



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos
Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional
Coordenadoria dos Programas

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) TRANSPORTADAS, 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 TIA VICENTINA, LOCALIZADO NO BAIRRO DE MADUREIRA, MUNICÍPIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Rio de Janeiro
fevereiro/2025

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 Tia Vicentina, localizado em Madureira/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 da 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.

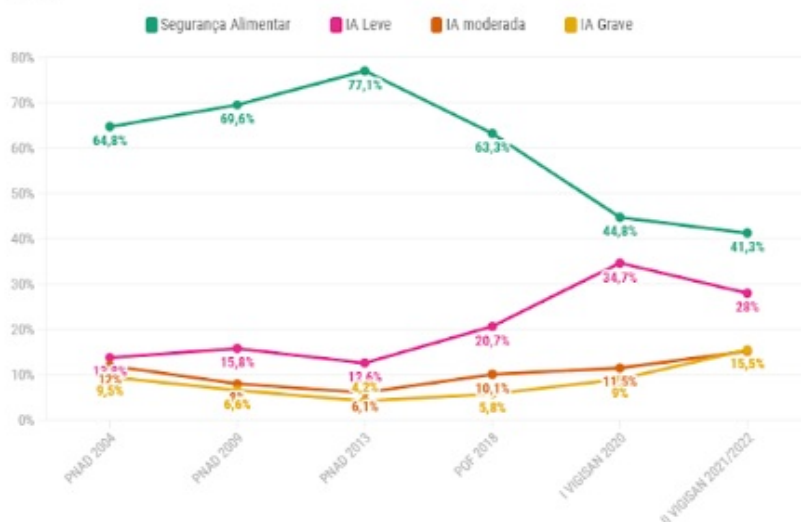
Nesse contexto, a análise da fome busca identificar as medidas necessárias para garantir o pleno exercício desse direito, assim como identificar responsabilidades e possíveis violações no âmbito da segurança alimentar.

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.

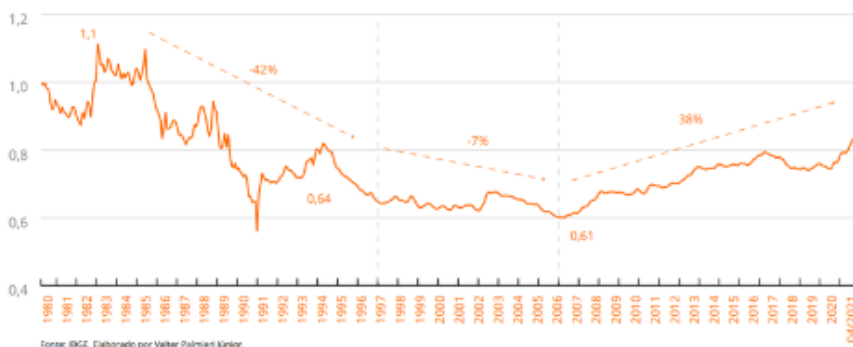
Segundo os dados da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos realizada pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos - DIEESE, em novembro de 2020, o preço do conjunto de alimentos básicos, necessários para a refeição de uma pessoa adulta durante um mês, aumentou em 16 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.

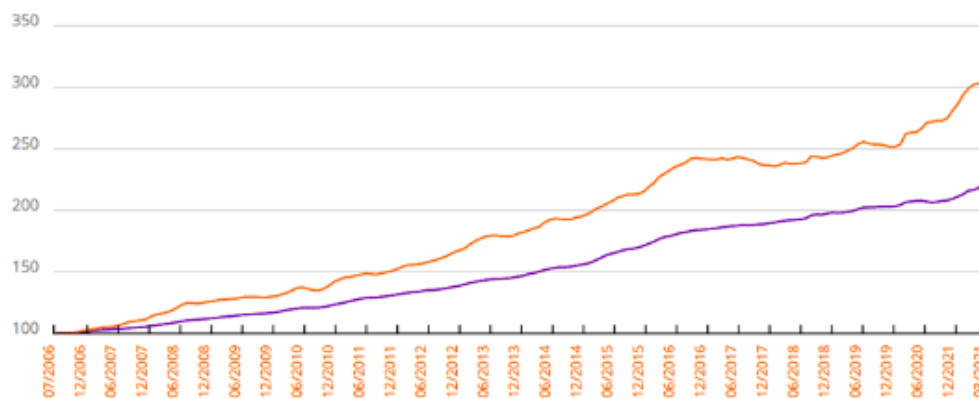
Figura 1 - Evolução da razão entre os preços de alimentos em relação ao IPCA Geral – Janeiro de 1981 até abril de 2021.



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
Habituação	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
Vestuário	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
Habituação	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
Vestuário	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.

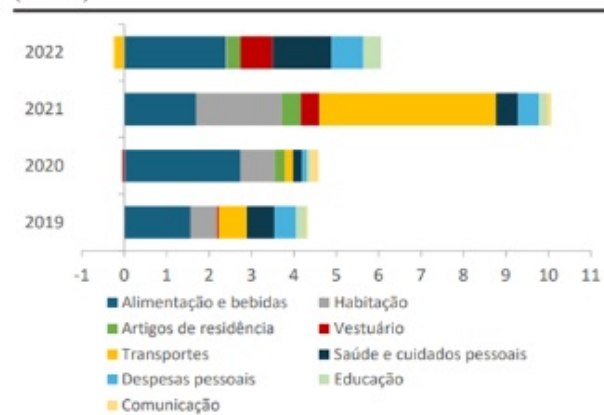
Obs.: As faixas de renda domiciliar, em valores reais de janeiro de 2022, seguem os seguintes critérios: (a) *renda muito baixa*: menor que R\$ 1.726,01; (b) *renda baixa*: entre R\$ 1.726,01 e R\$ 2.589,02; (c) *renda média-baixa*: entre R\$ 2.589,02 e R\$ 4.315,04; (d) *renda média*: entre R\$ 4.315,04 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 %)



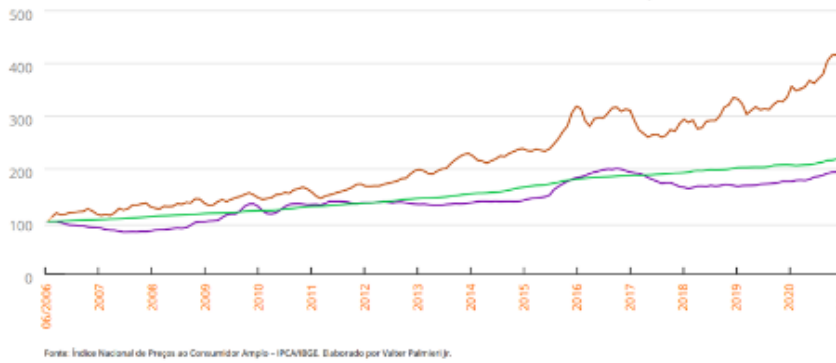
Fonte: IBGE.

Elaboração: Coordenação de Crescimento e Desenvolvimento Econômico da Dima/Ipea.

Fonte: IPEA, 2022.

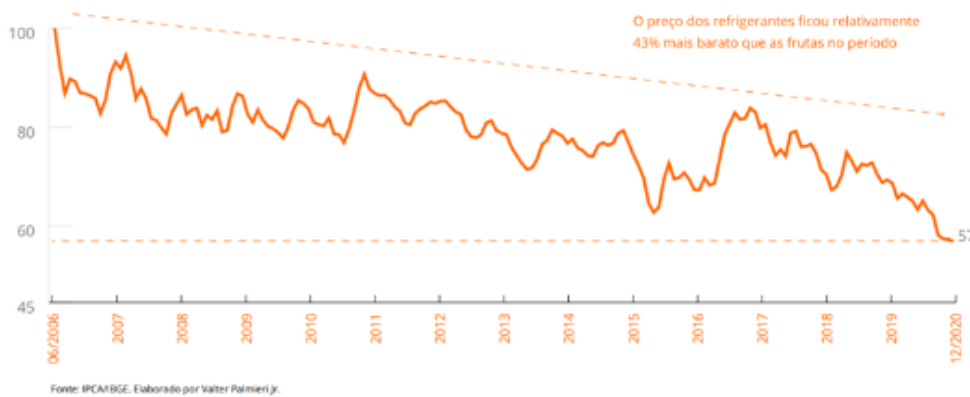
Segundo Palmieri Júnior (2021), desde 2006 os alimentos mais saudáveis apresentam uma elevação de preço superior à média dos alimentos e muito acima dos ultraprocessados. Como exemplo, de junho de 2006 até março de 2021, a inflação das frutas foi 89% maior do que o IPCA e 114% maior do que “açúcares 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: 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).



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.

Atuação da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos

Diante da urgência em apresentar respostas ao contexto da fome, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) 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 da responsabilidade Estadual em sua 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, 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 Estado do Rio de Janeiro, 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 insegurança alimentar e nutricional 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.

É importante ressaltar que tais serviços, apesar de compartilharem um mesmo macro-objetivo, diferem-se entre si em sua atuação, tendo cada um, próprio desenho, forma de operacionalização, público, tipo de localização - considerando que há diferenças entre as necessidades de segurança alimentar e nutricional dos usuários desses serviços, além de diferenças de rotinas, localidades e horários dos usuários de cada serviço, e, portanto, não causam duplicidade na execução da política pública de fornecimento de alimentação a preço subsidiado para a população.

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, transporte 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, conforme:



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 Tia Vicentina demandará: 1. a contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo a gestão e operacionalização do restaurante; 2. disponibilização e instalação de equipamentos e utensílios de cozinha industrial; 3. disponibilização 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: Disponibilização e instalação dos 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: Disponibilização do 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 serviço e 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

2.1. Levantamento das soluções de mercado

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

Análise das soluções de mercado: 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;

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.

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).

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:

a) **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.

b) **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	Preparação <i>in loco</i>	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 6931686)
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.

Justificativa da escolha da modalidade: 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.

Conforme exposto no Estudo Técnico Preliminar SEI 20011993, ao longo de 2019 a SEDSODH realizou visitas técnicas nas unidades de restaurante popular que se encontram fechadas, a fim de diagnosticar a situação e apontar aquelas que reúnem as melhores condições para reabertura e que podem proporcionar maior impacto social. A avaliação buscou abordar aspectos da estrutura física, da situação dos equipamentos, das possibilidades oferecidas para o desenvolvimento de outros serviços e programas e das providências recomendadas para viabilizar a reabertura. No item 2.2.3, o estudo opta pela escolha da modalidade de refeições transportadas para reabertura e implantação de unidades do Restaurante do Povo, dentre eles o restaurante de Madureira.

A partir desse contexto, o Programa de Necessidades (SEI 17046502) elaborado em 2021, pela então equipe técnica da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional, demonstra a opção pela refeição transportada para o Restaurante do Povo de Madureira, demandando a reforma do imóvel onde funcionou o restaurante popular, de forma a adaptá-lo para essa modalidade de serviço, como no projeto básico SEI 18169667.

Dessa forma, o imóvel do Restaurante do Povo Tia Vicentina, com área total de 1.663m², sendo 929,04m² no andar térreo e 723,69m² no segundo pavimento, localizado no bairro de Madureira, Município do Rio de Janeiro, na Av. Ministro Edgard Romero - 364, foi reformado (SEI-310003/001740/2021) para que seja adaptado para servir refeições transportadas, produzidas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) fora do restaurante. A fachada e o segundo pavimento passaram por uma reforma integral, incluindo a renovação de todas as instalações elétricas e hidrossanitárias, adequadas para o funcionamento do restaurante popular. Os ambientes estão prontos para atender à distribuição de 3.000 refeições diárias, com todos os setores operacionais necessários, como refeitório e banheiros, já implantados e funcionando adequadamente.

Os pisos do imóvel foram revestidos com materiais lisos, antiderrapantes, impermeáveis, laváveis e de fácil higienização, garantindo um ambiente seguro e de fácil manutenção. A escolha dos revestimentos priorizou acabamentos lisos, resistentes a impactos, calor e à higienização, com modelos de cor clara e com o uso mínimo de rejuntas, o que facilita ainda mais a limpeza e previne o acúmulo de sujeira. O imóvel está livre de umidade, bolores, rachaduras, descascamentos e outras imperfeições, atendendo a todas as exigências de qualidade e segurança.

Com a reforma concluída, o imóvel está totalmente adequado às necessidades operacionais do restaurante, proporcionando um ambiente funcional e seguro para a distribuição de refeições, conforme o Programa de Necessidades.

Justificativas das especificações

a) Tipos de refeições: Para a definição dos tipos de refeições a serem servidas, levou-se em consideração os serviços prestados nas unidades do Programa Restaurante Povo, 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 jantar 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 Povo 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 do povo 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 justeza 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.

b) **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 N° 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%
Sódio	≤ 2400 mg

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 Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional.

Quadro 2: Composição das refeições

TIPO DE REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA/PESSOA
Café da manhã	Pão de massa 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
	Arroz	200g
	Feijão	150g
	Guarnições	100g
	Saladas	50 a 80g

TIPO DE REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA/PESSOA
Almoço e jantar	Proteína animal	120 g sem osso 180 g com osso 120 g bacalhau 170 g omelete
	Massa (proteína + guarnição)	250g
	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	200ml

Fonte: Própria, 2024.

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:

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

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 desta contratação, sendo estas providenciadas para as futuras contratações referentes ao programa Restaurantes do Povo, que está em fase de revisões pela gestão.

c) Valor a ser cobrado dos usuários: Para chegar à 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.

Desta forma, as refeições servidas nas unidades do Restaurante do Povo terão os seguintes valores:

- Café da manhã: R\$ 0,50 (cinquenta centavos);
- Almoço: R\$ 1,00 (um real);
- Jantar: R\$1,00 (um real).

Em matéria de licitação, o PROPONENTE deverá apresentar a proposta de preços no qual o preço unitário cotado para cada tipo de refeição já deverá conter a dedução do valor pago pelo usuário (R\$ 1,00 para o almoço, R\$ 1,00 para o jantar e R\$ 0,50 para o café da manhã).

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	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
Macpá/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	R\$ 2,00

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

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

** 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 jantar 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 deverão realizar a isenção de pagamento para pessoas idosas acima de 60 (sessenta anos) e pessoas com deficiência, em cumprimento a Lei Estadual N° 8.504/2019.

d) Horário de funcionamento: Para definir o expediente de funcionamento foi utilizado como base o total de refeições que serão 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, como limpeza e organização do espaço.

Quadro 5: Modalidades de refeições e expediente de funcionamento dos Restaurantes do Povo

REFEIÇÃO	Funcionamento	Horário
Café da manhã	Segunda a sexta-feira, dias úteis	6h às 9h, ou até que seja servido o quantitativo total de cafés da manhã contratado
Almoço	Segunda a sexta-feira, dias úteis	11h às 15h ou até que seja servido o quantitativo total de almoço contratado
Jantar	Segunda a sexta-feira, dias úteis	17h h às 20h ou até que seja servido o quantitativo total de jantar contratado

e) Dimensionamento de pessoal: É fundamental que a mão-de-obra do restaurante do povo 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 em 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 n° de refeições servidas por dia; 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-la

Número de refeições	Número de minutos
300 - 500	15 - 14
500 - 700	14 - 13
700 - 1.000	13 - 10
1.000 - 1.300	10 - 9
1.300 - 2.500	9 - 8
2.500 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:

$$I.P.D. = \frac{\text{dias do ano} - \text{período de descanso}}{\text{período de descanso}}$$

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.

Com base 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	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		

Os quantitativos usados para o cálculo 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.

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 utilizar como base o 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 Tia Vicentina deverá operar com um quantitativo total de 58 colaboradores (41

funcionários para o almoço + 17 para o jantar).

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. Além disso, como citado no Manual Programa Restaurante Popular (MDS 2004), o indicador de pessoal total (IPT) calcula a mão-de-obra destinada somente à atividade operacional de produção (cozinheiros e auxiliares de cozinha), não levando em consideração outras funções e cargos. Devido a ausência de outras metodologias para o cálculo estimado da mão de obra em serviços de alimentação, o método de Gandra ainda é usado, embora obsoleto.

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.

Quadro 8: Distribuição de funcionários para o Restaurante do Povo Tia Vicentina (Madureira)

SETOR	FUNÇÃO/CARGO	LOTAÇÃO	Porte 1 - até 2.999 refeições/dia
Administração	Auxiliar administrativo CBO: 4110-05	Restaurante	01
Gerência/Serviço de Nutrição	Nutricionista (Responsável Técnico) - Gerente de Restaurante Popular CBO: 2237-10	Restaurante / UAN O profissional responsável técnico fará o planejamento dos insumos e deverá supervisionar os serviços prestados.	01
	Nutricionista (Quadro Técnico de Produção) CBO: 2237-10	01 para o Restaurante e 01 para a UAN	02
	Técnico de Nutrição CBO:3252-10	01 para o Restaurante e 01 para a UAN	02

SETOR	FUNÇÃO/CARGO	LOTAÇÃO	Porte 1 - até 2.999 refeições/dia
Estoque de produtos	Estoquista CBO: 4141-25	01 para o Restaurante e 01 para a UAN Um estoquista deverá ficar no restaurante para conferência e controle dos insumos que ficarão na unidade, como café, leite e temperos	02
	Auxiliar de estoque CBO: 4141-25	UAN	02
Açougue	Magarefe CBO: 8485-20	UAN	01
	Auxiliar de Magarefe CBO: 8485-20	UAN	01
Pré-paro (UAN)	Copeiro (a) CBO: 5134-25	UAN	04
Preparação/Cocção	Cozinheiro líder CBO: 5132-15	UAN	01
	Cozinheiro (a) CBO: 5132-15	UAN	02
	Ajudante de cozinha CBO: 5135-05	UAN	04
Distribuição das refeições	Copeiro (a) CBO: 5134-25	Restaurante	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	Restaurante	08
Higienização de utensílios, equipamentos, mobiliários e estrutura física de todas as áreas internas e externas da UAN	Auxiliar de limpeza CBO: 5143-20	UAN	06
Caixa/Controle de acesso	Caixa CBO: 4211-25	Restaurante	03
Recepção dos usuários ao refeitório e organização de filas	Recepcionista atendente CBO: 4221-05	Restaurante Os profissionais deverão estar capacitados para direcionar, dar informação e auxiliar as pessoas que necessitarem de apoio, além de organizar a fila.	04
	Motorista CBO:782510	Transporte da UAN para RESTAURANTE	01

Transporte de refeições SETOR	FUNÇÃO/CARGO	LOTAÇÃO	Porte 1 - até 2.999 refeições/dia
	Ajudante de motorista CBO:7832-25	Transporte da UAN para RESTAURANTE	02
Segurança patrimonial	Vigilante Diurno CBO 5173-30	Restaurante	06
	Vigilante Noturno CBO 5173-30	Restaurante	04
Total	-----		67

O quantitativo de funcionários está relacionado com o número total de refeições (café da manhã, almoço e jantar) 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 irá depender do espaço físico existente; o número de copeiros para o pré-preparo irá depender dos equipamentos disponíveis, como descascador industrial; o número de copeiros para a distribuição das refeições irá depender do espaço existente para as instalações de balcões térmicos utilizados em cada linha de distribuição. Importante ressaltar que o cálculo de Gandra e Col (1983), como dito anteriormente, dimensiona a mão-de-obra destinada somente no que tange à atividade operacional de produção (cozinheiros e auxiliares de cozinha), não prevendo o transporte das refeições, nem a segurança do local, por exemplo. Por esse motivo, o dimensionamento acima possui colaboradores a mais que o cálculo sugerido pela metodologia.

Em relação ao número de vigilantes, considera-se a necessidade de conservar a segurança do patrimônio todos os dias da semana. Desta forma, os vigilantes diurnos e noturnos trabalharão jornadas de 12 horas seguidas de 36 horas de descanso (escala 12x36), em conformidade às necessidades da categoria de serviço destes profissionais.

Outro ponto importante é 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, transporte e distribuição de refeições, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do Restaurante Povo.

Tendo em vista que é responsabilidade da contratada garantir a execução do contrato de acordo com as condições estabelecidas, conforme art. 55, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, visando garantir a execução contínua do contrato e a proteção do interesse público em ofertar o serviço, de grande importância e necessidade à população do Estado do Rio de Janeiro, o motorista deve ser imediatamente substituído em casos de ausência pela empresa contratada, afim de minimizar os prejuízos da tal imprevisto no transporte e, portanto, na distribuição das refeições no restaurante e na execução do serviço de forma geral.

Justificativas 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, conforme descrito no art 5º do Decreto Nº 48.540, de 12 de junho de 2023 e demonstrado no quadro abaixo:

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

Porte da unidade	População do município
I	Até 500.000
II	500.501 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 10: 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	até 500	1.000	350
II	500.001 a 1.500.000	até 1.000	2.000	750
III	acima de 1.500.000	até 2.000	3.000	1.000

Fonte: SEI 16872244 (Estudo Técnico Preliminar) - SEI-310003/001700/2021

À época, de acordo com a experiência de execução do serviço nas unidades do programa Restaurante do Povo, 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 (Fonte: SEI 16872244 - Estudo Técnico Preliminar - SEI-310003/001700/2021).

Tal estimativa, no entanto, foi revisada para a contratação em tela tendo em vista o cenário de insegurança alimentar do Estado do Rio de Janeiro, que atualmente apresenta os piores índices de insegurança alimentar do Sudeste, com 15% da população enfrentando insegurança alimentar grave, conforme apresentado dados do Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II Vigisan), de 2022. Além disso, o I Inquérito sobre a Insegurança Alimentar no Município do Rio de Janeiro, de 2024, revelou que cerca de 500 mil pessoas na cidade enfrentam situações de fome.

Considerando 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; a falta de outros equipamentos de segurança alimentar e nutricional para a população nos arredores de Madureira, sendo o Restaurante Popular Tia Vicentina o único aparelho público voltado para tal demanda na localidade; a experiência atual dos restaurantes em funcionamento, esta equipe técnica entende a necessidade de adequar os quantitativos de refeições a serem servidas nos Restaurantes do Povo da seguinte forma:

Quadro 11: Estimativa das 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	Até 500.000	350	1.000 a 1.999	até 500
II	500.001 a 1.500.000	750	2.000 a 2.999	até 1.000
III	acima de 1.500.000	1.000	a partir de 3.000	até 2.000

Optou-se por aumentar as quantidades de refeições do Restaurante Popular Tia Vicentina, o único Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional em Madureira e arredores, 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 de toda a movimentada região, a qual é atingida pelos indicadores citados neste Estudo Técnico Preliminar.

Dados da série histórica da Casa Fluminense (2019) revelam que o bairro de Madureira, localizado

no município do Rio de Janeiro, possuía população de 370.479 pessoas.

Assim, o quantitativo de refeições a ser contratado será:

Quadro 12: Quantidade de refeições a ser contratada para o Restaurante do Povo Tia Vicentina

Unidade	Café da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Madureira	até 500	até 1.999	até 500
Total refeições/dia	até 2.999		

Fonte: Própria, 2024.

DEMANDA 2: DISPONIBILIZAÇÃO E INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL

Análise das soluções de mercado: Definiu-se como possibilidades para a disponibilização e instalação dos equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento do Restaurante do Povo as formas de obtenção descritas abaixo.

a) Aquisição direta pelo Estado: consiste na realização de processo licitatório para a compra de equipamentos 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 trocas e manutenções preventivas e corretivas dos mesmos. No entanto, devido aos altos custos dos itens e ao contexto do Acordo de Recuperação Fiscal que encontra-se o Estado do Rio de Janeiro, 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. Cabe ressaltar que para a aquisição de equipamentos 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 a inauguração do restaurante, 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 o uso dos mesmos 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 do Povo e ao erário público (reformas prediais para a retirada e reinstalação de equipamentos) em razão de eventuais discontinuidades contratuais com as locatárias. Ademais, a vantajosidade da locação de bens, relacionada à responsabilidade da empresa locatária pela instalação, 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 e instalação dos equipamentos e utensílios necessários ao preparo, transporte 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 os seus equipamentos, mobiliários e utensílios, pois detêm outros contratos, sendo mais vantajoso administrar tais itens a depender de manutenções e substituições por 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 pelo fato de que a empresa contratada é especializada e tem conhecimento a respeito de equipamentos e utensílios de cozinha industrial.

Justificativa da escolha da solução: 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 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;

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 efetiva aplicação da política pública;

f) substituição e/ou manutenção mais rápida por fácil acesso a um prestador de serviço de manutenção;

g) economicidade ao Estado evitando a compra de equipamentos específicos de custo alto que não poderão ser reaproveitados para outra política pública em caso de encerramento de contrato pelo Governo Estadual.

Considerando a legislação atual que preceitua que as licitações de serviço devem contemplar o princípio do parcelamento, informamos que a escolha da solução não fere tal princípio e nem a ampla competitividade, pelos motivos já expostos. A solução busca, ainda, entregar à sociedade uma política pública com eficiência, eficácia e efetividade, o que poderia ser comprometido com a gerência e fiscalização de vários contratos distintos para a aplicação de um só equipamento. Neste pensamento se encontra também a questão da responsabilidade técnica, que orienta a prestação do serviço e responde por falhas ou defeitos eventualmente verificados, nos casos de parcelamento da contratação do serviço, uma vez que pode ocasionar vários problemas decorrentes da variedade de prestadores de serviços.

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

Quadro 13: Avaliação Comparativa

Aquisição dos equipamentos pelo Estado	Valor médio da aquisição dos equipamentos pela empresa
R\$1.002.037,98	R\$1.060.011,01

Fonte: SEI-310001/000863/2024

Os dados acima apresentados referem-se ao valor da aquisição dos equipamentos pelo Estado, calculados pela soma dos itens e do valor médio da aquisição dos equipamentos pela empresa, obtidos através das propostas apresentadas nos 72871431, 72871435 e 72872164. Foi considerado o valor apresentado por três empresas.

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, que a aquisição dos equipamentos pela contratada mostra-se mais vantajosa à Administração Pública.

Justificativa das especificações: Para estabelecer os equipamentos, mobiliários e utensílios indispensáveis ao bom desempenho dos serviços, foi levado em consideração o número de refeições diárias a serem comercializadas (café da manhã, almoço e jantar), a listagem de itens que consta nos Programas de Necessidades do processo SEI-310003/001740/2021, a estrutura física do imóvel, a modalidade do serviço (refeição transportada), o horário de funcionamento e a quantidade de funcionários do restaurante, com todos os itens necessários para o cumprimento do objeto contratual.

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

Especificação dos equipamentos e mobiliários	Quantidade mínima estimada	Justificativa/ Setor	Média de valor unitário estimado*	Valor total do item
<p>MESA 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 400 X 300 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX 304 AISI LIGA 18.8, MATERIAL ARMACAO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	2	<p>1 Mesa com cubas para as áreas de lavagem de louças. Irão auxiliar na lavagem e substituir a lavadora de louças na sua ausência.</p> <p>1 A mesa/ pia será instalada na parte inferior do restaurante, onde ocorre o recebimento de mercadoria. Dando apoio ao trabalhador na higienização de hot Box e ou objetos que assim sejam necessários.</p>	R\$ 3.179,98	R\$ 6.359,96
<p>MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: MESA COM 1 CUBA, 1200 X 700 X 850 MM (L X P X A), MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, MATERIAL ARMAÇÃO: PÉS TUBULARES E ESTRUTURA INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, SAPATAS NIVELADORAS REGULÁVEIS, PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	5	<p>Mesas de apoio para a área de distribuição (para apoio dos pratos, bandejas e demais utensílios) e estoque.</p>	R\$2.287,26	R\$11.436,30
<p>TRAY REST (PRATELEIRA TUBULAR) - FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, LIGA 18.8, AISI 304, BITOLA # 18, ESPESSURA TUBOS 25 MM; FIXADOS POR MEIO DE MÃOS FRANCESAS FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Especificação complementar: CAPACIDADE NO MÍNIMO 06 E MÁXIMO 08 GAVETAS/ RACK 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, visando atender a demanda de cada unidade.</p>	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00

<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS PLANOS GRADEADOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM - UNIDADE</p>	<p>7</p>	<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>R\$ 1.550,18</p>	<p>R\$ 10.</p>
<p>ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS LISOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM</p>	<p>3</p>	<p>O quantitativo dos itens foi ajustado aos espaços dos restaurantes e para adequar as áreas (estoque seco, câmaras frigoríficas, copa de lavagem de cubas e copa de lavagem de louças).</p>	<p>R\$ 1.269,32</p>	<p>R\$ 3.807,95</p>

<p>MAQUINA LAVADORA LOUÇA - MODELO: CARGA FRONTAL, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE: 150 GAVETAS/HORA, CONSUMO ÁGUA/CICLO: ATÉ 500 LITROS/HORA, POTÊNCIA BOMBA LAVAGEM: 2,0 CV, POTÊNCIA ENXAGUE: 0,5 CV, POTÊNCIA TOTAL: 3,0 CV, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V, DIMENSÕES (L X P X A): 1100 X 805 X 1380 MM <u>COMPLEMENTO</u>: MESAS MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR, PARA (01)UMA PARA ENTRADA E (01) UMA PARA SAÍDA DE LAVADORA DE LOUÇA, MATERIAL TAMPO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, BORDA EM 3 LADOS E ENCAIXE PARA APOIO, MATERIAL ARMAÇÃO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM, FORMA FORNECIMENTO: 02 UNIDADES QUE ACOPLEM À MÁQUINA LAVADORA</p> <p>Especificação complementar:</p> <p>BOILLER QUE MANTENHA A TEMPERATURA DA AGUA LAVAGEM: 55 ~ 65°C, E A TEMPERATURA 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>Quantitativo estipulado para a demanda de cada restaurante.</p>	R\$ 114.211,62	R\$ 114.211,62
<p>FOGÃO INDUSTRIAL - QUANTIDADE BOCA: 4 BOCAS, AÇO INOX, TUBULAÇÃO NOS DOIS LADOS, LARGURA: 800 ~ 1000 MM, QUEIMADOR: 02 DUPLOS E 02 SIMPLES, 300 X 300 MM COM GRELHAS EM MATERIAL FUNDIDO, ALTURA: 800 ~ 900 MM, FORNO: SEM, PROFUNDIDADE: 800 ~ 900 MM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	1	<p>O fogão irá auxiliar no preparo do café e aquecimento do leite para o café da manhã.</p>	R\$ 1.181,31	R\$ 1.181,31
<p>FORNO COMBINADO (SECO E VAPOR): - FORNO COZINHA INDUSTRIAL – VOLUME 200L MODELO, CAPACIDADE PARA 20 CUBAS PADRÃO GN (GASTRONORM) 1/1 X 65MM (530X325MM) DIGITAL, ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA, QUEIMADOR:N/D ISOLAMENTO: LÃ DE VIDRO, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNÇÕES: ILUMINAÇÃO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, DRENO, MODO AUTOMÁTICO (TIPOS DE FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDIÇÃO DA SONDA – TERMÔMETRO), RESFRIAMENTO E FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA, TENSÃO: 220 V.</p>		<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,</p>		

<p>DIMENSÃO EXTERNA: 1782 X 879 X 791 MM (AXLXP) DIMENSÃO INTERNA: N/D FORNECIMENTO-UNIDADE.</p> <p>Especificação complementar: RACK OU GAIOLA COM GRADES E RODÍZIOS/ RODAS QUE ESTEJAM DE ACORDO COM CAPACIDADE INTERNA DE 200L DO FORNO ADQUIRIDO PARA ACONDICIONAR 20 GNs CUBAS MODELO GASTRONORM 1/1 X 65MM) E HASTE DE INOX ACOPLÁVEL “TIPO GUIDON”</p>	<p>1</p>	<p>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, levando em consideração os quantitativos previstos em outros equipamentos de cocção (caldeirões, chapas e fogões).</p> <p>No caso do restaurante de Madureira, onde as refeições chegarão ao restaurante prontas para consumo, o forno combinado será necessário para aquecimento e finalização de algumas preparações. Por exemplo, macarrão com molho. O macarrão e o molho deverão ser transportados separados e a preparação será finalizada no forno combinado do restaurante.</p>	<p>R\$ 67.300,98</p>	<p>R\$ 67.300,98</p>
---	----------	--	--------------------------	--------------------------

<p>CAFETEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL 20L - SENDO 2 BOJOS DE 10L CADA. DIMENSÕES APROXIMADAS DE 41x37x84cm, 220V.</p>	<p>1</p>	<p>Equipamento para atender a demanda do café da manhã. Deverá ficar disponível na área de cocção próximo à área de distribuição das refeições.</p>	<p>R\$ 2.410,01</p>	<p>R\$ 2.410,01</p>
<p>BEBEDOURO - TIPO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 200L, TENSÃO: 110 / 220V, GABINETE: AÇO INOX, TORNEIRA: 4 TORNEIRAS FRONTAIS , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TORNEIRAS EM LATÃO CROMADO, CONTROLE AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA DA ÁGUA, APARADOR DE ÁGUA FRONTAL EM CHAPA DE AÇO INOX, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	<p>1</p>	<p>O quantitativo foi estipulado para atender as demandas de cada unidade, 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>	<p>R\$ 3.636,01</p>	<p>R\$ 3.636,01</p>
<p>BEBEDOURO - TIPO: ELÉTRICO, CAPACIDADE: 20 L, TENSÃO: 127 / 220V, GABINETE: AÇO INOX, TORNEIRA: 1 GELADA E 1 NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	<p>2</p>	<p>Este bebedouro ficará localizado na área operacional para atendimento e estímulo do consumo de água dos funcionários.</p>	<p>R\$ 2.139,92</p>	<p>R\$ 4.279,83</p>

<p>PIA COZINHA - MODELO TAMPO: SOB MEDIDA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 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 P X H): 400 X 340 X 180 MM, ACCESORIO: VÁLVULA AMERICANA 3 1/2 X 1 1/2, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	<p>3</p>	<p>O quantitativo foi estipulado para atender a demanda da estrutura da unidade. Deverão estar posicionadas na área operacional, abrangendo as áreas de preparo do café e área de distribuição.</p>	<p>R\$ 2.070,37</p>	<p>R\$ 6.211,11</p>
<p>TORNEIRA LAVATÓRIO / PIA - MODELO BICA: MÓVEL, FIXAÇÃO: BANCADA, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: CROMADO, DIAMETRO CONEXAO: 1/2", ACIONAMENTO: PRESSÃO COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO, ALTURA BICA: 122 MM, AREJADOR: MOVEL, COR: CROMADO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p>	<p>3</p>	<p>O quantitativo foi estipulado para atender a demanda da estrutura da unidade. Deverão estar de acordo com o previsto para pias de lavagem das mãos, tendo seu fechamento automático para atendimento dos requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos.</p>	<p>R\$ 129,25</p>	<p>R\$ 387,74</p>

<p>BALCÃO AQUECIDO PARA DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA A SECO, TERMOSTATO ELETROMECÂNICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO TUBO DE SUPORTE PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA 330MM, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V,</p> <p>DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS “CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 5 CUBAS GNS = 2000MM DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 DE 1/1 X 150MM</p>	2	<p>O quantitativo de balcão aquecido foi estipulado para atender as demandas de cada unidade. Ficarão na 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\$ 13.824,77
<p>BALCÃO REFRIGERADO: DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL INCLUSIVE DO ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA, REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE COMPRESSOR E SERPENTINAS, TERMOSTATO ELETROMECÂNICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR DE SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V,</p> <p>DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS “CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 4 CUBAS GNS = 1600MM. DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 65 MM</p>	2	<p>O quantitativo de balcão refrigerado foi estipulado para atender as demandas de cada unidade. Ficarão na 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\$ 7.591,71	R\$ 15.183,43

<p>PASS THROUGH (FRIO) - MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: REFRIGERADO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 04, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: RACK PARA; 34 RECIPIENTES 1/1 X 65 MM COM ALÇAS E TAMPAS</p>	<p>2</p>	<p>O quantitativo de pass through foi estipulado para atender as demandas de cada unidade.</p> <p>A quantidade de pass through frio é menor devido a possibilidade de se usar a câmara frigorífica para manutenção da temperatura das preparações frias, como saladas e sobremesas.</p> <p>* Na pesquisa de preço livre, a quantidade de pass through foi quantificada utilizando equipamento com 2 portas, devido a dificuldade de encontrar o equipamento com 04 portas. Por esse motivo, para estimar o valor, foi considerada a quantidade de 04 pass throughs de 02 portas, a fim de atender o quantitativo total.</p>	<p>R\$ 14.103,31</p>	<p>R\$ 28.206,61</p>
--	----------	---	--------------------------	--------------------------

<p>PASS THROUGH (QUENTE)- MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 04, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: GRADES; 35 RECIPIENTES</p>	<p>4</p>	<p>Caso o modelo de 4 portas não for encontrado no mercado, devem ser comprados 08 os modelos de 2 portas (designados na pesquisa de preços), para suprir as necessidades do serviço. A dimensão dos equipamentos deverá ser avaliada e verificada a disponibilidade de espaço.</p> <p>* Na pesquisa de preço livre, a quantidade de pass through foi quantificada utilizando equipamento com 2 portas, devido a dificuldade de encontrar o equipamento com 04 portas. Por esse motivo, para estimar o valor, foi considerada a quantidade de 04 pass throughs de 02 portas, a fim de atender o quantitativo total.</p>	<p>R\$ 12.662,16</p>	<p>R\$ 50.648,64</p>
<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL - SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL RESOLUÇÃO: 50 G, CAPACIDADE: 300 KG, DISPLAY: LCD COM BACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES, MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA 500MM X 500MM; ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM</p>	<p>1</p>	<p>01 unidade para triagem (área de recepção e conferência de matéria prima) para atender as demandas de cada unidade.</p>	<p>R\$ 1.408,97</p>	<p>R\$ 1.408,97</p>

<p>CARRINHO DE CARGA PLATAFORMA - PLATAFORMA DE AÇO COM 1 ABA, ALTURA DA ABA: 650 MM; RODÍZIOS DE POLIPROPILENO DE 5"; 200X600X1200 MM (AXLXC); CAPACIDADE: 400Kg</p>	2	<p>Equipamento para transporte de mercadorias, materiais e caixas isobox. Devem ficar disponíveis no estoque/área de carga e descarga.</p>	R\$ 1.480,38	R\$ 2.960,75
<p>MESA INOX DE APOIO COM RODÍZIOS E PRATELEIRA INFERIOR - MEDINDO: 1500 X 700 X 850MM; (LxPxX); EM AÇO INOXIDÁVEL, AISI 304, LIGA 18.8, AS PERNAS COM TUBOS INOXIDÁVEIS 1.1/2", PROVIDO DE 04 (QUATRO) RODÍZIOS DE 5" EXTRA SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS - REFORÇADOS COM REVESTIMENTOS EM BORRACHA CINZA; CONTRAVENTO INFERIOR COM TUBOS INOXIDÁVEIS DE 1" DE ESPESSURA A ALTURA DE 25 CM DO PISO.</p> <p>Especificação complementa: 04 RODÍZIOS SENDO 02 FIXOS E DOIS GIRATÓRIOS COM REVESTIMENTO DE BORRACHA</p>	3	<p>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 e com a estrutura do imóvel.</p>	R\$ 1.188,66	R\$ 3.565,99
<p>AQUECEDOR A GÁS 22,5 A 23 LITROS (BOILER) DE MATERIAL INOX OU POLIURETANO - GÁS DE PASSAGEM, 22,5 A 23 LITROS POR MINUTO, EXAUSTÃO FORÇADA TIPO GLP/GN CONTROLE DIGITAL- PAINEL DIGITAL: SIM; EXAUSTÃO FORÇADA: SIM- TERMOSTATO NA SAÍDA DE ÁGUA- TIPO DE GÁS: GLP - VAZÃO DE ÁGUA (L/MIN.): 23- TENSÃO/VOLTAGEM: 127/220-FORNECIMENTO-UNIDADE</p>	1	<p>Quantitativo de 01 (um) para aquecer a água na copa de lavagem de cubas e louças.</p>	R\$ 2.422,26	R\$ 2.422,26
<p>CATRACA ELETRÔNICA COM CONTADOR DIGITAL, COM SOFTWARE QUE GERE RELATÓRIO DE OPERAÇÃO.</p>	2	<p>Para controle de acesso dos usuários ao restaurante. Uma deverá ser usada para acesso das pessoas com benefício da gratuidade.</p>	R\$ 2.291,33	R\$ 4.582,67
<p>REFRESQUEIRA REFRIGERADA - DISPENSER DE SUCO POR GRAVIDADE; SERPENTINA EM AÇO INOX 304; CAPACIDADE: 100L; AGITAÇÃO POR PÁS.</p>	3	<p>Para acondicionar a bebida do almoço e do jantar, proporcional à quantidade de refeições a serem servidas.</p>	R\$ 4.258,66	R\$ 12.775,98

*Média obtida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/000863/2024, 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.

Quadro 15: Utensílios a serem disponibilizados pela contratada

Descrição dos utensílios	Quantidade mínima estimada (unid.)	Observações	Média de valor unitário estimado*	Valor total do item
Prato de louça na cor branca resistente a alta temperatura	700	Utensílios para a distribuição das refeições.	R\$15,99	R\$11.512,80
Prato de louça na cor branca (diâmetro de 27 cm)	700		R\$17,95	R\$12.926,40
Caixa térmica horizontal hot box - 60 unidades GN 100L para transporte das refeições/preparações	62	Considerando o número total de cubas descritas nesta tabela e o modelo de caixa isobox de 100 L. Dimensão externa de: 825x640x400mm (Compr.xLarg.xAlt.) Dimensão interna de: 615x470x260mm (Compr.xLarg.xAlt.) Peso de: 16,7kg.	R\$1.183	R\$73.358,19
Monobloco de cor inox com capacidade de 100L	50	Para armazenar pães e frutas higienizadas.	R\$ 80,42	R\$ 4.020,83

<p>estrado/pallet - em material plástico resistente 50 x 50 cm, altura maior ou igual a 13 cm</p>	<p>100</p>	<p>Utensílios disponíveis no estoque e na câmara frigorífica para apoio dos monoblocos e mercadorias estocadas.</p> <p>Considerando as áreas operacionais da UAN, do restaurante e do veículo, visto que os alimentos e mercadorias não podem estar em contato direto com o chão.</p>	<p>R\$43,97</p>	<p>R\$ 4.397</p>
<p>Recipientes térmicos para bebida quente em capacidade de 9L</p>	<p>06 unidades de cor vermelha para café; 06 unidades de cor azul para leite</p>	<p>Utensílios para distribuição do café da manhã.</p> <p>Considerando o número total de cafés da manhã a serem vendidos.</p>	<p>R\$127,95 R\$ 155,72</p>	<p>R\$ 767,70 R\$ 934,32</p>
<p>Cubas GNs 1/1 de inox tamanhos e volumes diversos, a serem usadas 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 100mm - R\$117,40 150mm - R\$150,62 200mm - R\$225,23</p>	<p>R\$3.668 R\$11.740,00 R\$7.531,00 R\$2.252,30</p>

Termômetro para controle de temperatura dos alimentos/preparações	02 termômetros de espeto	Termômetro de espeto para aferição da temperatura das preparações.	Term. de espeto R\$113,66	R\$ 227,32
<ul style="list-style-type: none"> • Pegador para saladas, • Colher de servir para arroz e guarnição, • Concha para feijão, • Concha para molho 	<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 	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Pegador Salada R\$16,16 • Colher de servir para arroz R\$12,05 • Colher de servir para guarnição R\$14,63 • Concha para feijão R\$16,62 • Concha para molho R\$15,11 	<ul style="list-style-type: none"> • R\$ 129,28 • R\$48,20 • R\$58,52 • R\$66,48 • R\$ 60,44

<p>xeiras com tampa e acionamento por pedal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 4 unid. de 200 L para o refeitório • 10 unid. de 20 L para as cabines sanitárias • 4 unid. de 200 L fora das cabines, nos vestiários e sanitários • 2 unid. de 40 L em cada sala administrativa • 4 unid. de 240 L para o depósito temporário de resíduos 	<p>De acordo com o número de refeições a serem servidas e a estrutura física do imóvel.</p>	<p>Lixeiras 200L R\$444,63</p> <p>Lixeiras 20L R\$40,14</p> <p>Lixeiras 200L 444,63</p> <p>Lixeiras 40L R\$74,17</p> <p>Lixeiras 240L R\$ 444,63</p>	<p>R\$1.778,53</p> <p>R\$ 401,40</p> <p>R\$4.446,30</p> <p>R\$148,33</p> <p>R\$ 1.778,53</p>
<p>ispenser de sabão líquido.</p>	<p>15 unidades</p>	<p>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.</p>	<p>R\$36,06</p>	<p>R\$540,95</p>
<p>ispenser de álcool em gel.</p>	<p>10 unidades</p>	<p>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.</p>	<p>R\$36,06</p>	<p>R\$360,63</p>

ispenser de papel para secagem das mãos.	15 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.	R\$54,36	R\$ 815,45
ispenser de papel higiênico	15 unidades	Para cada cabine sanitária.	R\$42,10	R\$631,55

*Média obtida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/000863/2024, 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 descartáveis	Quantidade diária mínima estimada	Observações (*Cálculo para 23 dias)	Média de valor unitário estimado*	Valor total do item
Copo Descartável 250 ml de material resistente	3.300	Utensílios usados para a realização das refeições. Para a média de valor, foram usados embalagens com 500 unidades do copo descartável e do mexedor; embalagem com 50 unidades da faca, garfo e colher de sobremesa; e embalagem com 100 unidades da colher de mesa.	R\$48,81	R\$23.078,00
Mexedor descartável 11cm			R\$12,69	R\$41.888,00
Faca de mesa descartável de material resistente			R\$6,99	R\$11.385,00
Garfo de mesa descartável de material resistente	3.300		R\$8,71	R\$28.732,00

Colher de mesa descartável de material resistente			R\$27,63	R\$91.179,00
Colher de sobremesa descartável de material resistente	3.300		R\$3,59	R\$11.748,00
VALOR TOTAL				R\$1.002.037,98

*Média obtida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/000863/2024, em documentos separados deste ETP.

Justificativa dos quantitativos: Para estabelecer os equipamentos indispensáveis ao bom desempenho dos serviços, foi levado em consideração o número de refeições diárias a serem comercializadas (café da manhã, almoço e jantar), a listagem de itens que consta nos Programas de Necessidades do processo SEI-310003/001740/2021, a estrutura física do imóvel, a modalidade do serviço (refeição transportada), o horário de funcionamento e a quantidade de funcionários do restaurante.

A quantidade de utensílios foi baseada na quantidade de total refeições a serem servidas, dimensionamento de pessoal, modalidade do serviço (refeição transportada) 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.

Optou-se pela utilização de 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 devido a estes fatos.

Assim, fica estabelecido que a Contratada deverá disponibilizar todos os utensílios e equipamentos indispensáveis 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 (refeição transportada) e a quantidade de funcionários do restaurante, com todos os itens necessários para cumprimento do objeto contratual.

DEMANDA 3: DISPONIBILIZAÇÃO DE MOBILIÁRIOS DE REFEITÓRIO E DE ESCRITÓRIO

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 o restaurante permaneceu fechado. Considerando a necessidade de fornecer ambientes seguros e confortáveis aos usuários e aos funcionários, 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 Povo 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 necessitem, logo o objeto deverá consistir na aquisição com instalação de mobiliário. Para tal formato, a SEDSODH deverá considerar o porte do Restaurante do Povo 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 Rio de Janeiro, 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 retarda 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.

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.

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 Estudo Técnico Preliminar 85342051 SEI SEI-310001/003760/2024 / pg. 23 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.

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

Especificação de Mobiliário	Quantidade mínima estimada	Observações	Média de valor unitário estimado*	Valor total do item
<p>Mesa 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 (altura para encaixar a cadeira de rodas). Material estrutura: tubular em aço; Revestimento estrutura: pintura epóxi; Cor estrutura: preto; Fornecimento: unidade. (revestimento melamínico de alta pressão na superfície superior, inferior e laterais da mesa).</p> <p>As mesas devem atender aos cadeirantes e obesos, conforme Decreto nº 9.404, de 11 de junho de 2018. A altura pode girar entre 0,75m e 0,85m do piso com altura livre inferior para encaixe de cadeira de rodas e de obesos no mínimo 0,73m do piso, possuindo um módulo de referência posicionado para a aproximação frontal, possibilitando avançar sob as mesas até no máximo 0,50m.</p>	60	<p>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 restaurante.</p>	R\$789,93	R\$47.396,00
<p>Cadeira para refeitório empilhável, assento e encosto em polipropileno. Estrutura em aço carbono tubular. Cor do encosto/assento da cadeira: laranja. Cor da estrutura da cadeira: preto</p>	196	<p>Para a área de distribuição das refeições (refeitório).</p> <p>O refeitório terá um total de 200 cadeiras, sendo 04 para obesos.</p>	R\$223,18	R\$55.722,40
<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 superior 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 mais frontal 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, de 2° a 5°; ângulo entre assento e encosto de 100° a 105°. cor branca ou ovo.</p>	04	<p>Para a área de distribuição das refeições (refeitório).</p>	R\$1.266,66	R\$5.066,65
<p>Armário escritório - material: aço carbono, revestimento: aço 22, cor: branco, material puxador: metálico não ferroso, dimensão (a/axlxp): 1600mm x 900mm x 450mm, prateleira: 3 prateleiras removíveis e ajustáveis em cada compartimento, características adicionais: duas portas dividido verticalmente e compartimentos independentes</p>	01	<p>Para a sala administrativa onde ficará o gerente e os nutricionistas.</p>	R\$ 831,70	R\$ 831,70

Cadeira - tipo: secretária, base: giratória - rodízio, ajuste altura assento: gás, inclinação: ajustável com desbloqueio, 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: 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista, 02 caixas e 01 servidor (fiscal).	R\$363,35	R\$ 2.216,10
Mesa escritório - material: mdp, revestimento: laminado melamínico brilhante alta pressão, material estrutura: aço, revestimento estrutura: pintura epoxi, dimensões: 140x 74 x 60 cm, modelo: mesa reta	04	Para sala administrativa e estoque: 01 nutricionista, 01 gerente, 01 estoquista e 01 servidor (fiscal).	R\$449,48	R\$1.797,92
Armário em aço para vestiário - com 16 portas	02	Para os vestiários - 01 para o feminino e 01 para o masculino.	R\$1.796,70	R\$3.593,39
Computador de mesa	05	Para sala administrativa, estoque e caixa: 01 nutricionista, 01 estoquista, 01 fiscal e 02 caixas.	R\$1.721,74	R\$6.886,97
Impressora Multifuncional	01	Para sala administrativa, uso coletivo.	R\$648,82	R\$648,82
Impressora Térmica para cupom fiscal	02	Para a bilheteria/caixa. Controle de acesso dos usuários. 01 para cada caixa.	R\$1.140,30	R\$2.280,59

Ar condicionado split 9000 btus	02	<p>Para área:</p> <p>Os aparelhos de ar condicionado solicitados serão instalados na área de Devolução de louças, área essa que atinge altas temperaturas pois todo trabalho é feito com apoio da máquina de lavar louça. Tal medida tem como fim cumprir o que diz a Norma Regulamentadora (NR) 17 do Ministério do Trabalho que estabelece a temperatura ideal do ambiente de trabalho deve estar entre 20 e 23 °c. Essa norma também determina que a umidade relativa do ar deve ser inferior a 40%.</p>	R\$1.921,97	R\$3.843,94
VALOR TOTAL				R\$155.212,80

*Média obtida conforme anexos que estarão nos autos do SEI-310001/000863/2024, em documentos separados deste ETP.

Justificativas dos 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;

c) 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;

d) Leis, normas e melhores práticas: cumprimento de leis de acessibilidade, normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

e) a listagem de itens que consta nos Programas de Necessidades do processo SEI 310003/001740/2021;

f) horário de funcionamento.

DEMANDA 4: GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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 estes dois aspectos se apresentam comprometidos pelos termos do Acordo de Recuperação Fiscal do Estado do Rio de Janeiro, 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 Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, 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.

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.

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, a partir da aplicação dos instrumentos anexos do Plano de Fiscalização (como o checklist de Boas Práticas de manipulação de alimentos, registro do quantitativo de refeições servidas), 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.

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 fim de garantir a execução adequada, a qualidade do serviço prestado e o cumprimento das obrigações da empresa contratada, a SEDSODH designará Comissão de Fiscalização composta por servidores estaduais, bem como estabelecerá parceria com os municípios para disponibilizar quadro técnico para exercer atividades de apoio e de assistência no funcionamento e na fiscalização do restaurante.

Em conformidade com o estipulado no Art. 117 da Lei 14.133, a execução do contrato deverá ser acompanhada por fiscais do contrato, aos quais caberão as seguintes atribuições:

§ 1º O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

§ 2º O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

§ 3º O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

Os fiscais deverão obedecer ao Plano de Fiscalização (anexo do Termo de Referência) elaborado pela equipe técnica da Coordenadoria dos Programas de Segurança Alimentar e Nutricional e serão submetidos a treinamentos, aplicados também pela equipe técnica da coordenação, para que estejam aptos a exercer suas funções.

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 Projeto RJ Alimenta e o Termo de Referência da contratação, elaborados pela equipe técnica da Coordenadoria dos Programas da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional, e serão submetidos a treinamentos, aplicados também pela equipe técnica da coordenação, para que estejam aptos a exercer suas funções. O Plano de Fiscalização é 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.

2.2. Conclusão da análise de soluções:

Quadro 9: Conclusão da análise de soluções

DEMANDA	SOLUÇÕES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO

DEMANDA	SOLUÇÕES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
1 - Serviço de preparo, transporte e distribuição de refeições	Execução direta do Estado	Procedimentos burocráticos para a realização das aquisições e contratações de serviços pode inviabilizar a sincronia necessária entre os processos que precisam ser combinados para a prestação do serviço (aquisição de gêneros, contratação de mão de obra, serviço de transportes, etc).		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.
	Contratação de Serviço de Terceiros	Tipo de execução mais comum e modelo adotado em projetos com objetivos e formato de operacionalização similar.	X	
	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.		
	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.	X	Considerando a opção pela refeição transportada para o Restaurante do Povo de Madureira, demonstrada no Programa de Necessidades (SEI 17046502) elaborado em 2021, e a reforma do imóvel do restaurante para adaptá-lo para servir refeições transportadas, essa solução foi a escolhida.

DEMANDA	SOLUÇÕES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
2 - Disponibilização e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial	Aquisição direta pelo Estado	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.		A solução possibilita melhores condições de funcionamento para os restaurantes; economicidade decorrentes da postergação da necessidade de realização de manutenções; 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.
	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 discontinuidades contratuais com as locatárias.		
	Inclusão do custo no serviço	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	
3 - Disponibilização de mobiliário de refeitório e de escritório	Aquisição pelo Estado	Devido ao uso intenso e cotidiano, os móveis apresentariam rápida depreciação, necessitando de substituição. A aquisição de mobiliários em processo licitatório apartado da contratação do serviço de alimentação, traz a necessidade de que o restaurante já esteja 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, a aquisição de bens gera a necessidade de sua incorporação ao patrimônio do Estado, o que também poderia prorrogar a reabertura dos restaurantes.		Garantirá segurança e conforto aos usuários e maior eficiência, simplicidade e celeridade às aquisições.

DEMANDA	SOLUÇÕES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
	Locação	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 do custo no serviço	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	
4 - Gestão e fiscalização do serviço e do contrato	Contratação de corpo técnico	Nesta modalidade haverá a necessidade de viabilidade jurídica e de recurso orçamentário. Porém, atualmente estes dois aspectos apresentam-se comprometidos pelos termos do Acordo de Recuperação Fiscal do Estado.		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 Inciso IV do Art 8º, observa-se o impedimento de contratação de Pessoal por parte do Estado do Rio de Janeiro.
	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	

2.3. **Análise comparativa (*benchmarking*)**

2.4. **Contratações similares feitas pelo próprio Órgão/Entidade**

a) Restaurante do Povo do município de São Gonçalo

Descrição da contratação: Contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição diária de 3.000 refeições, dos tipos café da manhã e almoço. As refeições são preparadas em uma central de produção da empresa contratada do município de São Gonçalo. 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 pelo mobiliário, materiais e equipamentos necessários, além da manutenção preventiva e corretiva do Restaurante do Povo.

Órgão contratante: Município de São Gonçalo, com recursos estaduais

Solução adotada: Contratação de empresa especializada

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.
Vigência do contrato: 12 meses, com 02 (dois) termos aditivos
Processo Administrativo SEI- 310003/000537/2024
Empresa: Horto Central de Marataízes Ltda

Contrato nº 007/2022

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (24 meses)
Café da manhã	1.000	R\$ 5,90	R\$ 3.115.200,00
Almoço	2.000	R\$ 16,18	R\$ 17.086.080,00

Quadro 10

Total do contrato (24 meses) : R\$ 20.201.280,00

b) Restaurante do Povo do município de Belford Roxo

Descrição da contratação: Contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição diária de 3.000 refeições prontas e transportadas, dos tipos café da manhã e almoço. As refeições são preparadas em uma central de produção da empresa contratada do município de Belford Roxo. 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 pelo mobiliário, materiais e equipamentos necessários, além da manutenção preventiva e corretiva do Restaurante do Povo.

Órgão contratante: Município de Belford Roxo, com recursos estaduais

Solução adotada: Contratação de empresa especializada

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.

Vigência do contrato: 24 meses

Processo Administrativo SEI - 310001/000486/2024

Empresa: Servimax Comércio e Serviços de Alimentação Ltda

Contrato nº 011/2022

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (24 meses)
Café da manhã	1.000	R\$ 3,40	R\$ 1.795.200,00
Almoço	2.000	R\$ 13,30	R\$ 14.044.800,00

Quadro 11

Total do contrato: R\$ 2.142.000,00

c) RJ Alimenta - Rio de Janeiro, Magé e Nova Iguaçu

Demanda: Serviço emergencial de preparo, fornecimento e distribuição de refeições dos tipos café da manhã, almoço e jantar

Órgão contratante: Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) - Governo do Estado do Rio de Janeiro

Solução adotada: Contratação de empresa especializada

Tipo de contratação: Licitação por Pregão Eletrônico

Critério de julgamento: Menor preço global por lote

Vigência do contrato: 12 meses

Lote 01 - Empresa LOCASEM SERVIÇOS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA., Contrato nº 008/2024

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (12 meses)
Café da manhã	1.000	5,50	R\$ 1.452.000,00
Almoço	1.000	6,87	R\$ 1.813.680,00
Jantar	1.000	6,30	R\$ 1.663.200,00

Quadro 13

Total do contrato: 4.928.880,00

Lote 02 - Empresa ACF da Silva LTDA - Cont nº 009/2024

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (12 meses)
Café da manhã	500	2,89	R\$ 527.800,00
Almoço	500	5,78	R\$ 1.055.600,00
Jantar	500	5,78	R\$ 1.055.600,00

Quadro 14

Total do contrato: R\$ 2.639.000,00

Lote 03 - Empresa ACF da Silva LTDA - Cont nº 010/2024

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (12 meses)
Café da manhã	500	R\$ 4,22	R\$ 770.150,00
Almoço	625	R\$ 8,54	R\$ 1.948.187,50
Jantar	500	R\$ 8,06	R\$ 1.470.950,00

Quadro 14

Total do contrato: R\$ 4.189.287,50

2.5. Estimativa do valor da contratação:

No tópico anterior estão expostas as contratações para unidades de Restaurante do Povo onde as refeições são preparadas na Unidade de Alimentação e Nutrição da empresa contratada ou parceira, e transportadas até o restaurante para serem servidas (itens "a" e "b"), e as contratações para as unidades do Projeto RJ Alimenta (item "c"), que tem objeto bastante similar ao da contratação pretendida: o serviço de preparo, transporte e distribuição de refeições.

Assim, para efeitos de estimativa da contratação será considerada a média do valor do preço unitário das refeições nas contratações anteriores, utilizando-se da reprodução do custo do almoço, para efeitos de comparação, nos contratos que não servem o jantar

Média do custo por refeição com base nos contratos anteriores

Contrato	Custo do Café da manhã	Custo do Almoço	Custo do Jantar

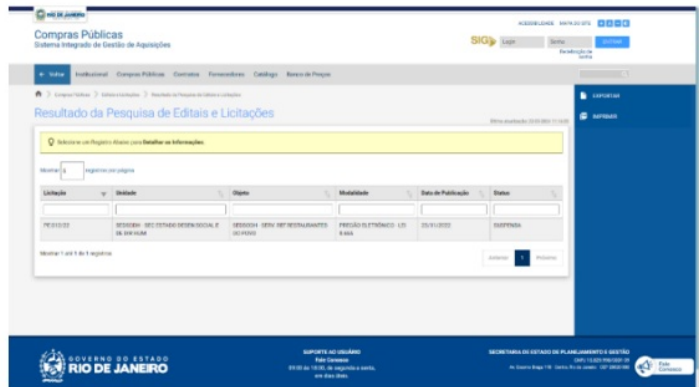
Contrato	Custo do Café da manhã	Custo do Almoço	Custo do Jantar
007/2022	R\$ 5,90	R\$ 16,18	R\$ 16,18
011/2022	R\$ 3,40	R\$ 13,30	R\$ 13,30
008/2024	R\$ 5,50	R\$ 6,87	R\$ 6,30
009/2024	R\$ 2,89	R\$ 5,78	R\$ 5,78
010/2024	R\$ 4,22	R\$ 8,54	R\$ 8,06
Média	R\$ 4,38	R\$ 10,13	R\$ 9,92
Custo médio diário	R\$ 2.191,00	R\$ 20.268,00	R\$ 4.962,00
Custo 24 meses	R\$ 1.156.848,00	R\$ 10.701.504,00	R\$ 2.619.936,00
Custo total	R\$ 14.478.288,00		

Com base na análise realizada acima, em atendimento ao art. 18, inciso VI do § 1º da Lei nº 14.133/21 combinado ao art. 7º, inciso V, e art. 29, incisos I e II do Decreto Estadual nº 48.816/2023, a estimativa é que o valor da contratação aqui pretendida seja de **R\$14.478.288,00** (quatorze milhões, quatrocentos e setenta e oito mil e duzentos e oitenta e oito reais).

Em cumprimento ao art. 28 do Decreto nº 48.816/2021, foi realizada uma análise detalhada das condições de oferta e das condições de contratação praticadas no mercado para o objeto da contratação considerando os preços vigentes, os prazos, as modalidades de pagamento, garantias oferecidas, e demais cláusulas contratuais frequentemente adotadas por empresas do setor, a fim de assegurar que a contratação proposta esteja em conformidade com a realidade do mercado e com os princípios de economicidade e eficiência. Ademais, foram observadas as condições de contratação, verificando a capacidade das empresas em atender as exigências contratuais, incluindo prazos de execução, qualidade dos serviços e cumprimento das normativas aplicáveis, permitindo concluir que as condições de oferta e as condições de contratação estão em conformidade com o mercado e são compatíveis com as necessidades da Administração Pública, garantindo a viabilidade da contratação e o cumprimento dos requisitos legais e técnicos estabelecidos.

2.6. **Consulta ao mercado:**

Para realizar a consulta ao mercado foi utilizada a plataforma eletrônica do Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA) do Governo do Estado do Rio de Janeiro, a fim de observar as formas de contratação adotadas no âmbito da administração pública para finalidades similares ao objeto deste presente estudo. Dessa forma, a pesquisa perpassou as modalidades possíveis de compras públicas, apurando que a contratação de serviços de alimentação é realizada via processo de licitação, na modalidade pregão. Não foram encontradas licitações cadastradas e em andamento no sistema SIGA, foi encontrado somente 01 licitação suspensa.



2.7. **Análise da possibilidade de parcelamento do objeto:**

Considerando a análise exposta neste estudo, não será permitido o parcelamento do objeto em lotes ou parcelas uma vez 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, transporte 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, segurança, manutenção de equipamentos e utensílios, transporte das refeições, dentre outros), devendo todas elas ficarem a cargo de uma mesma empresa.

Sobre a demanda de aquisição e instalação dos equipamentos, utensílios e mobiliários, é importante sob o ponto de vista técnico que seja realizado pela mesma empresa que estará diariamente executando o serviço de preparo e distribuição de refeições no restaurante, por se tratar de tarefas que exigem sincronia de fluxos de trabalho e responsabilidade técnica, que orienta a prestação do serviço e responde por falhas ou defeitos eventualmente verificados, que no caso de parcelamento da contratação do serviço, poderia ocasionar impactos negativos à execução das demandas do objeto decorrentes da variedade de prestadores de serviço. Além disso, como pode ser verificado nas contratações anteriores realizadas por este órgão para abertura de outros Restaurantes do Povo (exemplo mais atual: processo licitatório do Restaurante do Povo de Campos de Goyatacazes, SEI 310001/001444/2024, é comum que seja a mesma empresa - do ramo de alimentação industrial - que realize a montagem do restaurante, pois são expertises que compõem uma mesma área de atuação para as empresas.

Considerando a legislação atual, que preceitua que as licitações de serviço devem contemplar o princípio do parcelamento, informamos que a escolha da solução para esta contratação não fere tal princípio e nem a ampla competitividade, pelos motivos já expostos, e a solução busca, ainda, entregar a sociedade, já tão vulnerabilizada, uma política pública com eficiência, eficácia e efetividade, o que poderia ser comprometido com a gerência e fiscalização de vários contratos distintos para a aplicação de um só Estudo Técnico Preliminar SEI 85342051. Neste pensamento se encontra também a questão da responsabilidade técnica, que orienta a prestação do serviço e responde por falhas ou defeitos eventualmente verificados, que no caso de parcelamento da contratação do serviço, poderia ocasionar vários problemas decorrentes da variedade de prest

2.8. **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.

2.9. **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 nos termos do inciso I, do art. 5º, do Decreto 48.816,

de 24 de novembro de 2023, constatou-se que não há demandas destes objetos em outras unidades administrativas internas da SEDSODH.

2.10. **Conclusão da análise de cenário**

O presente estudo evidenciou que a solução que melhor atenderá às necessidades da implementação do Restaurante do Povo Tia Vicentina, em Madureira (RJ) é a contratação de empresa, com disponibilização de mão de obra exclusiva, especializada no serviço de preparo e fornecimento de até 3.000 refeições diárias, a serem produzidas em Unidade de Alimentação e Nutrição, transportadas em veículo apropriado e licenciado servidas no restaurante, incluindo no valor unitário da refeição os custos para a implantação, o gerenciamento, a manutenção e a operacionalização de todas as etapas do serviço, além da designação de servidores da administração pública para realizar a fiscalização contratual. Tendo em vista o caráter contínuo do serviço, a contratação é prorrogável, nos termos dos art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3. **DESENHO DA CONTRATAÇÃO**

3.1. **Definição Sucinta do objeto**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, transporte e fornecimento diário de um quantitativo estimado de até 3.000 (três mil) refeições por dia no Restaurante do Povo Tia Vicentina, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do Restaurante, com disponibilização de mão de obra exclusiva.

3.2. **Enquadramento no SIGA**

Descrição: Contratação de empresa especializada em serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições transportadas

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 203 - Serviços de Nutrição e Alimentação;

Artigo: 1- Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

ID SIGA: 171295

3.3. **Definição da natureza do bem/serviço**

Os bens e o serviço que se pretende contratar podem ser considerados comuns, visto 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.

3.4. **Regime da contratação**

A contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, prevendo duração de 24 (vinte e quatro) meses, sendo permitida a sua prorrogação, tendo em vista que trata-se de serviço contínuo, sucessivamente, até no máximo 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. 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 de forma individual, o que amplia a competitividade do certame. Está vetada, também, a participação de cooperativa, diante da decisão, justificada nesse Estudo, de não parcelamento do serviço, gerando a necessidade de uma única coordenação da execução. No caso de atendimento à Lei nº 8.504/2019, que prevê a gratuidade para idosos e pessoas com deficiência, o órgão contratante custeará o valor do custo total por refeição servida.

3.5. **Regime da 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, especificando em unidade de medida: refeição servida.

4. BOAS PRÁTICAS E SUSTENTABILIDADE

Informações relevantes para Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

De acordo com a RDC 216 (ANVISA), para fortalecer os procedimentos de Segurança do Alimento, a contratada deverá elaborar e fornecer Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório;
- Higiene e saúde dos manipuladores.

Com a finalidade de prevenir doenças transmitidas por alimentos (DTA), será descrito no Termo de Referência a legislação sanitária estadual e nacional, assim como a responsabilidade da empresa contratada em:

1) Elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação e todos os procedimentos operacionais padronizados e seu monitoramento, onde a empresa prestadora de serviço deverá apresentar documentação e o controle da garantia da qualidade de todo o processo produtivo na central de produção, transporte e nos pontos de distribuição;

2) Definir o laboratório com qualificação para fazer a coleta e análise das amostras de alimentos, de equipamento/utensílios e da higiene das mãos;

Para a avaliação periódica da Saúde Ocupacional dos manipuladores de alimentos, deverá ser cumprida a NR-7 do Ministério do Trabalho, a qual determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

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 cafés da manhã, a empresa contratada deverá priorizar as frutas da safra;
- 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 nº 43.629/2012, considerando o fato que a aquisição de alimentos produzidos pela Agricultura Familiar do Estado do Rio de Janeiro 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 ambientalmente 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 do serviço do RJ Alimenta ser um Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional, que integra a Política de Segurança Alimentar e Nutricional, que tem o fortalecimento da agricultura familiar como uma das suas diretrizes, sendo assim, Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional e, portanto, encontra motivações técnicas fundamentadas no artigo 22, incisos XIV e XV da Lei nº 6.412/2018; na Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (inciso XIV do Art. 13. da Lei nº 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 a 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:

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

A Segurança Alimentar e Nutricional é um direito constitucional 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.

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.

Nesta contratação, as refeições transportadas geram menor custo e redução de resíduos, apresentando maior economicidade para o Estado. Assim sendo, culmina na interação dos 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. como baixo impacto de recursos naturais e geração de empregos com mão de obra preferencialmente local.

O maior impacto na distribuição de refeições é gerado por resíduos sólidos descartáveis, como a quentinha, copos de água mineral, plásticos que envolvem as frutas e guardanapos. Para mitigar tamanho impacto são colocados contêineres (indicados na lista de utensílios do Termo e Referência) ao redor do ambiente de distribuição para armazenamento correto dos resíduos gerados. A coleta é urbana de responsabilidade do município.

Além disso, serão realizados treinamentos específicos para o quadro de funcionários que estará presente junto aos usuários do RJ Alimenta 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.

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.

5. INFORMAÇÕES CONTRATUAIS

5.1. Prazo e duração do contrato:

Por tratar-se de um serviço que implica 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 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.

Admite-se a prorrogação do contrato por igual período e sucessivamente, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração e em conformidade com os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

O prazo de início do contrato deverá se dar somente após a finalização da implantação de todo o mobiliário no imóvel do restaurante, considerando a aquisição e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, bem como a contratação da mão de obra, sendo o prazo máximo de 30 (trinta) dias - uma vez que tal empresa já terá ciência do que será necessário adquirir e instalar para iniciar o serviço desde o certame, necessitando apenas de tempo ábil para realizar a instalação dos equipamentos, contados a partir da data de assinatura do contrato.

Em caso de finalização do contrato ou rescisão, a empresa a ser contratada deverá retirar seus equipamentos e utensílios imediatamente, de forma a garantir que não haja prejuízo para o funcionamento do

serviço público.

5.2. **Reajuste de preços:**

Os preços contratados serão repactuados, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação da empresa a ser contratada, em atendimento ao art. 135, da Lei nº 14.133/2021.

As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos Contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

Cabe ressaltar que será aplicado o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (principal indicador sobre inflação de preços usado no Brasil, indicado para tratar de reajuste e prorrogação), quando a repactuação solicitada pela empresa a ser contratada se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento mencionado.

5.3. **Garantia**

Exigir-se-á da Contratada, na data da assinatura do contrato, a apresentação de uma garantia a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, da ordem de 5% (cinco) do valor do contrato, com validade durante toda a vigência contratual, a ser restituída após sua execução satisfatória.

A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pela vencedora do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos: prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada, prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato, obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela contratada. Assim como outras advindas da relação de contrato.

A escolha do percentual previsto no art. 98 da Lei nº 14.133/2021 deve-se ao fato de se tratar de serviços complexos e produtos perecíveis, 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

5.4. **Providências prévias ao contrato:**

O prazo de início do contrato deverá se dar somente após a finalização da implantação de todo o mobiliário no imóvel do restaurante, que deve se dar em até 30 dias. Além disso, com vistas a garantir a boa execução contratual, a mão de obra contratada deve estar treinada, em conformidade às suas respectivas funções e aos regramentos que regem os serviços de alimentação, antes de iniciar a execução do serviço.

5.5. **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 contemplados na prestação do serviço a limpeza e a manutenção dos equipamentos.

6. **POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO**

Considerando os processos envolvidos na execução 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 Estudo Técnico Preliminar 85342051 SEI SEI-310001/003760/2024 / pg. 32 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 desinfetantes.

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.

7. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO QUANTO AO SIGILO

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, às informações contidas no presente Estudo Preliminar DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

8. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo levantou os elementos essenciais que irão compor o Termo de Referência e demonstrou ser viável a contratação do objeto demandado 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.

9. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO

Servidor	Cargo	ID funcional	Telefone	E-mail
Beatriz Gabrielli Guimarães	Assessora Técnica	51522863-0	(21) 3231- 3668	supsan@sedsdh.rj.gov.br
Liliane dos Passos	Assessora Técnica	5152023-0		

10. REFERÊNCIAS

BRASIL. Associação Brasileira de Normas Técnicas - **ABNT 10004-200 Referências 4 NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos**. Disponível em: < [Normas publicadas – ABNT](#) >. Acesso em: 02 ago 2023.

_____. República Federativa do Brasil. **Lei Federal nº 12.527, de 18 de novembro de 2011**. *Regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990; revoga a Lei nº 11.111, de 5 de maio de 2005, e dispositivos da Lei nº 8.159, de 8 de janeiro de 1991; e dá outras providências*. Disponível em: < [L12527 \(planalto.gov.br\)](#) >. Acesso em 14 jul 2023.

_____. 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. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - **Resolução - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019**. *Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação*. Disponível em: < [Ministério da Saúde \(saude.gov.br\)](#) >. Acesso em: 20 jun 22.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - **Resolução - RDC Nº 43, de 1º de Setembro 2015**. *Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa*. Disponível em: < [RESOLUÇÃO - RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 - Imprensa Nacional \(in.gov.br\)](#) >. Acesso em 20 jun 2023.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde, ANVISA, **Portaria nº 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: 09 dez 2020.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução RDC Nº 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.

_____. República Federativa do Brasil. 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. Conselho Federal de Nutricionista - CFN. **Resolução CFN Nº 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.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério do Trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT - **Portaria Interministerial Nº 66, de 25 de agosto de 2006**. *Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT*. Disponível em: < [Microsoft Word - PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 66 2006.doc \(mte.gov.br\)](http://Microsoft Word - PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 66 2006.doc (mte.gov.br)) >. Acesso em: 25 jun 22

_____. República Federativa do Brasil. Presidência da República – Lei Orgânica de Segurança Alimentar – **LOSAN Nº 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 nº 11.346 \(planalto.gov.br\)](http://Lei nº 11.346 (planalto.gov.br)) >. Acesso em: 26 jun 22.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. CAISAN - Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional. **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: 28 jul 2022.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Economia. **Inspeção do Trabalho NR 7**. *Dispõe sobre Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional*. Disponível em: < [Normas Regulamentadoras - NR — Ministério do Trabalho e Emprego \(www.gov.br\)](http://Normas Regulamentadoras - NR — Ministério do Trabalho e Emprego (www.gov.br)) > Acesso em: 16 dez 2020.

_____. 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.

_____. 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://Guia alimentar para a população brasileira (www.gov.br)) >. Acesso em: 20 jan 2021.

_____. 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.

_____. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos -DIEESE. **Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos**. Disponível em: < DIEESE - análise cesta básica - Salário mínimo nominal e necessário - março/2023 > Acesso em: 06 jan 2021.

_____. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/2018**. Agência IBGE, 2020. Disponível em: < POF 2017-2018 | IBGE >. Acesso em: 26 jun 2022.

_____. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, PNAD 2013**. Disponível em: < NP-Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios | IBGE >. Acesso em: 14 jun 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto-lei nº 43.629, de 05 de junho 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 Nº 43629 DE 05/06/2012 - Estadual - Rio de Janeiro - LegisWeb](#). > Acesso em 01 ago 2023.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei Nº 5.691, de 16 de abril de 2010**. Acrescente um artigo 11 à LEI Nº 5594, de 11 de dezembro de 2009, que cria o SISTEMA E A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL DO RIO DE JANEIRO - SISANS/RJ. Disponível em: < [Lei 5691/10, Rio de Janeiro | Jusbrasil](#) >. Acesso em: 15 jul 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto-lei Nº 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 \(scribd.com\)](#) >. Acesso em: 20 fev 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto-lei Nº 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 \(cpisp.org.br\)](#) >. Acesso em: 16 jul 2021.

_____. 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 \(leisestaduais.com.br\)](#) >. Acesso em: 10 out 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei Nº 7.923, de 20 de março de 2018**. **Institui a Política Estadual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAAFAMILIAR**. Disponível em: < [Lei Ordinária \(alerj.rj.gov.br\)](#) >. Acesso em: 10 jul 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei Nº 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 nº 5594, de 11 de dezembro de 2009 \(jusbrasil.com.br\)](#) >. Acesso em: 23 ago 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 \(salegis.com.br\)](#) >. Acesso em: 20 set 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. Instituto Estadual do Meio Ambiente - INEA. **Norma Operacional para o sistema online de manifesto de transporte de resíduos – SISTEMA MTR** Disponível em: < [RESOLUÇÃO-CONEMA-Nº-79.pdf \(salegis.com.br\)](#) >. Acesso em 20 fev 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei Nº 3977 de 04 de outubro de 2022**. *Ter copos descartáveis para uso, tanto de plásticos ou como de papel, a impressão visível da capacidade em mililitros*. < [Lei Ordinária 3977 2002 de Rio de Janeiro RJ \(leisestaduais.com.br\)](#) >. Acesso em: 10 ago 23.

_____. RIO DE JANEIRO. Prefeitura Municipal. **Dados sobre Restaurantes Populares**. Disponível em: < [Restaurante Popular – Portal Carioca Digital](#) > Acesso em: 17 dez 2020.

CASA FLUMINENSE. Mapa da Desigualdade- Região Metropolitana do Rio de Janeiro. 2020. Disponível em: https://www.casafluminense.org.br/wp-content/uploads/2020/07/mapa-da-desigualdade-2020-final_compressed.pdf. Acesso em: 15 jan 2021.

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

SEKIDO, A. M. Y. (2010). **Terceirização na administração pública: a gestão e a fiscalização dos contratos**. *Monografia (Curso de Especialização em Auditoria Governamental)*. Universidade Gama Filho, Brasília, 2010.

TRANCOSO, S.C.; CAVALLI, S.B.; PROENÇA, R.P.C. **Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde**. *Revista de Nutrição*. Campinas. v.23, n.5, 2010.

KURODA, T. et al. **Relationship between skipping breakfast and bone mineral density in young Japanese women**. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, China*, v. 22, n. 4, p. 583-589, 2013.

Rio de Janeiro, 26 de fevereiro de 2025



Documento assinado eletronicamente por **Liliane dos Passos, Assessor Técnico**, em 26/02/2025, às 13:36, 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 26/02/2025, às 13:37, 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 **94255483** e o código CRC **8A017908**.

Referência: Processo nº SEI-310001/003760/2024

SEI nº 94255483

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