para estimar o quantitativo de equipamentos necessários para o funcionamento do Restaurante do Povo de Campos de Goytacazes, levou em consideração o número de refeições diárias a serem comercializadas (café da manhã, almoço e jantar), os inventários do Restaurante de Campos, feitos pelo setor de Patrimônio da Secretaria (serão anexados nos autos do processo), a relação de bens móveis que consta no anexo V do Termo de Referência (SEI 27588317) do ano de 2021, a estrutura física do imóvel (planta baixa SEI 73084391), modalidade do serviço (preparação in loco), o horário de funcionamento e a quantidade de funcionários do restaurante, com todos os itens necessários para o cumprimento do objeto contratual.

A quantidade de utensílios foi baseada na quantidade de total refeições a serem comercializadas, dimensionamento de pessoal, modalidade do serviço (preparação in loco) e espaço físico. Considerando que o serviço de copa realize a higienização correta, em tempo hábil, dentro do procedimento padrão operacional e faça a reposição durante as refeições, definiu-se como quantitativo mínimo de bandejas e pratos um quantitativo que dê para atender a 1h de serviço do almoço - onde será servido o maior quantitativo de refeições - e a cerca de 90% da capacidade de lugares do restaurante.

Com relação a quantidade de talheres, foi considerado o quantitativo total de refeições que podem ser servidas em um dia, a quantidade de funcionários (que também farão suas refeições no restaurante) e uma margem que dê para atender cerca de metade do café da manhã ou jantar. Também foi levado em consideração que, por se tratar de talheres descartáveis, pode acontecer de cair no chão ou quebrar e precisar fazer a reposição.

Assim, fica estabelecido que a Contratada deverá disponibilizar todos os utensílios, mobiliários e equipamentos indispensáveis à estruturação de uma cozinha industrial e ao bom desempenho dos serviços, levando em consideração o número de refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar), o horário de funcionamento, espaço físico, modalidade do serviço (preparação in loco) e a quantidade de funcionários do restaurante, com todos os itens necessários para cumprimento do objeto contratual.

2.3 DEMANDA 3: MOBILIÁRIOS DE REFEITÓRIO E DE ESCRITÓRIO

2.3.1. Análise das modalidades de contratação: Em visitas técnicas realizadas ao restaurante, constatou-se atos de vandalismo, resultando em mobiliário subtraído e outros deteriorados pelo desgaste do tempo e da ausência de manutenção durante o período em que os restaurantes permaneceram fechados. Considerando a necessidade de fornecer ambientes seguros e confortáveis aos usuários, identificou-se as seguintes soluções para o suprimento da demanda:

a) **Recuperação dos bens móveis:** A recuperação consiste no conserto, reparo e limpeza dos mobiliários que se encontram no restaurante popular e sua disponibilização para o uso adequado e seguro dos usuários. A recuperação dos bens móveis foi inicialmente incluída no Termo de Referência do processo de contratação do “Diagnóstico de viabilidade da utilização e recuperação dos bens móveis que integram os Restaurantes Populares” (processo E-31/003/1251/2019). No entanto, avaliou-se que, diferentemente dos equipamentos que demandam uma inspeção especializada, o estado de conservação do mobiliário poderia ser analisado pelo setor de patrimônio através da atualização do inventário. A atualização do inventário demonstrou que o estado de conservação do mobiliário não garantiria a oferta de um ambiente seguro e confortável. Além disso, com a ocorrência de furtos, não haveria quantitativo suficiente para implantação da unidade. Assim, avaliou-se que esta solução não se mostra viável e suficiente para suprimento da demanda;

b) **Aquisição dos bens móveis:** A aquisição consiste na compra dos bens móveis (mobiliários) por meio de processo licitatório onde neste modelo a Administração Pública adquire o bem celebrando contrato administrativo com fornecedor. Cabe destacar que para a demanda em questão a aquisição deve ser realizada juntamente com o serviço de instalação, para os bens que assim necessitarem, logo o objeto deverá consistir na aquisição com instalação de mobiliário. Para tal formato, a SEDSODH deverá considerar o porte do restaurante popular e também definir as especificações técnicas em Termo de Referência. Porém, deve-se lembrar do contexto do Acordo de Recuperação Fiscal que encontra-se o estado do RJ, o que poderia tornar a aquisição inviável. Entende-se que devido ao uso intenso e cotidiano, os móveis apresentariam rápida depreciação, necessitando de substituição. Cabe ressaltar, ainda, que para a aquisição de mobiliários em processo licitatório apartado da contratação do serviço de alimentação, as licitações deveriam ocorrer de forma que o restaurante já estivesse equipado para o início do serviço, o que pode ser um fator que retarde a inauguração do restaurante, visto os procedimentos burocráticos para as licitações. Somado a isso, deve-se lembrar que a aquisição de bens gera a necessidade de sua incorporação ao patrimônio do Estado, o que também poderia prorrogar a reabertura dos restaurantes;

c) **Locação dos bens móveis:** A locação de bens móveis, ou seja, aquela na qual o locador cede ao locatário a posse temporária e o direito de uso de um bem, não constitui uma prestação de serviços, mas uma disponibilização de um bem para utilização do locatário sem a prestação de um serviço. Neste formato, a Administração Pública seria a locatária dos mobiliários advindos de particulares (fornecedores). No modelo de locação, a empresa contratada disponibiliza os mobiliários para o órgão contratante, mediante pagamento fixo mensal. Para se buscar analisar a perspectiva de alguma vantagem neste formato de locação à Administração Pública, minimamente deve se imputar a responsabilidade da gestão da manutenção, as reposições de peças e reparos e a substituição dos bens à empresa contratada locadora. No entanto, não se pode afirmar a ocorrência de vantagem econômico-financeira ao se adotar a modalidade de locação, pois não se obteve neste estudo as informações sobre o custo de manutenção e reposição do que a Administração teria em determinado período de tempo, tampouco o risco e frequência de avarias e problemas. Em breve pesquisa, não se observou a utilização do formato de locação de bens mobiliários na Administração Pública, tais como: mesas, cadeiras e armários. Porém, verifica-se a utilização de locações de bens mais complexos, tais como computadores e veículos de transporte;

d) **Inclusão nos custos do serviço de alimentação:** consiste em exigir da empresa contratada a disponibilização do mobiliário de refeitório e de escritório, embutindo os custos relacionados no valor a ser cobrado pela prestação do serviço. A vantagem dessa opção se revela pela facilidade de desmobilização da unidade instalada, especialmente em imóveis que não são de propriedade do Estado, e pela expertise da empresa especializada em mobiliários dessas modalidades.

2.3.2. Justificativa da escolha da solução: Compreende-se que a solução mais adequada é a inclusão dos custos na prestação do serviço de alimentação, visto que ficará a cargo da empresa contratada:

- 1) substituir, reparar ou corrigir avarias e defeitos;
- 2) a responsabilização pelos vícios e danos decorrentes dos bens ou de sua atuação ao longo da execução do contrato;
- 3) o custo com a manutenção preventiva e reparadora de todos os mobiliários;
- 4) a desmobilização da unidade instalada, sem que seja necessário que o Estado dê uma destinação aos itens, evitando, assim, possíveis transtornos para armazená-los em local seguro e evitando que fiquem expostos no imóvel sem que este esteja em funcionamento e seja atrativo para invasão e roubos, como já registrado.

2.3.3. Justificativas das especificações:

Os itens listados a seguir visam proporcionar um ambiente adequado e confortável para realização das refeições no Restaurante do Povo, bem como oferecer segurança e conforto aos funcionários que estarão trabalhando.

Cabe informar que os valores unitários estimados do quadro abaixo foram obtidos através de pesquisa realizada informalmente pela internet e, em casos onde não foi possível encontrar exatamente o mobiliário descrito, foi usado como referência mobiliários similares, próximos aos solicitados, que atendem a demanda do item.

Quadro 17: Mobiliários de refeitório e de escritório a serem disponibilizados pela contratada

Especificação dos mobiliários	Quantidade mínima estimada	Observações	Média de valor unitário estimado*	Valor total do item
refeitório. para 4 lugares; material tampo: mdp; Revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão; Cor: branco; Formato: retangular; Dimensão aproximada (c x l x a): 1,20m x 0,80m x 0,75m; Estrutura: tubular em aço; Revestimento estrutura: pintura epóxi; Cor estrutura: preto; Revestimento: unidade. (revestimento melamínico de alta pressão na superfície superior, inferior e laterais e laterais inferiores)	60	Para a área de distribuição das refeições (refeitório). O número de mesas e cadeiras foi calculado de acordo com giros em torno de 20min, atendendo até 4 horas de distribuição para contemplar a demanda de cada porte de restaurante.	R\$789,93	R\$47.395,80
Cadeira para refeitório empilhável, assento e encosto em polipropileno. Estrutura em aço carbono tubular. Encosto/assento da cadeira: laranja. Cor da estrutura da cadeira: preto	240	Para a área de distribuição das refeições (refeitório).	R\$227,20	R\$54.528,00
Escritório - material: aço carbono, revestimento: aço 22, cor: branco, material puxador: metálico cromado, dimensão (a/axlxp): 1600mm x 900mm x 450mm, prateleira: 3 prateleiras removíveis e fixas em cada compartimento, características adicionais: duas portas divididas verticalmente e fechamentos independentes.	01	Para a sala administrativa onde ficará o gerente e os nutricionistas.	R\$ 831,69	R\$ 831,69
Cadeira - tipo: secretária, base: giratória - rodízio, ajuste altura assento: gás, reclinção: ajustável com trava, material estrutura: aço carbono e polipropileno, braço: regulável, encosto: ajuste inclinação, revestimento assento-encosto: tecido, cor: preto, porta livro: sem, prancheta: sem.	06	Para sala administrativa, estoque e bilheteria/caixa. Para 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista, 02 caixas e 01 servidor (fiscal).	R\$369,35	R\$ 2.216,10
Mesa para escritório - material: mdp, revestimento: laminado melamínico brilhante alta pressão, material estrutura: aço, revestimento estrutura: pintura epoxi, dimensões: 140 x 74 x 60 cm, modelo: mesa reta	04	Para sala administrativa e estoque. Para 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista e 01 servidor (fiscal).	R\$449,48	R\$1.797,92

<p>cadeiras para pessoas obesas (2% das cadeiras disponíveis - DECRETO Nº 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) com capacidade para até 250 kg, largura do assento equivalente a dois assentos comuns, desde que inferior a 0,75 m; apoios de braços, com altura entre 0,23 m e 0,27 m em relação ao assento; profundidade do assento mínima de 0,47m e máxima de 0,51m, medida entre sua parte frontal e o ponto posterior; largura do encosto tomado no eixo de simetria; altura do assento mínima de 0,41 m e máxima de 0,45 m medida na sua parte mais alta e frontal; ângulo de inclinação do assento em relação ao plano horizontal, entre 5° e 15°; ângulo entre assento e encosto de 100° a 105°. cor branca ou ova.</p>	04	Para a área de distribuição das refeições (refeitório).	R\$1237,49	R\$4.949,96
<p>refeitório cadeirante (2% das mesas disponíveis - DECRETO Nº 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) material tampo: madeira, revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão, cor: branco, formato: retangular, dimensões (c x l x h): 2,40 x 0,80 m x 0,80 (altura para encaixar a cadeira de rodas) e 0,85 m do piso com altura livre inferior para encaixe de cadeira de rodas e de obesos no mínimo de 0,85 m, possuindo um módulo de referência posicionado para a aproximação frontal, possibilitando o acesso sob as mesas até no máximo 0,50 m</p>	04	Para a área de distribuição das refeições (refeitório).	R\$893,86	R\$3.575,44
<p>armário em aço para vestiário - com 12 portas.</p>	04	Para os vestiários - 02 para o feminino e 02 para o masculino	R\$1169,69	R\$4.678,76
<p>armário de mesa</p>	06	Para sala administrativa, estoque e caixa. Para 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista, 01 servidor (fiscal) e 02 caixas.	R\$1272,04	R\$7.632,24
<p>armário ssora Multifuncional</p>	01	Para sala administrativa, uso coletivo.	R\$1.140,29	R\$1.140,29
<p>armário ssora Térmica para cupom fiscal</p>	02	Para a bilheteria/caixa. Controle de acesso dos usuários.	R\$ 658,16	R\$ 1.316,32
VALOR TOTAL				

informação obtida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/001444/2024 em documentos separados deste ETP).

2.3.4. Justificativas de quantitativos: Para se estipular o quantitativo de mobiliário a ser disponibilizado foram considerados os seguintes aspectos: a) porte do restaurante: número de refeições a serem servidas; b) estrutura física do restaurante (planta baixa SEI 73084391); c) inventários do Restaurante de Campos, feitos pelo setor de Patrimônio da Secretaria (serão anexados nos autos do processo); d) a relação de bens móveis que consta no anexo V do Termo de Referência (27588317) do ano de 2021; e) modalidade do serviço (preparação in loco); f) tempo médio da refeição: foi considerado o tempo de 20 minutos para o usuário fazer a sua refeição - para este cálculo foi considerado a distribuição do almoço por ser a refeição com maior volume e, portanto, maior fluxo de usuários; g) horário de funcionamento; h) Leis, normas e melhores práticas: cumprimento de leis de acessibilidade, normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

2.4. - DEMANDA 4: Gestão e Fiscalização do contrato

2.4.1- Análise das modalidades de contratação: O funcionamento do Restaurante do Povo demandará técnicos para atuar na fiscalização do serviço prestado pela empresa responsável pela operacionalização do restaurante. Dentre as modalidades de contratação de pessoal identificadas estão a contratação de técnicos e a designação de servidores da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH).

a.

Contratação de Técnico: nesta modalidade a contratação de técnico, seja por processo seletivo simplificado de análise de Currículo e Títulos (extraquadro) ou por concurso público (novo servidor concursado), haverá a necessidade de viabilidade jurídica e de recurso orçamentário. Atualmente, esses dois aspectos se apresentam comprometidos pelos termos do Acordo de Recuperação Fiscal do ERJ, demonstrando inviabilidade para o emprego desta modalidade;

b.

Designação de servidores: nesta modalidade são designados servidores da administração pública estadual, já integrantes do quadro da SEDSODH, realizando-se a nomeação destes servidores para desempenhar as atividades de fiscalização do serviço. Compreende-se que esta modalidade seja a viável e adequada para a respectiva demanda.

2.4.2. Justificativa da escolha da solução: A escolha pela modalidade de Designação de Servidores se deve ao fato de que está vigente o Acordo de Recuperação Fiscal (Lei complementar 159, de 19 de maio de 2017) em que o Estado do Rio de Janeiro firma compromisso com o Governo Federal e que, em seu Inciso IV do Art 8º, observa-se o impedimento de contratação de Pessoal por parte do Estado do Rio de Janeiro.

2.4.3 - Justificativa das especificações: Para o desenvolvimento da fiscalização do serviço de fornecimento das refeições, o corpo técnico deverá possuir qualificação compatível com as atribuições do cargo e experiência com as temáticas de Segurança Alimentar e Nutricional, Alimentação e Nutrição. Recomenda-se que seja realizado um levantamento do quadro técnico da SEDSODH e de outros órgãos estaduais, com análise das respectivas qualificações, a fim de subsidiar a escolha daqueles que possuem conhecimento técnico e experiência adequada para o desempenho das funções, devendo-se priorizar a designação de técnico(s) com formação em Nutrição para a função de fiscalização dos serviços.

Tal recomendação faz-se necessária visto que a metodologia adotada para a fiscalização que será realizada pelos servidores estaduais, engloba o acompanhamento diário da execução do serviço desenvolvido nas etapas de preparo, fornecimento e distribuição das refeições, com aplicação de checklist de Boas Práticas de manipulação de alimentos (Anexo I), registro do quantitativo de refeições servidas, contemplando as refeições vendidas e gratuitas (Anexo II), e análise de documentações a serem enviadas mensalmente, ou conforme prazo de validade, por parte da empresa contratada pelo Estado. Caso a contratação tenha um Acordo de Nível de Serviço (ANS), este também será um instrumento aplicado para verificação do cumprimento das obrigações da contratada e avaliação do serviço prestado - o documento é um anexo do Termo de Referência da contratação.

A checklist que será utilizada terá como base a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC 216/2004), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação, e o Termo de Referência, instrumento contratual usado no certame para contratação do serviço de alimentação.

Assim, entendemos como necessário que o corpo técnico que comporá a Comissão de Gestão e Fiscalização possua qualificação compatível com as atribuições do cargo e experiência com as temáticas de Segurança Alimentar e Nutricional, Alimentação e Nutrição.

2.4.4 Justificativa dos quantitativos: De acordo com o artigo 9º do Decreto 48.817/2023, “a gestão e a fiscalização da execução de cada contratação poderá ser realizada por uma Comissão de Gestão e Fiscalização, composta por, no mínimo, 3 (três) membros, integrada por gestor, fiscais e complementada conforme a necessidade pelos agentes definidos nos incisos I a III do art. 5º deste Decreto, considerando a especificidade e complexidade do objeto ou da solução, de acordo com a necessidade e a critério da administração”.

O inciso III do artigo 8º, informa que a designação dos gestores e dos fiscais que irão compor a Comissão de Gestão e Fiscalização, deverá ser acompanhada da indicação dos substitutos, em caso de férias, licenças e outros eventuais afastamentos, devendo ser designados, pelo menos, 1 (um) suplente para gestor e 1 (um) suplente para cada 2 (dois) fiscais.

Assim, estima-se a necessidade de 05 (cinco) servidores para compor a Comissão de Gestão e Fiscalização do contrato que será firmado, sendo 01 (um) gestor, 01 (um) fiscal técnico, 01 (um) fiscal administrativo, 01 (um) suplente para o gestor e 01 (um) suplente para os dois fiscais.

Conforme parágrafo único do artigo 10º do Decreto 48.817/2023, cada integrante da Comissão de Gestão e Fiscalização deverá firmar Termo de Ciência das obrigações dispostas no Decreto, antes da publicação do ato de designação (parágrafo único - artigo 10º do Decreto 48.817/2023). Um dos fiscais ficará alocado no restaurante, para acompanhamento diário dos serviços.

Metodologia da fiscalização

A fiscalização do Restaurante do Povo será exercida por representantes indicados da Administração Pública Estadual, para a composição da Comissão de Gestão e Fiscalização, que serão capacitados pela equipe da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional da SEDSODH, aos quais competirá:

a) controlar e fiscalizar os serviços;

b) apresentar, ao gestor do contrato, registro da quantidade de refeições servidas diariamente na unidade do Restaurante do Povo, contemplando as refeições vendidas e gratuitas (Anexo II);

c) apresentar, ao gestor do contrato, checklist de avaliação das Boas Práticas (Anexo I), onde será analisada a qualidade e a regularidade do serviço, em observância ao instrumento contratual e à legislação sanitária vigente. A checklist deverá ser aplicada no Restaurante do Povo;

d) fazer uso devido do Acordo de Nível de Serviço, quando houver, devendo o documento preenchido estar no processo eletrônico de pagamento - o documento é um anexo do Termo de Referência da contratação;

e) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, e determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

f) fazer a análise mensal do serviço prestado, bem como análise das documentações enviadas para pagamento, através da emissão de um Relatório de Fiscalização, que será incluído no processo eletrônico de pagamento. Os documentos que deverão ser enviados pela contratada para análise da Comissão de Fiscalização estarão descritos no Plano de Fiscalização do Programa Restaurante do Povo.

Recebimento Provisório

Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022). O prazo será contado a partir do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

- o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

- o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Assim, o fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico e o fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Recebimento Definitivo

Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento provisório, pela comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

•

Emissão de documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo no cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

•

Realização de análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

•

Emissão de Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

•

Comunicação à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização;

•

Envio da documentação pertinente ao setor financeiro para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela contratada, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

A comunicação entre a contratada e o contratante deverá ser feita através do email faturamentosupsan@gmail.com.

Todos os fiscais deverão obedecer ao Plano de Fiscalização do Programa Restaurante do Povo e o Termo de Referência da contratação, elaborados pela equipe técnica da Coordenadoria dos Programas de Segurança Alimentar e Nutricional da SUPSAN, e serão submetidos a treinamentos, aplicados também pela equipe técnica da coordenação, para que estejam aptos a exercer suas funções. O Plano de Fiscalização será um documento anexo do Termo de Referência.

Quando a contratada não cumprir com suas obrigações, descritas no Termo de Referência e no Contrato, estará submetida a sanções e condições que podem levar a rescisão contratual. Os instrumentos utilizados na fiscalização dos serviços prestados - checklist e boas práticas de manipulação de alimentos, registro de quantitativo de refeições servidas, ANS e análise da documentação enviada pela empresa mensalmente - darão subsídio para análise da necessidade de sanções e rescisão do contrato.

3.

DESENHO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Regime de Contratação:

A contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico. Em razão do objeto e pelas características comuns e usuais de mercado, a contratação deverá ser processada pelo critério de julgamento de menor preço global, tendo em vista que a avaliação das propostas apresentadas não excedem os requisitos mínimos das especificações da contratação, em conformidade com o art. 8º do Decreto 48.816/2023. Está vedada a participação de consórcios no Pregão, por entender-se como não necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, uma vez que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas do ramo alimentício, que comumente prestam esse tipo de serviço, de forma individual. Está vedada, também, a participação de cooperativa, diante da necessidade de aglutinação dos serviços para garantir a boa execução do objeto, o que gera a necessidade de uma única coordenação da execução.

3.2. Regime de Execução:

O regime de execução será o de empreitada por preço unitário, devendo os interessados cotar um preço certo pré-definido e correspondente ao valor do serviço, contempladas todas as etapas e especificações constantes no Termo de Referência para a sua prestação, especificado em unidade de medida: refeição servida.

4.

INSTRUMENTOS LEGAIS

O Programa Restaurante do Povo tem como bases legais: (i) a Lei Complementar nº 101/2000, que dispõe que qualquer subsídio concedido pelo poder público deve ser autorizado por meio de lei específica; (ii) a Lei Estadual nº 4.179/2003, que cria o Programa Estadual de Acesso à Alimentação (PEAA) que, dentre outras medidas, instituiu os Restaurantes Populares do Estado do Rio de Janeiro no âmbito do Programa Restaurante Cidadão - esta Lei estabelece o fornecimento de refeições subsidiadas, através de restaurantes populares, contemplando portanto, a exigência legal prevista na Lei Complementar nº 101/2000; (iii) o Decreto Estadual nº 48.540/2023, que dispõe sobre a revisão do Programa Restaurante Cidadão, passando este a ser denominado Restaurante do Povo - esse Decreto revogou o Decreto nº 45.807/2016 que determinou a extinção dos restaurantes populares, exceto para os casos de gestão compartilhada, a fim de “não haver qualquer ônus econômico para o Estado”.

5.

ANÁLISE DA POSSIBILIDADE DE LICITAÇÃO EXCLUSIVA E DE COTA RESERVA PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

A partir da entrada em vigor das alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/14 na Lei Complementar nº 123/2006, tornou-se obrigatória para a União, os estados, o Distrito Federal e os municípios, realização de processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (art. 48, inc. I).

Contudo, a média do valor encontrado do presente objeto nas contratações anteriores ultrapassa os limites estabelecidos no artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (inciso I), portanto, tal objeto não se enquadra nas hipóteses de licitação exclusiva para micro e pequenas empresas. Além disso, o serviço a ser contratado é de caráter indivisível, e portanto não se enquadra nas hipóteses de cota reserva para micro e pequenas empresas, conforme o inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.

ANÁLISE DA POSSIBILIDADE DE PARCELAMENTO DO OBJETO

Considerando a análise feita no item 2.2. deste estudo, considerando a escolha pela inclusão para a aquisição e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial nos custos do serviço de alimentação, justificada no item 2.2.2, o presente Estudo Técnico opta pelo não parcelamento do objeto e aponta a existência do seguinte objeto a ser contratado pela SEDSODH:

•

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização, com disponibilização de mão de obra, aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios para o Restaurante do Povo Romilton Bárbara, do município de Campos dos Goytacazes.

O objeto a ser contratado não será dividido em lotes ou parcelas, considerando, ainda, que qualquer parcelamento representaria risco ao regular e adequado fornecimento, dado que a sua execução requer a necessidade de combinar de forma sincrônica inúmeras tarefas necessárias ao preparo, fornecimento e distribuição das refeições (aquisição de gêneros alimentícios, elaboração de cardápios, gestão de estoques, contratação e gestão de pessoas para os serviços de pré-preparo, preparo, distribuição e comercialização da refeições, além de serviços de limpeza, manutenção de equipamentos e utensílios, dentre outros), devendo todas elas ficarem a cargo de uma mesma empresa. A inadequação da divisão em parcelas também se caracteriza pelo fato destas atividades ocorrerem no mesmo local, tornando inadequado o compartilhamento da cozinha por equipes vinculadas a distintas empresas.

7.

DEMANDA DO OBJETO

7.1 Demanda do objeto nas unidades internas do órgão

Através da verificação dos itens constantes do Plano de Contratações Anual da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSODH, constatou-se que não há demandas destes objetos em outras unidades administrativas internas da SEDSODH.

7.2 Avaliação comparativa (Benchmarking)

7.2.1 Contratações similares feitas pelo próprio Órgão/Entidade

a) Restaurante do Povo Regina de Lourdes Vieira (Município de Petrópolis)

Demanda: Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de 3.100 (três mil e cem) refeições diárias, sendo café da manhã, almoço e lanche da tarde, para o Restaurante do Povo Regina de Lourdes Vieira, do Município de Petrópolis

Descrição da contratação: Contratação de empresa especializada na execução dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de 3.100 (três mil e cem) refeições diárias, sendo café da manhã, almoço e lanche da tarde, para a unidade do Restaurante do Povo Regina de Lourdes Vieira, localizada no Município de Petrópolis. As refeições são produzidas no próprio restaurante. A contratada é responsável por disponibilizar todos os utensílios e equipamentos indispensáveis ao bom desempenho dos serviços, por disponibilizar mão de obra qualificada e pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas e dos equipamentos.

Órgão contratante: Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) - Governo do Estado do Rio de Janeiro, representada pela Coordenadoria dos Programas da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional.

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.

Critério de julgamento: Menor preço global.

Vigência do contrato: 24 meses (528 dias) a contar de 24/06/2022

Processo Administrativo: SEI-310003/004298/2021

Empresa: PCT 165 SERVIÇOS ESPECIALIZADOS LTDA EPP - Contrato nº 013/2022

Refeição	Quantitativo/dia	Valor refeição/dia	Valor total (02 ANOS – 264 dias por ano)
Café da manhã	700	R\$ 2,50	R\$ 924.000,00
Almoço	1.700	R\$ 11,31	R\$ 10.151.856,00
Lanche	700	R\$ 2,50	R\$ 924.000,00

Total do Contrato R\$ 11.999.856,00

b) Restaurante do Povo Dom Helder Câmara (Município de Duque de Caxias)

Demanda: Implantação da unidade do Restaurante do Povo do município de Duque de Caxias, através da celebração de parceria, com repasse de recursos financeiros, para gestão compartilhada da unidade.

Descrição da contratação: Contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição diária de 4.000 refeições, dos tipos café da manhã e almoço. As refeições são preparadas no próprio restaurante, por empresa especializada, contratada do município de Duque de Caxias. O município apresenta um Plano de Trabalho ao Estado do Rio de Janeiro, representado pela SEDSODH, que, após aprovado, tem os recursos repassados para a implantação/funcionamento do restaurante. A contratada é responsável por disponibilizar todos os utensílios e equipamentos indispensáveis ao bom desempenho dos serviços.

Órgão contratante: Município de Duque de Caxias, com recursos estaduais.

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.

Critério de julgamento: Menor preço global.

Vigência do contrato: 264 dias a contar de 01/08/2023 a 01/07/2024.

Processo Administrativo: SEI-310003/003037/2023

Empresa: Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação LTDA

Refeição	Quantitativo/dia	Valor refeição/dia	Valor total (11 meses)
Café da manhã	2.000	R\$ 4,00	R\$ 1.936.000,00
Almoço	2.000	R\$ 13,57	R\$ 6.567.880,00

Total do Contrato R\$ 8.503.880,00

c) Restaurante do Povo Irmã Ruth (Município de Barra Mansa)

Demanda: Implantação da unidade do Restaurante do Povo do município de Barra Mansa, através da celebração de parceria, com repasse de recursos financeiros, para gestão compartilhada da unidade.

Descrição da contratação: Contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição diária de 2.000 refeições, dos tipos café da manhã, almoço e jantar. As refeições são preparadas no próprio restaurante, por empresa especializada, contratada do município de Barra Mansa. O município apresenta um Plano de Trabalho ao Estado do Rio de Janeiro, representado pela SEDSODH, que, após aprovado, tem os recursos repassados para a implantação/funcionamento do restaurante. A empresa contratada é responsável pela aquisição dos equipamentos, móveis e utensílios usados na unidade, bem como pela manutenção do imóvel.

Órgão contratante: Município de Barra Mansa, com recursos estaduais.

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO

Critério de julgamento: Menor preço global

Vigência do contrato: 12 meses a contar de 01/04/2019 a 31/03/2025

Empresa: Nutri & Saúde Refeições Coletivas Ltda.

Refeição	Quantitativo/dia	Valor refeição/dia	Valor total (24 meses)
Café da manhã	500	R\$ 11,88	R\$ 1.568.160,00
Almoço	1000	R\$ 27,87	R\$ 7.357.680,00
Jantar	500	R\$ 27,87	R\$ 3.678.840,00

Estimativa do valor da contratação

No tópico anterior, estão expostas as contratações para unidades de Restaurante do Povo onde as refeições são preparadas in loco. Para além das três unidades citadas, há também os restaurantes de Bangu, Bonsucesso e Campo Grande, que também produzem suas refeições no próprio restaurante, porém a SEDSODH não tem acesso aos contratos e Termos de Referência de tais contratações, visto que a gestão compartilhada com o município do Rio de Janeiro é caracterizada pela cessão do imóvel, não havendo repasse de recursos financeiros. Por esse motivo, a Secretaria não tem acesso aos instrumentos usados em tais contratações.

A nível de comparação para estimativa de preço global da contratação, por conta da singularidade de cada contratação (relativas à descrição da contratação, quantidade e tipos de refeições, etc.), não é possível usar as três contratações citadas acima.

Assim, para efeitos de estimativa do valor da contratação, será considerado apenas a contratação de Barra Mansa, visto que é a que mais se aproxima da contratação pretendida com este estudo e que os demais citados acima não correspondem ao escopo do presente estudo no que diz respeito aos tipos de refeições servidas.

Diante do exposto, a estimativa é que o valor da contratação aqui pretendida seja de **R\$25.209.360,00**.

9. ENQUADRAMENTO AO SIGA

Quadro 17: Enquadramento ao SIGA

Enquadramento	Serviço de preparo de refeições
Tipo	2 - Serviços
Família	35 - Serviços de Alimentação
Classe	203 - Serviços de Nutrição e Alimentação
Artigo	1 - Serviços de preparo de Alimentação
ID	107731 - Serviços de Fornecimento de refeições
Descrição	Contratação de empresa para prestacao de servicos de preparo, fornecimento e distribuição de refeições

10. ANÁLISE DA POSSIBILIDADE DE LICITAÇÃO EXCLUSIVA E DE COTA RESERVA PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

A partir da entrada em vigor das alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/14 na Lei Complementar nº 123/2006, tornou-se obrigatória para a União, os estados, o Distrito Federal e os municípios, realização de processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (art. 48, inc. I).

Contudo, a média do valor encontrado do presente objeto nas contratações anteriores ultrapassa os limites estabelecidos no artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (inciso I), portanto, tal objeto não se enquadra nas hipóteses de licitação exclusiva para micro e pequenas empresas. Além disso, o serviço a ser contratado é de caráter indivisível, e portanto não se enquadra nas hipóteses de reserva de cotas para micro e pequenas empresas, conforme o inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

11. CONCLUSÃO DA ANÁLISE DAS SOLUÇÕES

Quadro 18: Quadro síntese

DEMANDA	SOLUÇÕES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
-	Execução direta do Estado	Solução se encontra comprometida pelo inciso IV do Art 8º da Lei complementar Nº 159, de 19 de maio de 2017, que institui o Regime de Recuperação Fiscal dos Estados, ao vedar ao Estado do Rio de Janeiro realizar qualquer admissão ou contratação de pessoal.		
	Contratação de Serviço de Terceiros	Tipo de execução mais comum dentre restaurantes populares existentes no país e foi o modelo adotado no Programa Restaurante Cidadão entre 2000 e 2016. A execução fica transferida a uma empresa especializada em alimentação coletiva todas as operações relacionadas ao preparo, ao fornecimento e à distribuição, cabendo à administração pública a remuneração do serviço (subsídio), a supervisão, o monitoramento e a avaliação da qualidade.	X	Maior eficiência na prestação de serviço complexo e especializado que requer expertise, pessoal especializado e recursos burocráticos ágeis e apropriados, os quais a administração pública não dispõe.

- Serviço de preparo,

ornecimento e istribuição de refeições	Preparação in loco das refeições	Consiste no serviço onde as refeições são preparadas no próprio local onde são distribuídas ao público. A preparação in loco das refeições permite um maior controle das operações e processos produtivos envolvidos no preparo dos alimentos, sendo uma opção mais segura do ponto de vista microbiológico. A execução desta modalidade de serviço deverá ser adotada nas situações em que o imóvel onde será o Restaurante do Povo já dispôr da estrutura de uma cozinha industrial, como nos casos dos restaurantes fechados a partir do Decreto Estadual nº 45.807/2016.	X	O Restaurante Romilton Bárbara, do município de Campos dos Goytacazes, possui toda a estrutura de uma cozinha industrial e encontra-se em condições para reabertura, devendo, portanto, ser operado com a modalidade de serviço de preparação in loco das refeições.
	Refeições transportadas	Consiste no serviço onde as refeições são preparadas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) e transportadas, em veículos adaptados e licenciados, até o Restaurante do Povo. A escolha deste serviço é vantajosa quando da ausência de espaço físico no imóvel destinado a ser o restaurante, quando a edificação não encontra-se apta e segura para funcionamento de um restaurante, ou quando há a intenção de abreviar e economizar tempo e recursos para realização de obras e reformas necessárias à estruturação completa de cozinhas industriais.		
2- quipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial	Aquisição	Devido aos altos custos dos equipamentos e ao contexto do Acordo de Recuperação Fiscal que encontra-se o estado do RJ, a aquisição dos mesmos se tornaria inviável e ao passar dos anos, devido às atualizações do mercado, os equipamentos poderiam se tornar obsoletos.		
	Locação	Inviabilidade desta solução, dada a transitoriedade dos contratos de locação e dos prejuízos causados à execução dos serviços dos restaurantes populares e ao erário público (reformas prediais para a retirada e reinstalação de alguns equipamentos) em razão de eventuais descontinuidades contratuais com as locatárias.		
	Inclusão dos custos na prestação do serviço de alimentação	Dispensa contratações adicionais, favorece a desmobilização de unidades onde o imóvel não é de propriedade do Estado e dispensa custos com guarda dos bens após encerramento do serviço.	X	A solução possibilita melhores condições de funcionamento para os restaurantes; economicidade decorrentes da postergação da necessidade de realização de manutenções corretivas; atendimento às especificidades de cada unidade através da discriminação dos quantitativos necessários e atendimento às exigências de boas práticas de produção e legislação sanitária atual.
- Mobiliário e refeitório e e escritório	Aquisição dos bens móveis:	Inviável, pois a aquisição de bens deveria acontecer em momento posterior à finalização das obras de cada unidade, a fim de evitar problemas com estrutura física, o que iria acarretar em prorrogação do tempo para a reabertura dos restaurantes, e para que os mobiliários fossem entregues nas respectivas unidades, gerando economicidade devido à ausência de gasto de armazenagem. Somado a isso, deve-se lembrar que a aquisição de bens gera a necessidade de sua incorporação ao patrimônio do Estado, o que também prorrogaria a reabertura dos restaurantes.		
	Locação dos bens móveis:	Não se pôde afirmar a ocorrência de vantajosidade econômico-financeira pois no levantamento realizado não se observou a utilização do formato de locação de bens mobiliários na Administração Pública, tais como: mesas, cadeiras e armários, por ser mais comuns em bens mais complexos e que requisitam serviços frequentes de manutenção, a exemplo de veículos.		
	Inclusão dos custos na prestação do serviço de alimentação	Dispensa contratações adicionais, favorece a desmobilização de unidades onde o imóvel não é de propriedade do Estado e dispensa custos com guarda dos bens após encerramento do serviço.	X	Garantirá segurança e conforto aos usuários e maior eficiência, simplicidade e celeridade às aquisições.
4- Gestão e iscalização de	Contratação de Técnico	Nesta modalidade a contratação de técnico, seja por processo seletivo simplificado de análise de Currículo e Títulos (extraquadro) ou por concurso público (novo servidor concursado), haverá a necessidade de viabilidade jurídica e de recurso orçamentário. Atualmente estes dois aspectos apresentam-se comprometidos pelos termos do Acordo de Recuperação Fiscal do ERJ, demonstrando inviabilidade para o emprego desta modalidade;		A escolha pela modalidade de Designação de Servidor se deve ao fato de que está vigente o Acordo de Recuperação Fiscal (Lei complementar 159, de 19 de maio de 2017) em que o Estado do Rio de Janeiro firma compromisso com o Governo Federal e que, em seu

contratos	Designação de servidores	Nesta modalidade são designados servidores da administração pública estadual, já integrantes do quadro da SEDSODH, realizando-se a nomeação destes servidores para desempenhar as atividades de fiscalização do serviço contratado. Compreende-se que esta modalidade seja a viável e adequada para a respectiva demanda.	X	Inciso IV do Art 8º, observa-se o impedimento de contratação de Pessoal por parte do Estado do Rio de Janeiro.
-----------	---------------------------------	---	---	--

12. DEFINIÇÃO SUCINTA DO OBJETO

O processo de contratação sob responsabilidade da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSODH será o que detém o seguinte objeto:

a) Contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar), a preço acessível e subsidiado, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização, com disponibilização de mão de obra, aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios para o Restaurante do Povo Romilton Bárbara, do município de Campos dos Goytacazes.

13. DEFINIÇÃO DA NATUREZA DO BEM/SERVIÇO

Os bens e o serviço que se pretende contratar podem ser considerados comuns, posto que, seus padrões de desempenho e de qualidade podem ser objetivamente definidos pelo ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado, independentemente de sua complexidade.

14. INFORMAÇÕES CONTRATUAIS

Por tratar-se de um serviço que implica em grande mobilização de recursos humanos, materiais e organizacionais, e, conseqüentemente, que o tempo de desmobilização ao final do contrato e a complexidade na realização de processo licitatório para a contratação de novo prestador possam trazer prejuízos à continuidade do serviço, considera-se que o prazo de 24 (vinte e quatro) meses para a vigência do contrato seja adequado, pois, por outro lado, um período demasiadamente estendido pode postergar muito a rotatividade de empresas, podendo ser prorrogado, sucessivamente, até no máximo 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021

15. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

Tratando-se de prestação de serviços, que compõem mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 135 da Lei nº 14.133/2021.

A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

As partes convencionam que o prazo decadencial para o Contratado solicitar o pagamento do reajuste contratual, que deverá ser protocolizado na Unidade Protocoladora do órgão contratante, é de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil.

O contrato será reajustado a cada 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta e solicitação formal da contratada, utilizando o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

16. GARANTIA

Na contratação de serviço de preparo, fornecimento e distribuição deve-se exigir a comprovação da capacidade de prestação do serviço por meio da apresentação de uma garantia relativa à 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória, em conformidade com o art. 98 da Lei nº 14.133/2021.

A escolha do percentual máximo permitido em lei deve-se ao fato de se tratar de serviços complexos e produtos perecíveis (alimentação transportada pronta para consumo), com potenciais riscos de contaminação e danos à saúde humana, bem como assegurar a administração pública de falhas que possam ocorrer na prestação de serviços e em caso de falência da empresa, uma vez que, sendo necessário a aplicação de sanções, o valor é deduzido da garantia contratual.

17. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A empresa prestadora de serviço deverá cumprir os critérios e práticas de sustentabilidade estabelecidos no artigo 6º do Decreto nº 43.629/2012. Estas práticas deverão ser incluídas como obrigações da contratada no Termo de Referência. Além destas, deverá constar duas obrigações adicionais:

a) na elaboração dos cardápios, a empresa contratada deverá priorizar os alimentos da safra e formas de preparo que garantam maior aproveitamento dos alimentos e redução do desperdício;

b) na aquisição de alimentos, a contratada deverá adquirir alimentos produzidos pela Agricultura Familiar do Estado do Rio de Janeiro.

O segundo critério contempla os incisos VI, VII e VIII do artigo 2º do Decreto 43.629/2012, considerando o fato que a aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar do ERJ contribui para redução da emissão de gás carbônico no meio ambiente, tanto pelo sistema de produção diversificado adotado pelo segmento, quanto pelo encurtamento da distância percorrida para o transporte dos alimentos; além do fato que a utilização de produtos de baixa toxicidade e a utilização de produtos com a origem ambiental sustentável comprovada podem ser garantidas pela aquisição de alimentos produzidos em sistema orgânicos ou agroecológicos implementados por organizações da agricultura familiar.

A escolha deste segundo critério considera o fato dos Restaurantes do Povo serem Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional e, portanto, encontra motivações técnicas fundamentadas no artigo 22, incisos XIV e XV da Lei 6.412/2018; na Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (artigo 4º, inciso I e artigo 13, inciso XIV da Lei 5.594/2009) e na diretriz 2 do Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Rio de Janeiro.

Além disso, este critério está de acordo com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional que vêm sendo implementadas a nível nacional, como o Programa de Aquisição de Alimentos (Decreto nº 8.473/2015), e estadual, como o Política Estadual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA Familiar, instituído pela Lei Estadual nº 7.923/2018, além de corroborar com as recomendações de organismos internacionais, como os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável

(objetivo 2) estabelecidos pela Organização das Nações Unidas (ONU).

Além dos critérios já elencados, a Constituição Federal, em seu art. 225 prevê a todos o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações. Dessa forma, são consideradas práticas sustentáveis que podem e devem ser adotadas nos Restaurantes do Povo:

- Baixo impacto sobre os recursos naturais como: flora, fauna, ar, solo e água;
- Maior eficiência na utilização de recursos naturais como: água e energia.

A Constituição Federal também prevê, em seu artigo 6º, que a alimentação é um direito, e a Segurança Alimentar e Nutricional constitui-se do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis, conforme dispõe a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Assim, diante do exposto, cabe salientar que os serviços prestados pela empresa deverão ser embasados no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental e respeito a política de logística reversa de resíduos produzidos em vigor.

Possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras

A fim de seguir aos critérios e objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU, especificamente no que tange combater a fome e alcançar a segurança alimentar e nutricional (ODS 2) e assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar de todas as idades pelo seu acesso livre (ODS 3), de forma articulada às práticas sustentáveis definidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, publicado pela Advocacia Geral da União em 2023, será priorizado, na contratação pretendida, o baixo impacto de recursos naturais e a geração de empregos com mão de obra preferencialmente local.

O maior impacto no fornecimento de refeições é gerado por resíduos sólidos descartáveis, como talheres, copos e plásticos que envolvem as frutas porcionadas e os guardanapos, por exemplo. Para mitigar tamanho impacto, serão colocados coletores de lixo (indicados na lista de utensílios do Termo e Referência) ao redor do refeitório do restaurante para armazenamento correto dos resíduos gerados. A coleta do lixo será realizada pela prefeitura ou por empresa especializada e cadastrada no INEA. Além disso, serão realizados treinamentos específicos com os funcionários para seguir as orientações indicadas no Termo de Referência, evitar o desperdício de água tratada, a redução de consumo de energia elétrica e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

18. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E AÇÕES MITIGADORAS

A empresa contratada deverá cumprir com as práticas elencadas neste Estudo no item acima (“Critérios e Práticas de Sustentabilidade”) a fim de evitar impactos negativos no meio ambiente.

19. POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO

Considerando a complexidade do serviço, será admitida a subcontratação das tarefas relacionadas à (i) aquisição e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, com as devidas manutenções preventivas e corretivas dos mesmos; (ii) desinsetização e desratização; (iii) análise microbiológica mensal; (iv) higienização/limpeza do reservatório de água; (v) seguro patrimonial.

A subcontratação da aquisição e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, com as devidas manutenções preventivas e corretivas dos mesmos justifica-se tendo em vista que a atividade fim da empresa que se pretende contratar deverá ser o preparo, fornecimento e distribuição de refeições. Além disso, a Resolução de Diretoria Colegiada da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/2004), determina que “*Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção*” (item 4.1.15) e que “*Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações*” (item 4.1.16).

Assim, entendemos que pode não estar dentro do escopo da empresa prestadora do serviço de alimentação a expertise para aquisição, instalação e manutenção dos equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao serviço, visto que é exigido, por legislação federal vigente, algumas especificações para tais, bem como a manutenção programada e periódica.

Além disso, a realização de instalação e a manutenção de equipamentos, mobiliários e utensílios por empresa terceirizada pode ser mais ágil e eficiente, visto que a instalação será agendada, as manutenções preventivas serão programadas e as manutenções corretivas serão feitas logo que acionada a empresa responsável. Devemos levar em consideração que a empresa terceirizada possui a aquisição ou as manutenções como atividade fim e, para isso, dispõe de um quadro de funcionários disponíveis para atender a seus clientes. Já para a empresa prestadora do serviço de alimentação, ter um único funcionário para atender a seus clientes pode não ser suficiente, pois pode acontecer de mais de um cliente necessitar do serviço no mesmo dia, e dispor de mais de um funcionário para realizar as instalações ou manutenções necessárias nos equipamentos, móveis e utensílios de sua clientela pode ser mais custoso.

Uma empresa especializada na aquisição, instalação e manutenção de equipamentos, móveis e utensílios, pode, ainda, garantir maior durabilidade dos itens e menor impacto ambiental, ao utilizar de forma adequada e direcionada os recursos naturais e o descarte de resíduos.

Neste estudo, chamamos de manutenção preventiva aquela realizada para prevenir a ocorrência de um problema, com o objetivo de evitar falhas e defeitos, através de inspeções sistemáticas, ajustes, conservação e eliminação de defeitos. A manutenção preventiva deve ser programada, com intervalos regulares e pré-determinados pela empresa que fará a manutenção, devendo-se observar o que o fabricante do equipamento, mobiliário ou utensílio recomenda, e conforme a necessidade. Já a manutenção corretiva é realizada quando já ocorreu um problema e o funcionamento do equipamento, por exemplo, está comprometido. O objetivo da manutenção corretiva é reparar um dano no equipamento e restaurá-lo ao seu estado de funcionamento adequado. A manutenção corretiva pode ser mais custosa, pois além dos gastos com o conserto, o fato do equipamento estar parado compromete a produtividade, podendo gerar perda de lucro.

Independente do serviço ser terceirizado ou não, todas as manutenções deverão ser registradas em planilha contendo data de execução, previsão de próxima manutenção e a designação do serviço prestado. Para filtros e bebedouros, além dos registros em planilha com as informações citadas, deverá haver o registro da troca de filtro anexado ao bebedouro, e que esteja de fácil visualização.

Em relação a desinsetização e desratização, a RDC 216/2004 determina o que segue:

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

As empresas prestadoras de serviços de controle de vetores e pragas urbanas devem seguir as determinações da Resolução de Diretoria Colegiada da ANVISA nº 52, de 22 de outubro de 2009 (RDC 52/2009), e da Lei Estadual nº 7.806/2017, que dispõem sobre o funcionamento das empresas especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

O inciso II do artigo 4º da RDC 52/2009, define controle de vetores e pragas urbanas como “conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade minimamente mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente”.

A Resolução determina, ainda, que deverão ser adotados pelas empresas especializadas procedimentos a fim de garantir a qualidade e segurança do serviço prestado e minimizar o impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e do aplicador de produtos desinfestantes.

Assim, a subcontratação da desinsetização e desratização justifica-se pois trata-se de um serviço específico que deve ser realizado por empresa especializada, licenciada junto ao Instituto Estadual do Ambiente - INEA, como determina as legislações pertinentes, e que tenha sua atividade fim o controle de vetores e pragas urbanas.

A análise microbiológica mensal é uma medida de controle que visa assegurar que os alimentos produzidos no Restaurante do Povo são seguros do ponto de vista microbiológico e não oferecem riscos à saúde humana.

A Resolução de Diretoria Colegiada da ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (RDC 331/2019) dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. A Resolução se aplica a toda a cadeia produtiva de alimentos e os padrões microbiológicos nela descritos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor. Portanto, toda sua aplicação se enquadra no Restaurante do Povo, onde são produzidas e servidas refeições prontas para consumo humano.

O artigo 6º da Resolução informa que é de responsabilidade dos setores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos, dentre outras questões, a realização de avaliações periódicas quanto à adequação do processo produtivo para atendimento aos padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, e a determinação da frequência das análises, de forma a garantir que todos os alimentos cumpram com os padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa, em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e outros programas de controle de qualidade.

Com relação à potabilidade da água, temos a Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, e a Portaria MS nº 2.914, de 12. de dezembro de 2011, que dispõem sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Assim, as análises microbiológicas devem ser realizadas por empresas que possuam equipamentos qualificados e calibrados, e metodologias oficiais e referenciadas, por esse motivo, será permitido a subcontratação de tal serviço.

Entendemos que as análises devem ser mensais, a fim garantir que os alimentos produzidos e servidos ao público no Restaurante do Povo estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana, pois os alimentos, bem como a água utilizada na produção dos alimentos, podem ser veículos de transmissão de microrganismos danosos para a saúde humana, em alguns casos, podendo levar à morte. Ou seja, a análise microbiológica é uma garantia da qualidade do alimento servido.

Quanto à higienização/limpeza do reservatório de água, como citado no parágrafo anterior, a água utilizada na produção dos alimentos pode, caso não seja tratada, transmitir microrganismos que causam dano à saúde humana.

A RDC 216/2004, no item 4.4.1, determina que “Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica”. A Resolução diz ainda que “O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação” (item 4.4.4).

A higienização do reservatório de água é um dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) dos quais os serviços de alimentação devem dispor, de acordo com a RDC 216/2004. O POP é um procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. O POP referente à higienização do reservatório deve especificar a natureza da superfície a ser higienizada, o método de higienização, o princípio ativo selecionado e sua concentração, o tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, a temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. A RDC 216/2004, em seu item 4.11.7, informa que quando a higienização do reservatório de água for realizada por empresa terceirizada, deverá ser apresentado o certificado de execução do serviço, documento a ser emitido pela empresa.

Dessa forma, por se tratar de uma operação com determinações específicas e que deve ser realizada periodicamente, optou-se por permitir a subcontratação da atividade, o que é comum nos serviços de alimentação.

A subcontratação do seguro patrimonial será permitida por entendermos que não se trata da atividade fim da empresa prestadora do serviço de alimentação e, assim como os outros serviços que poderão ser terceirizados, o seguro patrimonial deve seguir algumas normas que visam assegurar que todo o imóvel, bem como os bens nele contidos estejam protegidos de calamidades, acidentes e desastres.

20. DA DE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

Por entender-se como não necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, uma vez que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, visto que o serviço a ser contratado é praticado costumeiramente no mercado por empresas especializadas no ramo de alimentação, será vedada pela Administração Pública a participação de licitantes em regime de consórcio.

21. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVA DE SERVIÇO

Considerando a complexidade das etapas do serviço, e diante da necessidade da aglutinação dos serviços para garantir a boa execução do objeto, o que gera a necessidade de uma única coordenação da execução, está vedada a participação de cooperativas.

22. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

As contratações pretendidas para o serviço de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições e para desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização, com disponibilização de mão de obra, aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios se correlacionam como demandas interdependentes e necessárias ao funcionamento do Restaurante do Povo.

Cabe esclarecer que a descrição dos objetos afasta a necessidade de contratações adicionais, à medida que na contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição estão contempladas na prestação do serviço a limpeza e a manutenção dos equipamentos.

23. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo levantou os elementos essenciais que irão compor os Termos de Referência e demonstrou ser viável a contratação dos objetos demandados para a implantação da ação pública pretendida, cabendo ressaltar que os riscos envolvidos são administráveis e os custos previstos são compatíveis e se caracterizam pela economicidade.

24. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO:

Elaborador do Estudo Técnico Preliminar
Nome: Suellen Toscano de Barros
Cargo: Coordenadora de Programas
ID Funcional: 5132639-6
Autenticado via SEI

Elaborador do Estudo Técnico Preliminar
Nome: Liliane dos Passos
Cargo: Assessora Técnica
ID Funcional: 5152023-0
Autenticado via SEI

Elaborador do Estudo Técnico Preliminar
Nome: Beatriz Gabrielli Guimarães
Cargo: Assessora Técnica
ID Funcional: 5152863-0
Autenticado via SEI

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL. Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT 10004-200 Referências 4 NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998** (Versão Republicada - 30.03.1998) ementa não oficial: *Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais* publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 30 de março de 1998.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - **Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. *Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos*. Disponível em: < [Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002\(*\) \(saude.gov.br\)](#) >. Acesso em: 04 jun 2023.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014**. Disponível em: <[Guia alimentar para a população](#)>

[brasileira \(www.gov.br\)](http://www.gov.br)>. Acesso em: 05 set 2023

_____. Presidência da República. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar – LOSAN N° 11.346, de 15 de setembro de 2006.** *Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.* Disponível em: <[Lei n° 11.346 \(planalto.gov.br\)](http://planalto.gov.br)>. Acesso em: 08 set 2023.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério do Trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT - **Portaria Interministerial N° 66, de 25 de agosto de 2006.** *Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.* Disponível em: < [Microsoft Word - PORTARIA INTERMINISTERIAL N° 66 2006.doc \(mte.gov.br\)](http://Microsoft Word - PORTARIA INTERMINISTERIAL N° 66 2006.doc (mte.gov.br)) >. Acesso em: 25 ago 2023.

_____. República Federativa do Brasil. **Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2002.** *Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.* Disponível em: <[L10520 \(planalto.gov.br\)](http://L10520 (planalto.gov.br))>. Acesso em: 6 set 2023.

_____. República Federativa do Brasil. **Lei Federal n° 14.133/2021,** > Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

_____. Ministério da Economia. **Inspeção do Trabalho NR 7.** Disponível em: <[Norma Regulamentadora No. 7 \(NR-7\) — Ministério do Trabalho e Emprego \(www.gov.br\)](http://Norma Regulamentadora No. 7 (NR-7) — Ministério do Trabalho e Emprego (www.gov.br))>. Acesso em: 16 dez 2020.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro 2004.** *Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.* Disponível em: <[Ministério da Saúde \(saude.gov.br\)](http://Ministério da Saúde (saude.gov.br)) >. Acesso em: 24 jun 2023.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.** Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional- CAISAN. **Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade, Recomendações para Estados e Municípios.** Brasília, 2014. Disponível em: <[Manual de Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade — Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação \(www.gov.br\)](http://Manual de Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade — Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (www.gov.br))>. Acesso em: 11 set 2023.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social. **Roteiro de Implantação de Restaurantes.** Disponível em: <[Microsoft Word - projeto_logico_restaurante_popular.doc \(saude.gov.br\)](http://Microsoft Word - projeto_logico_restaurante_popular.doc (saude.gov.br))>. Acesso em: 02 set 2023.

_____. Conselho Federal de Nutricionista - CFN. **Resolução CFN N° 600, de 25 de Fevereiro de 2018.** *Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.* Disponível em: <[Resolução CFN 600.2018.atividades Do Nutricionista | PDF | Nutricionista | Alimentos \(scribd.com\)](http://Resolução CFN 600.2018.atividades Do Nutricionista | PDF | Nutricionista | Alimentos (scribd.com))> acesso em 08 dez 2020.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Portaria n° 29, de 13 de janeiro de 1998.** *Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais.* Disponível em: <[Ministério da Saúde \(saude.gov.br\)](http://Ministério da Saúde (saude.gov.br))>. Acesso em: 14 jun 2022.

_____. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/2018.** Agência IBGE, 2020. Disponível em: < [liv101670.pdf \(ibge.gov.br\)](http://liv101670.pdf (ibge.gov.br)) >. Acesso em: 08 dez 2020.

_____. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA- IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios.** PNAD 2013. Disponível em: <NP- Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios | IBGE>. Acesso em: 08 dez 2020.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Cidadania. Acesso em: 15/01/2021. Disponível em: <[Programa Restaurante Popular — Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome \(www.gov.br\)](http://Programa Restaurante Popular — Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (www.gov.br))>. Acesso em: 25 mai 2022.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular.** Brasília, 2014. Disponível em: < [Microsoft Word - projeto_logico_restaurante_popular.doc \(saude.gov.br\)](http://Microsoft Word - projeto_logico_restaurante_popular.doc (saude.gov.br)) >Acesso em: 12 jan 2021.

_____. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos -DIEESE. **Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos.** Disponível em: < DIEESE - Cesta Básica Nacional - Sistema de Consulta > Acesso em: 06 jan 2021.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. Instituto Estadual do Ambiente - INEA. **NORMA OPERACIONAL PARA O SISTEMA ONLINE DE MANIFESTO DE TRANSPORTE DE RESÍDUOS – SISTEMA MTR.** Disponível em: <mtr.inea.rj.gov.br/documentos/NOP_INEA_35.pdf>. Acesso em: 12 jan 2021.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei N° 5.691, de 16 de abril de 2010.** *Altera a LOSANS. Acrescenta um artigo 11 à Lei N°5594, de 11 de dezembro de 2009, que cria o Sistema e a Política de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável Nutricional Sustentável do Rio de Janeiro.* - SISANS/RJ. Disponível em: < [Lei n° 5691, de 16 de abril de 2010 \(jusbrasil.com.br\)](http://Lei n° 5691, de 16 de abril de 2010 (jusbrasil.com.br))>. Acesso em: 08 set 2023.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto Estadual n° 43.629 de 2012.** *Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços e obras pela Administração Pública Estadual Direta e Indireta e dá outras providências.* Disponível em: <Decreto N° 43629 DE 05/06/2012 - Estadual - Rio de Janeiro - LegisWeb>. Acesso em: 06 set 2023.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto Estadual n° 48.817 de 2023.** *Regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.* Disponível em: <[Decreto 46642 2019 de Rio de Janeiro RJ \(leisestaduais.com.br\)](http://Decreto 46642 2019 de Rio de Janeiro RJ (leisestaduais.com.br))>. Acesso em: 05 set 2023.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei N° 5.594, de 11 de dezembro de 2009.** *Cria o Sistema e a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Rio de Janeiro* - SISANS/RJ - Disponível em: <[Lei n° 5594, de 11 de dezembro de 2009 \(jusbrasil.com.br\)](http://Lei n° 5594, de 11 de dezembro de 2009 (jusbrasil.com.br))>. Acesso em: 23 ago 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto Estadual N° 43.398, de 05 de Janeiro de 2012.** *Institui o código de ética profissional de ética profissional do servidor público civil do poder executivo do Estado do Rio de Janeiro.* Disponível em: <[Decreto 43583 2012 de Rio de Janeiro RJ \(leisestaduais.com.br\)](http://Decreto 43583 2012 de Rio de Janeiro RJ (leisestaduais.com.br))>. Acesso em: 12 ago 2023.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto-lei N° 44.232, de 07 de Junho de 2013.** Disponível em: <[Decreto n.º 44.232, de 07 de junho de 2013 - Comissão Pró-Índio de São Paulo \(cpisp.org.br\)](http://Decreto n.º 44.232, de 07 de junho de 2013 - Comissão Pró-Índio de São Paulo (cpisp.org.br))>. Acesso em: 16 jul 2021.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto-lei N° 6.538, de 17 de Fevereiro de 1983.** *Regulamento sobre Alimentos, Higiene e Fiscalização* . Disponível em: < [Decreto Estadual RJ N 6538 83 PDF | PDF | Alimentos | Desperdício \(scribd.com\)](http://Decreto Estadual RJ N 6538 83 PDF | PDF | Alimentos | Desperdício (scribd.com)) >. Acesso em: 20 fev 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. Instituto Estadual do Ambiente - INEA. **Resolução CONEMA 79, 13 de março de 2018.** *Aprova a NOP-INEA-35 - norma operacional para o sistema online de manifesto de transporte de resíduos - SISTEMA MTR.* Disponível em: <[RESOLUÇÃO-CONEMA-Nº-79.pdf \(salegis.com.br\)](http://RESOLUÇÃO-CONEMA-Nº-79.pdf (salegis.com.br))>. Acesso em: 20 set 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei estadual nº 2.424, de 22/08/1995.** Obriga bares, restaurantes e estabelecimentos similares a servirem água filtrada aos clientes. Disponível em: <[Lei nº 2424, de 22 de agosto de 1995 \(jusbrasil.com.br\)](http://jusbrasil.com.br)>. Acesso em: 14 ago 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei Estadual nº3977 de 04/10/2002:** *Dispõe sobre a obrigatoriedade de impressão em copos descartáveis da respectiva capacidade de mililitros estampados e visíveis.* Disponível em: <[Lei Ordinária 3977 2002 de Rio de Janeiro RJ \(leisestaduais.com.br\)](http://leisestaduais.com.br)>. Acesso em: 05 set 2023.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei Nº 8504 de 30 de agosto de 2019.** *ISENTA idosos de 60 anos e pessoas com deficiência do pagamento no Restaurante Cidadão.* Disponível em: <[Lei Ordinária 8504 2019 de Rio de Janeiro RJ \(leisestaduais.com.br\)](http://leisestaduais.com.br)>. Acesso em: 10 out 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro - UENF. **Desemprego e Informalidade no Brasil e no Estado do Rio de Janeiro.** PNAD Contínua e Trimestral. Núcleo de Pesquisa Econômica do Estado do Rio de Janeiro - NUPERJ. Boletim Especial I dezembro de 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Prefeitura Municipal. **Dados sobre Restaurantes Populares.** Disponível em: <<https://carioca.rio/servicos/servico-de-alimentacao-a-precos-populares/>> acesso em 17 dez 2020.

COLARES et al. **Contratação de Serviços terceirizados de Alimentação e Nutrição: Orientações Técnicas.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

GANDRA YR, Gambardella AMD. **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação.** São Paulo: Sarvier; 1986.

PADRÃO, S. M., & AGUIAR, O. B. D. (2018). Restaurante popular: a política social em questão. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 28, e280319. Populares, Brasília, 2007.

ANEXO I

Checklist de Boas Práticas de manipulação dos alimentos (fiscais do contrato - Comissão de Fiscalização Estadual)

<u>CHECK LIST BOAS PRÁTICAS</u>				
Unidade: _____	Data: ____/____/____			
Responsável: _____				
Item de Verificação	C	NC	NA	OBS:
Acesso				
O acesso é realizado através de catracas eletrônicas				
Há controle do número de usuários que acessam à unidade				
É respeitado o acesso prioritário autorizado por lei				
São oferecidas as gratuidades previstas em lei (idosos/PCD)				
Cardápio				
O cardápio está sendo seguido corretamente (todo os itens)				
O cardápio impresso está exposto na entrada e próximo à distribuição do restaurante				
A informação nutricional do cardápio está disponível e visível aos usuários				
Transporte de alimentos/preparações				
O CRLV do veículo está em dia e disponível no veículo				
A Licença Sanitária do veículo está em dia e disponível no veículo				
O veículo de transporte das refeições é higienizado frequentemente				

A planilha de higienização está disponível no veículo				
O compartimento interno do veículo de transporte das refeições está limpo				
Certificado de realização de controle de pragas e vetores urbanos realizado por empresa especializada e em dia				
O certificado está disponível no veículo				
O veículo possui cobertura para carga transportada				
Nenhum outro item é transportado junto com as refeições				
As caixas hotbox são transportadas em pallets				
Os pallets estão limpos				
O motorista e auxiliares estão devidamente uniformizados e com sapato adequado				
As caixas hotbox estão identificados com, no mínimo, nome do produto, data de preparo, data de validade e temperatura de envase				
A temperatura do alimento é monitorada durante o processo de transporte				
A temperatura dos alimentos é checada na chegada ao restaurante				
Recebimento e Estoque seco				
Ausência de embalagens de papelão e caixas de madeira				
Alimentos estocados imediatamente após o recebimento				
PVPS controlado				
Estocagem adequada				
Produtos químicos com rótulo e longe dos alimentos				
Mercadorias para troca separadas e devidamente identificadas				
Prateleiras limpas, organizadas e em boas condições				
Armazenamento dos alimentos sob refrigeração				
Todos os ingredientes armazenados de modo a evitar a contaminação cruzada				
Todos os produtos armazenados com data de fabricação e validade				
PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) controlado				
Ausência de embalagens de papelão e caixas de madeira				
Alimentos corretamente embalados				
Refrigeradores e câmaras limpos				
Borrachas dos refrigeradores e câmaras limpas				
Refrigeradores e câmaras refrigeradas máx 4°C				
Câmara Congelada entre -15 e -18°C				
Área da Produção				
Ausência de embalagens de papelão e caixas de madeira				
Borrifadores c/ álcool 70%, desincrustante, sanitizante disponível e em uso				
Sabonete anti-séptico, álcool gel e papel descartável branco				
Armazenamento, controle e uso correto das aparas e aproveitamentos				
Prevenção da contaminação cruzada				
Alimentos e utensílios livres do contato com o piso				
Tábuas deixadas de molho em solução clorada				
Temperatura dos alimentos em espera acima de 65°C				
Organização: Lugar específico para guardar utensílios				
Manipulação de alimentos				
Higiene pessoal (de acordo com planilha de controle)				

Contato manual minimizado				
Uso de luvas para manipulação de frios, salgados, desfiar frango e carne				
Preparo separado para crus e cozidos				
Higienização adequada do hortifrutí				
Descongelamento sob refrigeração				
Distribuição de alimentos / refeitório				
Controle do tempo, temperatura e proteção				
Água do banho-maria acima de 85°C				
Limpeza e Manutenção				
Uso de panos descartáveis em bom estado				
Uso correto dos produtos químicos				
Luvas térmicas em perfeito estado e limpas				
Utensílios / equipamentos em bom estado, conservação e limpeza				
Lixeira com tampa e pedal funcionando				
Prateleiras e bancadas limpas, sanitizadas e em bom estado				
Monoblocos plásticos e estrados devidamente higienizados e em bom estado de conservação				
Luminária limpas, funcionando e protegidas				
Controle de insetos e roedores				
Presença de insetos, roedores e demais vetores				
Realização de controle periódico de controle de pragas e vetores				
Lixo				
Lixo adequadamente manuseado e dispensado em local próprio				
Lixeiras limpas com tampa e pedal em bom estado de conservação				
Banheiros e vestiários				
Pertences pessoais devidamente guardados				
Limpos, organizados e abastecidos com papel e sabão bactericida				
Controles				
Preenchimento adequado do Controle da Rotina de Higienização				
Preenchimento adequado do controle de higienização de hortifrutí				
Preenchimento adequado do controle de temperatura no Pré preparo				
Preenchimento adequado do controle de temperatura no Preparo				
Preenchimento adequado do controle de temperatura na Distribuição				
Utilização da tabela de validade em vigência				
Termômetros e balanças estão com a calibração em dia				
Documentação				
Manual de Boas Práticas				
POPs presentes nas áreas devidas				
Licenciamento sanitário da unidade				
Licenciamento sanitário do veículo de transporte de refeições				
Certificado de controle de pragas e vetores				
Certificado de higienização de reservatórios de água				
Laudos de potabilidade da água				
Laudos de análises microbiológicas				

Capacitação de funcionários				
Manifesto de resíduos				
A documentação encontra-se disponível aos funcionários e à fiscalização				

C = conforme; NC = não conforme; NA = não se aplica

Assinatura do responsável pelo preenchimento

ANEXO II

Registro do quantitativo de refeições servidas

Horário início: _____ Horário Término: _____ Quantidade vendida: _____ Valor Total de venda: _____ Nº de idosos da gratuidade: _____ Nº de deficientes da gratuidade: _____ Nº total de gratuidades: _____ Quantidade total de refeições servidas: _____ (venda + gratuidade)
OBSERVAÇÕES: _____ _____

--

Horário início: _____
Horário Término: _____
Quantidade vendida: _____
Valor Total de venda: _____
Nº de idosos da gratuidade: _____
Nº de deficientes da gratuidade: _____
Nº total de gratuidades: _____
Quantidade total de refeições servidas: _____
(venda + gratuidade)

OBSERVAÇÕES:

Horário início: _____
Horário Término: _____
Quantidade vendida: _____
Valor Total de venda: _____
Nº de idosos da gratuidade: _____
Nº de deficientes da gratuidade: _____
Nº total de gratuidades: _____
Quantidade total de refeições servidas: _____
(venda + gratuidade)

OBSERVAÇÕES:

Ass. representante da equipe de fiscalização estadual

Ass. representante da Contratada

Rio de Janeiro, 04 outubro de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Suellen Toscano de Barros, Coordenadora**, em 04/10/2024, às 17:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Gabrielli Guimarães, Assessora Técnica**, em 04/10/2024, às 17:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Liliane dos Passos, Assessor Técnico**, em 04/10/2024, às 18:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **84747417** e o código CRC **951B2704**.

Referência: Processo nº SEI-310001/001444/2024

SEI nº 84747417

Av Erasmo braga, 118, 5º andar - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20.020-000
Telefone: - <http://www.rj.gov.br/web/sedsodh>