



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 REFEIÇÕES TRANSPORTADAS (PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR), A PREÇO ACESSÍVEL E SUBSIDIADO, INCLUINDO O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À IMPLANTAÇÃO, AO GERENCIAMENTO, À MANUTENÇÃO E À OPERACIONALIZAÇÃO, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA, AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA O REESTABELECIMENTO DO RESTAURANTE DO POVO JOSUÉ DE CASTRO, LOCALIZADO NO MÉIER/RJ

Rio de Janeiro

março/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 para reestabelecer o funcionamento do Restaurante do Povo Josué de Castro, localizado no Méier/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

No ano de 2010 publicou-se, no Brasil, a Emenda Constitucional Nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, que alterou o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social que passou a vigorar com a seguinte redação: "Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição." Entretanto, à época, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN já havia sido criado, através da Lei nº 11.346, de 15 de setembro 2006 com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. Esta lei define o conceito de segurança alimentar e nutricional (SAN), como:

a 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" (Artigo 3º, Lei 11.346/2006 - LOSAN).

Já a Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) corresponde ao "não acesso a uma alimentação adequada, condicionada, predominantemente, às questões de renda". A insegurança alimentar é um processo progressivo, que é gerenciado por meio de táticas no nível domiciliar e individual de maneira distinta, sendo que no geral, primeiro os adultos começam a pular refeições ou diminuir porções de alimentos e depois as crianças começam a passar por essa experiência, ou seja, uma situação ainda mais grave no âmbito familiar. (BRASIL, 2014. Ministério do desenvolvimento social e combate à fome. Estudo Técnico. No. 01/2014. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional. Técnico responsável: Luciana Monteiro Vasconcelos Sardinha. Revisão: Paulo de Martino Jannuzzi, Júnia Valéria Quiroga da Cunha, Alexandro Rodrigues Pinto).

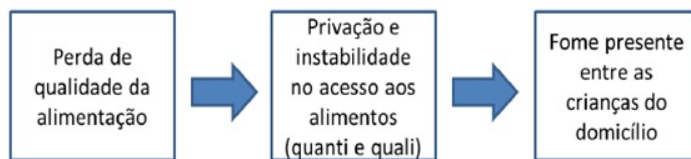


Figura 1: Processo de insegurança alimentar e fome no nível individual e coletivo.

A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) define que o domicílio em Segurança alimentar (SA) tem acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Quanto à Insegurança Alimentar (IA), são determinados três níveis:

•

IA Leve: preocupação ou incerteza em relação ao acesso aos alimentos no futuro próximo; qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos;

•

IA moderada: indica a presença de redução quantitativa de alimentos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante de falta de alimentos no domicílio;

•

IA grave: É a fome expressa pela realidade de não comer por falta de dinheiro para comprar alimentos; e de fazer apenas uma refeição ao dia ou ficar o dia inteiro sem comer. (Segall-Corrêa; Marin-Leon, 2009)

Considerando as diferentes dimensões da insegurança alimentar, as políticas públicas voltadas à sua superação devem contemplar tanto o componente alimentar (disponibilidade, produção, comercialização e acesso aos alimentos) quanto o componente nutricional (relacionado às práticas alimentares e à utilização biológica dos alimentos).

Para isso, é necessária a mobilização de diferentes setores da sociedade — agricultura, abastecimento, educação, saúde, desenvolvimento, assistência social, trabalho e renda — na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA).

No Brasil, a alimentação é um direito constitucional desde 2010. Contudo, milhões de brasileiros ainda têm esse direito violado, o que compromete o acesso a outros direitos fundamentais, como saúde, educação, trabalho e moradia. A insegurança alimentar, fenômeno social complexo, indica que o DHAA foi ferido em um ou mais dos seguintes aspectos: disponibilidade de alimentos, regularidade no acesso e adequação do consumo aos padrões alimentares.

Mesmo com a criação do SISAN, pela Lei Federal nº 11.346/2006, e com sua implantação no Estado do Rio de Janeiro — além dos inúmeros programas sociais implementados por diversas esferas públicas e privadas — a fome ainda se faz presente em todos os inquéritos populacionais realizados.

Para compreender o fenômeno da fome no mundo, o *Mapa da Fome* é um documento produzido anualmente pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) em parceria com outras cinco agências da ONU — o Programa Mundial de Alimentos (WFP), o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) e a Organização Mundial da Saúde (OMS). Esse relatório baseia-se em indicadores que avaliam a prevalência de subalimentação, isto é, a condição em que a alimentação é insuficiente para manter uma vida saudável e ativa.

Um país é retirado do *Mapa da Fome* quando a prevalência média trienal de subalimentação cai abaixo de 2,5%.

Ao longo dos anos, a situação do Brasil apresentou oscilações significativas:

- **2014** – o país saiu do Mapa da Fome e manteve essa posição até 2018;
- **2019 a 2021** – retornou ao Mapa da Fome e nele permaneceu até 2022;
- **2023** – apresentou queda de 85% na insegurança alimentar severa, passando de mais de 17 milhões de pessoas com fome em 2022 para 2,5 milhões em 2023;
- **2024** – deixou novamente o Mapa da Fome, ao reduzir a proporção de sua população em situação de subnutrição para menos de 2,5%, limite estabelecido pela FAO para exclusão do indicador global.

Esses dados refletem a média trienal de 2022 a 2024. Entretanto, em termos absolutos, a situação ainda é preocupante: considerando a população brasileira de 2025, 2,5% representam cerca de 5,3 milhões de pessoas em insegurança alimentar grave — ou seja, em condição de fome.

As causas que explicam esse quadro são complexas. O *Relatório O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo 2025* (SOFI 2025) destaca os impactos persistentes da inflação de alimentos, que desde 2020 supera a inflação geral em diversos países, dificultando o acesso à alimentação saudável, sobretudo em nações de baixa renda. Além disso, os indicadores de nutrição infantil e saúde das mulheres permanecem alarmantes: a prevalência de anemia entre mulheres de 15 a 49 anos aumentou para 30,7% em 2023, e a obesidade adulta segue em ascensão, característica também de insegurança alimentar devido ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados.

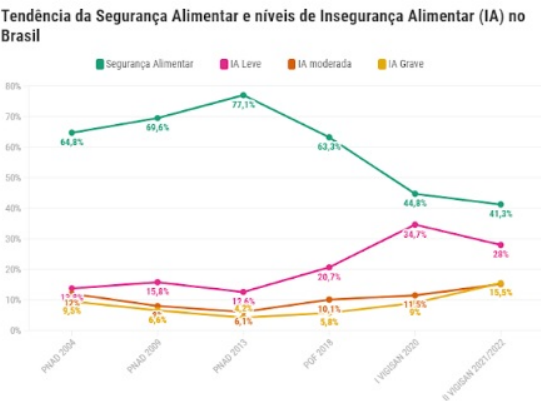
Torna-se, então, cada vez mais relevante a publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a população Brasileira, publicada pelo Ministério da Saúde em 2014, que apresentou uma nova classificação de alimentos em quatro categorias: I - alimentos in natura ou minimamente processados, obtidos diretamente 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 tem como principal diretriz a priorização de alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias em detrimento de alimentos ultraprocessados. Estes coceitos são essenciais para nortear o que se compreende como alimentação adequada e saudável, além do respeito às questões culturais da alimentação.

O agravamento da insegurança alimentar no Brasil está associado aos contextos político e econômico desde 2017, intensificados pela crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19. O I Inquérito VigiSAN, conduzido pela Rede PENSSAN e publicado no final de 2020, demonstrou a gravidade da sobreposição entre a crise econômica e a crise sanitária, com aumento expressivo da insegurança alimentar em todas as grandes regiões do país, especialmente entre 2018 e 2020.

Em 2022, a situação se agravou, conforme apontou o II VigiSAN (Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19): o número de domicílios com moradores passando fome saltou de 9% (19,1 milhões de pessoas) para 15,5% (33,1 milhões), revelando que 14 milhões de novos brasileiros entraram em situação de fome em pouco mais de um ano (Rede PENSSAN, 2022).

Durante esse período, o desmonte de políticas públicas, a crise econômica e o aprofundamento das desigualdades sociais, somados ao segundo ano da pandemia, mantiveram 58,7% da população brasileira em algum nível de insegurança alimentar.

Esse foi o pior cenário do século XXI no país. Desde a criação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), entre 2003 e 2004, nunca se havia atingido tamanho patamar de pessoas vivendo em situação de insegurança alimentar. Ao todo, eram 125 milhões de brasileiros nessa condição, sendo 59 milhões em insegurança leve, 31 milhões em moderada e 33,1 milhões em insegurança alimentar grave. 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.



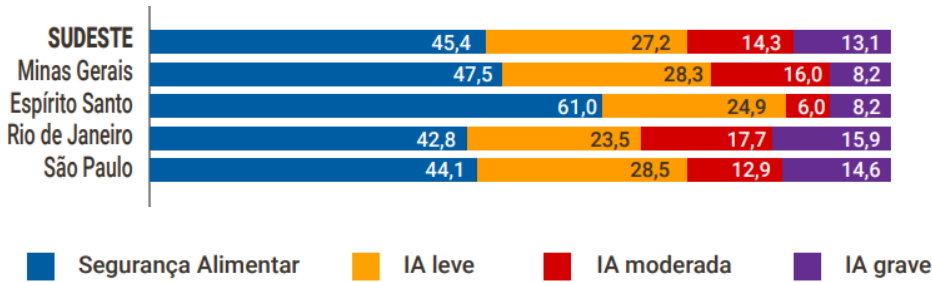
O Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II Vigisan) publicou o Suplemento I: Insegurança Alimentar nos Estados através do qual são detalhadas informações do II VIGISAN desagregadas para as condições de Segurança Alimentar e os níveis de Insegurança Alimentar dos domicílios das unidades federativas do Brasil, conforme demonstram o quadro e a imagem abaixo:

Distribuição percentual de domicílios, segundo características sociodemográficas dos domicílios e da pessoa de referência, Brasil, macrorregião Sudeste e Unidades da Federação

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS	BRASIL (%)	SUDESTE (%)	Minas Gerais (%)	Espírito Santo (%)	Rio de Janeiro (%)
Domicílio					
Renda domiciliar per capita mensal	(n=12.724)	(n=2.016)	(n=502)	(n=503)	(n=503)
Até 1/4 de SMPC	14,5	11,9	10,0	5,4	17,1
Mais de 1/4 até 1/2 SMPC	22,2	20,1	17,5	16,5	26,4
Mais de 1/2 até 1SMPC	32,9	33,7	37,1	43,3	33,6
Mais de 1 SMPC	30,5	34,3	35,5	34,8	22,9
Nº de moradores	(n=12.747)	(n=2.022)	(n=502)	(n=506)	(n=504)
< 3 moradores	50,7	48,6	48,6	56,9	48,4
3-4 moradores	38,4	40,5	40,8	36,2	38,7
> 4 moradores	10,9	10,9	10,6	6,9	12,9
Composição domiciliar	(n=12.747)	(n=2.022)	(n=502)	(n=506)	(n=504)
Presença de menores de 10 anos	25,0	24,5	22,1	24,1	27,4
Desemprego	(n=12.743)	(n=2.021)	(n=502)	(n=506)	(n=503)
Sem desempregado/a	78,8	76,0	85,3	85,6	73,6
Ao menos 1 desempregado/a	21,2	24,0	14,7	14,4	26,4
Efeito da pandemia nas condições financeiras	(n=11.980)	(n=1.954)	(n=498)	(n=492)	(n=495)
Endividamento de moradores	41,6	40,6	34,3	29,7	44,2

Fonte: II VIGISAN - SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022

Distribuição percentual da Segurança Alimentar e dos níveis de Insegurança Alimentar (IA leve, moderada e grave) nas Unidades da Federação, segundo as macrorregiões do Brasil. II VIGISAN – SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022.



Fonte: II VIGISAN - SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) publicou, em 2025, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD C) em parceria com o MDS, que disponibiliza nova avaliação dos domicílios brasileiros estabelecida segundo os critérios da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para o ano de 2024. Os dados para este estudo foram obtidos a partir da aplicação das perguntas que compõem a EBIA em módulo específico da pesquisa. Esta foi a sexta série de resultados sobre o tema, sendo as anteriores disponibilizadas pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAD 2004, 2009, 2013 e 2023 e pela Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF 2017-2018. Os resultados referem-se aos três meses anteriores à aplicação da EBIA e à segurança alimentar ou à insegurança alimentar como medida de acesso à alimentação suficiente e adequada. Os resultados contemplam a separação segundo situação do domicílio (urbano e rural), cor ou raça da pessoa responsável, e características adicionais.

Segundo a PNAD C, no Brasil, 75,8% dos domicílios encontra-se em segurança alimentar e 24,2% em insegurança alimentar, sendo 3,2% destas famílias em situação de insegurança alimentar grave. A análise por tipo de domicílio revela que 23,2% deles encontra-se em algum nível de insegurança alimentar no meio urbano.

De acordo com a PNAD C, no contexto da IA, domicílios com responsáveis de cor ou raça branca eram 28,5% e os de cor ou raça preta, 15,7%, e parda, 54,7%, ou seja, em domicílios em insegurança alimentar, 70,4% dos responsáveis pelo domicílio são negros. Para casos de IA grave a participação de domicílios com pessoa responsável de cor ou raça parda passa para 56,9%, mais que o dobro da parcela que representa os domicílios cujo responsável é de cor ou raça branca, 24,4%.

Ainda segundo a PNAD C dentre os domicílios em Insegurança Alimentar, das ocupações estudadas, chama atenção os responsáveis por conta própria (17,0%), empregados privados sem carteira assinada (8,6%), trabalhador doméstico (6,5%) e outros casos (47,5% - que englobam os responsáveis sem ocupação). Juntos, estes quatro grupos respondem por 79,6% dos casos de IA. Nos casos de IA grave, 15,5% eram responsáveis pelo domicílio ocupado por conta própria; 8,3% como empregado do setor privado com carteira de trabalho assinada e 6,7% como trabalhador doméstico. Ou seja, trabalhadores e trabalhadoras informais ou por conta própria e desempregados são os grupos mais suscetíveis à fome.

Em relação aos percentuais dos domicílios por classe de rendimento mensal domiciliar per capita (RDPC), observa-se que os casos de IA moderada ou grave se concentraram nas três primeiras classes de rendimento, sendo a primeira composta pelos domicílios com RDPC de zero a ¼ de salário-mínimo, a segunda domicílios cuja RDPC era maior que ¼ de salário-mínimo e menor que ½ salário-mínimo e a terceira classe inclui os domicílios com RDPC entre ½ salário-mínimo e 1 salário-mínimo. Estas três classes cobrem juntas 41% dos domicílios do país (41% = 6,4% + 10,7% + 23,9%); porém passam a responder por 71,9% quando se trata de casos de moderada ou grave (71,9% = 18,9%+ 23,6% + 29,4%).

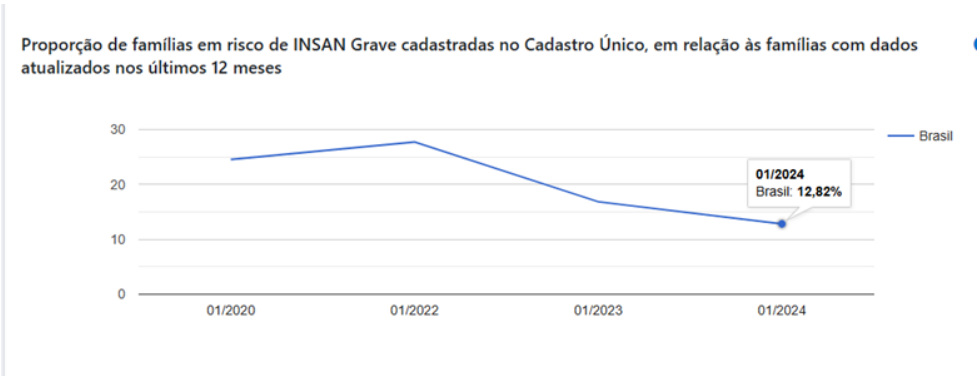
Quanto ao nível de instrução do responsável pelo domicílio e o grau de IA, há uma relação oposta. Domicílios com responsáveis de baixa escolaridade tendem a ter maior participação na IA, de 51,5%. Alí me disso, domicílios com menores de 5 anos

Assim, observa-se que quando as pessoas de referência no domicílio são negras, trabalhadoras informais ou desempregadas e com renda em seu domicílio per capita de até 1 salário mínimo são muito maiores as chances de elas e seus núcleos familiares enfrentarem a insegurança alimentar. Além disso, domicílios com presença de menores de 5 anos estão associados a menores prevalências de segurança alimentar à maiores prevalências de IA.

Em 2025, o governo federal, por meio do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, publicou o CadInSAN - Indicador de Risco de Insegurança Alimentar Municipal a partir dos Dados do CadÚnico. Segundo o documento, o CadInsan é um indicador desenvolvido pela Secretaria Extraordinária de Combate à Pobreza e à Fome (SECF/MDS) para prever o risco de insegurança alimentar grave entre as famílias inscritas no Cadastro Único (CadÚnico). Seu propósito central é monitorar a magnitude e a incidência desse risco em nível municipal, fornecendo informações tempestivas para subsidiar a tomada de decisões no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan).

O Indicador pretende cobrir a lacuna deixada pelas pesquisas domiciliares amostrais, realizadas pelo IBGE que têm nível de desagregação limitado, gerando resultados válidos apenas para Unidades da Federação ou, com alguns limites estatísticos, para Regiões Metropolitanas. Condição essa que inviabiliza diagnósticos sobre a situação da insegurança alimentar e nutricional nos municípios brasileiros. Para tanto, o CadInSAN utiliza estratégia preditiva através de modelo de regressão logística multivariada para estimar a probabilidade da ocorrência de insegurança alimentar grave em um determinado domicílio, em função da presença ou da ausência de características observáveis que sejam variáveis associadas à insegurança alimentar grave (fatores preditivos). Essas características foram identificadas a partir da PnadC 2023.

Em suma, o CadInSAN prevê as razões de chance de insegurança alimentar grave das famílias cadastradas no CadÚnico por município, analisando sete variáveis independentes através do modelo desenvolvido: renda domiciliar per capita, região, tipo de área (urbana ou rural), sexo, cor/raça, presença de menor de 18 anos e setor de ocupação. Considerando o total de 20,8 milhões de famílias com cadastro atualizado nos doze meses anteriores a janeiro de 2024 no Brasil, o CadInsan identificou 2,66 milhões de famílias em risco de insegurança alimentar e nutricional (INSAN) grave no CadÚnico ou 12,8% em relação ao total de famílias cadastradas, conforme elucidada o gráfico abaixo.



Fonte: Secretaria de Avaliação, gestão da informação e cadastro único - SAGICAD (2025)

A situação de insegurança alimentar e fome no Brasil vem apresentando melhora, como demonstram a saída do país do mapa da fome e a PNAD C 2025 (IBGE, 2025) cujos dados elucidam que na PNAD 2009, o percentual total de segurança alimentar no país era 69,8% e de insegurança alimentar de 30,2% na PNAD C 2025, 75,8% dos domicílios encontram-se em segurança alimentar e 24,2% em insegurança alimentar. Entretanto, os mesmos dados demonstram que, apesar de 2 milhões de famílias terem deixado a situação de insegurança alimentar grave, ainda há mais de 5 milhões na mesma situação. O que evidencia a importância das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional na promoção do acesso ao direito humano à alimentação adequada e saudável.

Entretanto, conforme demonstram os atuais dados do IBGE, da Rede PENSSAN e do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, família e combate à fome, discutir o combate à fome e a garantia ao direito humano à alimentação adequada e saudável significa falar não só sobre políticas públicas de alimentação e nutrição, mas também sobre políticas de redistribuição de renda; de permanência de crianças e adolescentes na escola; ampliação do número de postos formais de trabalho e aumento da renda dos trabalhadores adultos; construção de 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. Neste sentido, evidencia-se o caráter intersetorial inerente às políticas de segurança alimentar e nutricional que se não limitam apenas à distribuição de alimentos.

Considerando a análise dos 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 pobreza é uma condição social complexa, caracterizada pela privação de recursos materiais, sociais e simbólicos necessários à garantia de uma vida digna. No Brasil, o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) adota critérios[1] objetivos de renda para a identificação de famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, com base na renda mensal per capita:

- **Extrema pobreza (ou Pobreza 2):** renda mensal por pessoa inferior a R\$ 109,00;
- **Pobreza (ou Pobreza 1):** renda mensal por pessoa entre R\$109,00 a R\$218,00.

Esses critérios são utilizados, por exemplo, na identificação do público-alvo de programas como o Bolsa Família, podendo ser atualizados conforme a regulamentação vigente. Além disso, o MDS reconhece que a pobreza é multidimensional, envolvendo não apenas a renda, mas também o acesso a direitos, oportunidades e serviços públicos.

De acordo com dados da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos, realizada mensalmente pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), o custo médio do conjunto de alimentos essenciais necessários para a alimentação de uma pessoa adulta no município do Rio de Janeiro foi estimado em R\$ 801,34 em agosto de 2025. No mesmo período, o DIEESE calculou que um trabalhador remunerado com o salário mínimo líquido precisou destinar aproximadamente 58,65% de sua renda apenas para a aquisição desses produtos alimentícios básicos. Esses indicadores evidenciam o comprometimento expressivo da renda

com a alimentação na capital fluminense, reforçando a relevância de políticas públicas de segurança alimentar voltadas à garantia do acesso regular e permanente a alimentos adequados e saudáveis.

De acordo com dados da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos, realizada mensalmente pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), o custo médio do conjunto de alimentos essenciais necessários para a alimentação de uma pessoa adulta no município do Rio de Janeiro foi estimado em R\$ 801,34 em agosto de 2025. No mesmo período, o DIEESE calculou que um trabalhador remunerado com o salário mínimo líquido precisou destinar aproximadamente 58,65% de sua renda apenas para a aquisição desses produtos alimentícios básicos. Esses indicadores evidenciam o comprometimento expressivo da renda com a alimentação na capital fluminense, reforçando a influência da renda para a insegurança alimentar e a relevância de políticas públicas de segurança alimentar voltadas à garantia do acesso regular e permanente a alimentos adequados e saudáveis.

Segundo a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, “a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população”. Neste sentido, 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. A partir do contexto apresentado, tem sido cada maior a importância dos Restaurantes Populares que têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional; e também promover a alimentação adequada e saudável e a valorização dos hábitos alimentares regionais. Integram a estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (MDS, 2024).

Os Equipamentos Públicos e Sociais de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) são estruturas físicas e espaços destinados à provisão de serviços públicos ao cidadão com vistas à garantia do DHAA e da SAN, destinados à oferta, à distribuição e à comercialização de refeições ou de alimentos. Caracterizam-se como tecnologias sociais, podendo ser classificados como, (1) EPSAN de acesso à alimentação saudável e adequada, nos quais se caracterizam por espaços públicos que produzem e ofertam refeições. Abrangem as cozinhas comunitária e solidária, assim como os restaurantes do povo; (2) EPSAN de apoio ao abastecimento, à distribuição e à comercialização de alimentos, pois assumem participação estratégica de integração entre a produção e o consumo, como é o caso da central de abastecimento (Ceasa), banco de alimentos, feiras e mercados públicos (RedeSAN et al., 2011). Segundo o o Ministério de Desenvolvimento Social “os Restaurantes Populares são direcionados a municípios com mais de 100 mil habitantes que apresentem elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza. O acesso aos restaurantes populares é universal, ou seja, qualquer cidadão pode ser beneficiário do equipamento público. Contudo, a prioridade são os grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social. Devido ao atendimento universal, orienta-se a adoção de prática de preços diferenciados de acordo com a condição e o perfil socioeconômico do usuário” (MDS, 2024).

1.2. O Estado do Rio de Janeiro e a atuação da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSODH

Em 2022, no Estado do Rio de Janeiro, 15,9% das famílias encontravam-se em insegurança alimentar e nutricional grave, superando a média nacional, de 15,5%. Este número correspondia a quase 3 milhões de pessoas com fome, de acordo com a pesquisa realizada pela Rede PENSAN. A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD C), publicada pelo IBGE em 2024, revelou que 4,5 milhões de pessoas se encontravam em situação de insegurança alimentar no Estado do Rio de Janeiro e 500 mil domicílios em insegurança alimentar moderada ou grave. O Estado ocupava, em 2023, a pior situação da região sudeste, junto com São Paulo.

Em Outubro de 2025, o IBGE publicou a PNAD C 2025 referente ao ano de 2024, revelando que no referido ano 22,3% dos domicílios estavam em estado de insegurança alimentar (IBGE, 2025) e que o Rio de Janeiro segue ocupando a por posição do sudeste. A falta de condições de acesso das famílias mais vulneráveis aos alimentos, especialmente pela baixa renda, cor/raça e baixas renda e escolaridade, são os principais fatores da Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN). Ainda em 2025, o lançamento do CadInSAN revelou que, considerando os dados por unidades da federação, é possível verificar que o Rio de Janeiro é o terceiro Estado do país em proporção de famílias em risco de INSAN grave em relação ao total no CadÚnico (15,8%).

Entre os municípios com mais de cem mil famílias no CadÚnico – considerando o universo das 20,8 milhões de famílias com cadastros atualizados nos doze meses anteriores ao mês de referência (janeiro de 2024) –, os que apresentaram a maior quantidade de famílias em risco de INSAN grave foram Rio de Janeiro, Salvador e São Paulo, nesta ordem. Além disso, Rio de Janeiro, Nova Iguaçu e Duque de Caxias estão entre os 15 municípios brasileiros com mais de 100 mil famílias no CadÚnico com os maiores percentuais de famílias em risco de INSAN Grave (CadInsan, jan/2024). A partir das análises do CadInSAN é possível verificar que os municípios da região metropolitana do Estado do Rio de Janeiro compõem o grupo dos dez do estado com maior percentual de famílias sob risco de insegurança alimentar grave, incluindo a capital Rio de Janeiro, conforme demonstra a tabela abaixo. Importante notar que a capital, Rio de Janeiro, possui 17,2% das famílias cadastradas no CadÚnico sob risco de insegurança alimentar grave.

Dez municípios do Estado do Rio de Janeiro com maior proporção de famílias cadastradas no CadÚnico em risco de insegurança alimentar grave segundo o CadInSAN 2025:

Unidade Territorial	Região	REFERÊNCIA	No. FAMÍLIAS COM DADOS ATUALIZADOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES CADASTRADAS NO CADÚNICO	No. FAMÍLIAS EM RISCO DE INSAN GRAVE	PROPORÇÃO (%) DE FAMÍLIAS EM RISCO DE INSAN GRAVE EM RELAÇÃO AO TOTAL DO CADÚNICO
São Gonçalo	Metropolitana	01/2024	80.420	17.146	21,32
Nova Iguaçu	Metropolitana	01/2024	124.514	25.811	20,73
São João de Meriti	Metropolitana	01/2024	35.418	6.909	19,51
Magé	Metropolitana	01/2024	39.444	7.139	18,1
Duque de Caxias	Metropolitana	01/2024	115.624	20.832	18,02
Nilópolis	Metropolitana	01/2024	10.531	1.876	17,81
Niterói	Metropolitana	01/2024	39.504	6.861	17,37
Queimados	Metropolitana	01/2024	20.557	3.554	17,29
Rio de Janeiro	Metropolitana	01/2024	542.911	93.420	17,21
Mesquita	Metropolitana	01/2024	22.881	3.929	17,17

Fonte: MDS, 2025

De acordo com dados da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos, realizada mensalmente pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), o custo médio do conjunto de alimentos essenciais necessários para a alimentação de uma pessoa adulta no município do Rio de Janeiro em agosto de 2025 foi estimado em R\$ 801,34. No mesmo período, o DIEESE calculou que um trabalhador remunerado com o salário mínimo líquido precisou destinar aproximadamente 58,65% de sua renda apenas para a aquisição desses produtos alimentícios básicos. Esses indicadores evidenciam o comprometimento expressivo da renda com a alimentação na capital fluminense, reforçando a relevância de políticas públicas de segurança alimentar voltadas à garantia do acesso regular e permanente a alimentos adequados e saudáveis.

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). 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.

A primeira versão, no Brasil, de restaurante que distribuía refeições foi inaugurada, em 1939, na Praça da Bandeira, na cidade do Rio de Janeiro, então capital do Brasil, sendo uma iniciativa do Serviço Central de Alimentação, do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários, sob a direção de Josué de Castro. O restaurante apresentava um cardápio fixo, cujo parâmetro de planejamento apoiava-se na ciência e no total rigor técnico. Todavia, esses restaurantes não eram dirigidos ao público, e sim destinados à população trabalhadora do setor formal da indústria, comércio e bancários, instalados dentro das fábricas, alcançando basicamente o sexo masculino (PADRÃO; AGUIAR, 2018). Em 1946, o Rio de Janeiro possuía sete restaurantes do SAPS, com seus usuários distribuídos em 92,58% de homens e 7,52% de mulheres. O restaurante da Praça da Bandeira chegou a atender 5.000 trabalhadores por dia. Com o fim do governo de Getúlio Vargas, as atividades desenvolvidas pelo SAPS foram descontinuadas e, em 1967, já durante a Ditadura civil-militar, no governo de Costa e Silva, o órgão foi finalmente extinto (PADRÃO; AGUIAR, 2018). A iniciativa tomou força novamente a partir de 1990, e o Estado do Rio inaugurou em novembro de 2000 o Restaurante Popular Herbert de Souza na Central do Brasil. A partir de 2004 o Ministério de Desenvolvimento Social passou a incentivar a abertura destes equipamentos públicos em todo o Brasil (PADRÃO; AGUIAR, 2018). Porém o Governo do Estado do Rio de Janeiro fechou em 2016, com o Decreto Estadual nº 45.807, os Restaurantes em funcionamento, alegando recuperação fiscal e falta de recursos para a sua manutenção diante da crise fiscal e econômica que atravessava.

Em 2023, através do Decreto nº 48.540, determinou-se a revisão do Programa Restaurantes Cidadão, que passou a ser denominado “Programa Restaurante do Povo”. O objetivo do Programa Restaurante do Povo é reduzir a fome e a insegurança alimentar e nutricional através da oferta de refeições saudáveis, a preços populares e subsidiados, fornecidas nos restaurantes populares que integram a rede do Programa. Em 2023, através do Decreto nº 48.540, determinou-se a revisão do Programa Restaurantes Cidadão, que passou a ser denominado “Programa Restaurante do Povo”. O objetivo do Programa Restaurante do Povo é reduzir a fome e a insegurança alimentar e nutricional através da oferta de refeições saudáveis, a preços populares e subsidiados, fornecidas nos restaurantes populares que integram a rede do Programa.

Neste sentido, as premissas da Programa Restaurante do Povo no Estado do Rio de Janeiro são embasadas pelo Decreto nº 48.540 de 12 de junho de 2023 que determina que:

Art. 3º - Os restaurantes populares são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de acesso universal, destinados a municípios com mais de 100 mil habitantes, para oferta de, no mínimo, 1.000 (mil) refeições diárias.

Art. 4º - As unidades do Restaurante do Povo funcionarão em municípios que apresentem elevado número de pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, devendo estar localizados em regiões de grande movimentação diária de pessoas, preferencialmente próximas a locais de transporte coletivo, visando atingir o público em situação de vulnerabilidade que transita e/ou trabalha nos grandes centros.

Assim, o Governo do Estado vem empenhando esforços para reabertura dos Restaurantes Populares e a abertura de novas unidades, a fim de estabelecer o fornecimento de refeições saudáveis a preço acessível e subsidiado preferencialmente para pessoas em vulnerabilidade social, por ser este um serviço tão essencial e urgente à população fluminense. 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 (dezesesseis) 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. Atualmente, o Governo do Estado do Rio de Janeiro possui seis (6) Restaurantes do Povo em gestão compartilhada com municípios do estado através da descentralização de recursos fundo a fundo, 1 (um) restaurante cuja gestão é direta, 1 (um) restaurante gerenciado via convênio e 4 (quatro) em gestão compartilhada sem descentralização de recursos totalizando 12 restaurantes do Povo nos municípios de Rio de Janeiro, Niterói, São Gonçalo, Barra Mansa, Duque de Caxias, Nova Iguaçu, Petrópolis, Queimados e Belford Roxo. Além destes estão em processo de obra e licitação para inauguração breve Restaurantes nos municípios de Nova Friburgo, Cabo Frio, Campos dos Goytacazes (Guarus), Volta Redonda, Itaboraí e no município do Rio de Janeiro nos bairros, Méier, Madureira e Cidade de Deus, totalizando mais 8 (oito) Restaurantes do Povo até 2026.

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. A proposta foi reabrir os restaurantes populares visando retomar o desenvolvimento da política estadual de segurança alimentar e nutricional em prol da população do Rio de Janeiro nestes equipamentos.

Atualmente, o Governo do Estado do Rio de Janeiro, no que tange aos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), implementou três programas: Restaurantes do Povo, Café do Trabalhador e 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.

O município do Rio de Janeiro está classificado como de muito alta vulnerabilidade, de acordo com o Mapa de Insegurança Alimentar e Nutricional (2023). De acordo com os dados do CECAD 2.0 atualizados em agosto de 2025, o município do Rio de Janeiro possui 1.062.674 de famílias cadastradas no CadÚnico. Deste total, 586.185 ou 55% das famílias estão em situação de pobreza (renda familiar mensal por pessoa de até R\$ 218), 171.142 ou 16% são famílias de baixa renda (renda familiar mensal por pessoa de até ½ salário-mínimo) e 305.347 (29%) recebem acima de ½ salário mínimo. Em 2024 foi lançado o I Inquérito sobre Segurança Alimentar e Nutricional do município do Rio de Janeiro cujo levantamento de dados se deu através de inquérito populacional com entrevistas face a face realizado em amostra de 2.000 famílias cariocas, entre novembro de 2023 e janeiro de 2024, utilizando questionário com as perguntas da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os resultados encontrados revelam que a Segurança Alimentar (SA) esteve presente em 67,1% dos lares cariocas, enquanto a incerteza da garantia da alimentação adequada era a realidade para 16,9% das famílias (IA leve). A restrição quantitativa se fez presente em 16% das famílias, das quais 7,9% conviviam com a fome (IA grave).

Ainda segundo o documento, em termos populacionais, cerca de 2 milhões de cariocas conviviam com a Insegurança Alimentar, dos quais 488,7 mil viviam com apenas uma refeição ao dia ou passavam um dia inteiro sem comer. A IA grave da população carioca foi maior em lares chefiados por mulheres (8,3%), ou quando essas pessoas tinham a raça/cor da pele preta/parda (9,5%), ou escolaridade mais baixa (16,6%). O desemprego dos chefes das famílias (18,3%) e a renda familiar per capita mais baixa (34,7%) também se associaram à IA grave. Comparando os dados da IA grave do Rio de Janeiro com as estimativas nacionais e estaduais, com base nos resultados recém-divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), constata-se que a fome é maior na população carioca e quase o dobro dos valores encontrados para o país (IA grave – Brasil = 4,1%, Estado do Rio de Janeiro = 3,1%; Inquérito de IA/RJ = 7,9%).

A distribuição das entrevistas realizadas segundo as Áreas de Planejamento do município do Rio de Janeiro foram divididas em AP1, AP2, AP3, AP4 e AP5. O Inquérito identificou desigualdades geográficas importantes no acesso à alimentação adequada e de qualidade, dado que as famílias das Áreas de Planejamento (APs) 3 (IA grave = 10,1%) e 5 (IA grave = 8,5%) eram as que mais convivem com a fome. Dentre os bairros do município que compõem a Área de Planejamento 3 (10,1% da população em IA

grave), encontra-se o bairro do Méier, ou seja, o bairro é localizado em uma das duas áreas de planejamento que mais convivem com a fome, segundo o I Inquérito sobre SAN do município do Rio de Janeiro publicado em 2024. Este pertence à Zona Norte do município do Rio de Janeiro e também é o principal bairro da Região Administrativa XIII, conhecida como Grande Méier. Esta região é famosa por ser o coração de uma área com muitos serviços, comércio e opções de lazer, além de ter um forte caráter residencial e uma boa infraestrutura de transporte. A população do Méier é de aproximadamente 39.700 habitantes, de acordo com dados do Censo 2022 do IBGE. O bairro possui 21.707 domicílios e uma densidade populacional de cerca de 2,30 habitantes por lar.

O Restaurante do Povo Josué de Castro, situado no Méier, zona norte do município do Rio de Janeiro (RJ), é atualmente o único Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional na localidade, sendo prioridade da gestão estadual a retomada do seu funcionamento. O Governo do Estado vem somando esforços para a reabertura do aparelho público com vistas à reimplantação do serviço, a fim de garantir o acesso à alimentação de qualidade para a população em situação de vulnerabilidade. O imóvel do restaurante se encontra-se em fase de obras para reforma e ampliação do espaço, realizadas pela Empresa de Obras Públicas do Estado - EMOP, visando disponibilizar um espaço amplo e seguro, de acordo com as normas vigentes para serviços de alimentação, para a retomada do funcionamento. Em virtude da limitação de recursos imposta pela situação fiscal do Estado e a demanda urgente para a implantação/abertura das unidades, onde prezou-se pela economicidade e vantajosidade sem olvidar da necessidade da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, foi definido que as refeições serão preparadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da empresa contratada para a prestação do serviço de alimentação e transportadas prontas para consumo ao restaurante, onde serão servidas aos usuários, dispensando a estruturação de uma cozinha industrial robusta, que demandaria a aquisição e manutenção de uma gama de equipamentos industriais, aumentando o tempo e o custo da reforma do imóvel (conforme definido em conjunto com a EMOP no processo de reforma SEI 310003/005352/2023).

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.

De acordo com dados da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos, realizada mensalmente pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), o custo médio do conjunto de alimentos essenciais necessários para a alimentação de uma pessoa adulta no município do Rio de Janeiro em agosto de 2025 foi estimado em R\$ 801,34. No mesmo período, o DIEESE calculou que um trabalhador remunerado com o salário mínimo líquido precisou destinar aproximadamente 58,65% de sua renda apenas para a aquisição desses produtos alimentícios básicos. Esses indicadores evidenciam o comprometimento expressivo da renda com a alimentação na capital fluminense, reforçando a relevância de políticas públicas de segurança alimentar voltadas à garantia do acesso regular e permanente a alimentos adequados e saudáveis.

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). 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.

A primeira versão, no Brasil, de restaurante que distribuía refeições foi inaugurada, em 1939, na Praça da Bandeira, na cidade do Rio de Janeiro, então capital do Brasil, sendo uma iniciativa do Serviço Central de Alimentação, do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários, sob a direção de Josué de Castro. O restaurante apresentava um cardápio fixo, cujo parâmetro de planejamento apoiava-se na ciência e no total rigor técnico. Todavia, esses restaurantes não eram dirigidos ao público, e sim destinados à população trabalhadora do setor formal da indústria, comércio e bancários, instalados dentro das fábricas, alcançando basicamente o sexo masculino (PADRÃO; AGUIAR, 2018). Em 1946, o Rio de Janeiro possuía sete restaurantes do SAPS, com seus usuários distribuídos em 92,58% de homens e 7,52% de mulheres. O restaurante da Praça da Bandeira chegou a atender 5.000 trabalhadores por dia. Com o fim do governo de Getúlio Vargas, as atividades desenvolvidas pelo SAPS foram descontinuadas e, em 1967, já durante a Ditadura civil-militar, no governo de Costa e Silva, o órgão foi finalmente extinto (PADRÃO; AGUIAR, 2018). A iniciativa tomou força novamente a partir de 1990, e o Estado do Rio inaugurou em novembro de 2000 o Restaurante Popular Herbert de Souza na Central do Brasil. A partir de 2004 o Ministério de Desenvolvimento Social passou a incentivar a abertura destes equipamentos públicos em todo o Brasil (PADRÃO; AGUIAR, 2018). Porém o Governo do Estado do Rio de Janeiro fechou em 2016, com o Decreto Estadual nº 45.807, os Restaurantes em funcionamento, alegando recuperação fiscal e falta de recursos para a sua manutenção diante da crise fiscal e econômica que atravessava.

Em 2023, através do Decreto nº 48.540, determinou-se a revisão do Programa Restaurantes Cidadão, que passou a ser denominado “Programa Restaurante do Povo”. O objetivo do Programa Restaurante do Povo é reduzir a fome e a insegurança alimentar e nutricional através da oferta de refeições saudáveis, a preços populares e subsidiados, fornecidas nos restaurantes populares que integram a rede do Programa. Em 2023, através do Decreto nº 48.540, determinou-se a revisão do Programa Restaurantes Cidadão, que passou a ser denominado “Programa Restaurante do Povo”. O objetivo do Programa Restaurante do Povo é reduzir a fome e a insegurança alimentar e nutricional através da oferta de refeições saudáveis, a preços populares e subsidiados, fornecidas nos restaurantes populares que integram a rede do Programa.

Neste sentido, as premissas da Programa Restaurante do Povo no Estado do Rio de Janeiro são embasadas pelo Decreto nº 48.540 de 12 de junho de 2023 que determina que:

Art. 3º - Os restaurantes populares são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de acesso universal, destinados a municípios com mais de 100 mil habitantes, para oferta de, no mínimo, 1.000 (mil) refeições diárias.

Art. 4º - As unidades do Restaurante do Povo funcionarão em municípios que apresentem elevado número de pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, devendo estar localizados em regiões de grande movimentação diária de pessoas, preferencialmente próximas a locais de transporte coletivo, visando atingir o público em situação de vulnerabilidade que transita e/ou trabalha nos grandes centros.

Assim, o Governo do Estado vem empenhando esforços para reabertura dos Restaurantes Populares e a abertura de novas unidades, a fim de estabelecer o fornecimento de refeições saudáveis a preço acessível e subsidiado preferencialmente para pessoas em vulnerabilidade social, por ser este um serviço tão essencial e urgente à população fluminense. 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 (dezesesseis) 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. Atualmente, o Governo do Estado do Rio de Janeiro possui seis (6) Restaurantes do Povo em gestão compartilhada com municípios do estado através da descentralização de recursos fundo a fundo, 1 (um) restaurante cuja gestão é direta, 1 (um) restaurante gerenciado via convênio e 4 (quatro) em gestão compartilhada sem descentralização de recursos totalizando 12 restaurantes do Povo nos municípios de Rio de Janeiro, Niterói, São Gonçalo, Barra Mansa, Duque de Caxias, Nova Iguaçu, Petrópolis, Queimados e Belford Roxo. Além destes estão em processo de obra e licitação para inauguração breve Restaurantes nos municípios de Nova Friburgo, Cabo Frio, Campos dos Goytacazes (Guarus), Volta Redonda, Itaboraí e no município do Rio de Janeiro nos bairros, Méier, Madureira e Cidade de Deus, totalizando mais 8 (oito) Restaurantes do Povo até 2026.

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. A proposta foi reabrir os restaurantes populares visando retomar o desenvolvimento da política estadual de segurança alimentar e nutricional em prol da população do Rio de Janeiro nestes equipamentos.

Atualmente, o Governo do Estado do Rio de Janeiro, no que tange aos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), implementou três programas: Restaurantes do Povo, Café do Trabalhador e 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.

O município do Rio de Janeiro está classificado como de muito alta vulnerabilidade, de acordo com o Mapa de Insegurança Alimentar e Nutricional (2023). De acordo com os dados do CECAD 2.0 atualizados em agosto de 2025, o município do Rio de Janeiro possui 1.062.674 de famílias cadastradas no CadÚnico. Deste total, 586.185 ou 55% das famílias estão em situação de pobreza (renda familiar mensal por pessoa de até R\$ 218), 171.142 ou 16% são famílias de baixa renda (renda familiar mensal por pessoa de até ½ salário-mínimo) e 305.347 (29%) recebem acima de ½ salário mínimo. Em 2024 foi lançado o I Inquérito sobre Segurança Alimentar e Nutricional do município do Rio de Janeiro cujo levantamento de dados se deu através de inquérito populacional com entrevistas face a face realizado em amostra de 2.000 famílias cariocas, entre novembro de 2023 e janeiro de 2024, utilizando questionário com as perguntas da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os resultados encontrados revelam que a Segurança Alimentar (SA) esteve presente em 67,1% dos lares cariocas, enquanto a incerteza da garantia da alimentação adequada era a realidade para 16,9% das famílias (IA leve). A restrição quantitativa se fez presente em 16% das famílias, das quais 7,9% conviviam com a fome (IA grave).

Ainda segundo o documento, em termos populacionais, cerca de 2 milhões de cariocas conviviam com a Insegurança Alimentar, dos quais 488,7 mil viviam com apenas uma refeição ao dia ou passavam um dia inteiro sem comer. A IA grave da população carioca foi maior em lares chefiados por mulheres (8,3%), ou quando essas pessoas tinham a raça/cor da pele preta/parda (9,5%), ou escolaridade mais baixa (16,6%). O desemprego dos chefes das famílias (18,3%) e a renda familiar per capita mais baixa (34,7%) também se associaram à IA grave. Comparando os dados da IA grave do Rio de Janeiro com as estimativas nacionais e estaduais, com base nos resultados recém-divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), constata-se que a fome é maior na população carioca e quase o dobro dos valores encontrados para o país (IA grave – Brasil = 4,1%, Estado do Rio de Janeiro = 3,1%; Inquérito de IA/RJ = 7,9%).

A distribuição das entrevistas realizadas segundo as Áreas de Planejamento do município do Rio de Janeiro foram divididas em AP1, AP2, AP3, AP4 e AP5. O Inquérito identificou desigualdades geográficas importantes no acesso à alimentação adequada e de qualidade, dado que as famílias das Áreas de Planejamento (APs) 3 (IA grave = 10,1%) e 5 (IA grave = 8,5%) eram as que mais convivem com a fome. Dentre os bairros do município que compõem a Área de Planejamento 3 (10,1% da população em IA grave), encontra-se o bairro do Méier, ou seja, o bairro é localizado em uma das duas áreas de planejamento que mais convivem com a fome, segundo o I Inquérito sobre SAN do município do Rio de Janeiro publicado em 2024. Este pertence à Zona Norte do município do Rio de Janeiro e também é o principal bairro da Região Administrativa XIII, conhecida como Grande Méier. Esta região é famosa por ser o coração de uma área com muitos serviços, comércio e opções de lazer, além de ter um forte caráter residencial e uma boa infraestrutura de transporte. A população do Méier é de aproximadamente 39.700 habitantes, de acordo com dados do Censo 2022 do IBGE. O bairro possui 21.707 domicílios e uma densidade populacional de cerca de 2,30 habitantes por lar.

O Restaurante do Povo Josué de Castro, situado no Méier, zona norte do município do Rio de Janeiro (RJ), é atualmente o único Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional na localidade, sendo prioridade da gestão estadual a retomada do seu funcionamento. O Governo do Estado vem somando esforços para a reabertura do aparelho público com vistas à reimplantação do serviço, a fim de garantir o acesso a alimentação de qualidade para a população em situação de vulnerabilidade. O imóvel do restaurante se encontra-se em fase de obras para reforma e ampliação do espaço, realizadas pela Empresa de Obras Públicas do Estado - EMOP, visando disponibilizar um espaço amplo e seguro, de acordo com as normas vigentes para serviços de alimentação, para a retomada do funcionamento. Em virtude da limitação de recursos imposta pela situação fiscal do Estado e a demanda urgente para a implantação/abertura das unidades, onde prezou-se pela economicidade e vantajosidade sem olvidar da necessidade da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, foi definido que as refeições serão preparadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da empresa contratada para a prestação do serviço de alimentação e transportadas prontas para consumo ao restaurante, onde serão servidas aos usuários, dispensando a estruturação de uma cozinha industrial robusta, que demandaria a aquisição e manutenção de uma gama de equipamentos industriais, aumentando o tempo e o custo da reforma do imóvel (conforme definido em conjunto com a EMOP no processo de reforma SEI 310003/005352/2023).

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.

1.3. 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:

Tabela - PCA 2025	
ID no PNCP	42498600000171-0-000021/2025
Data de publicação	01/08/2024
Data de atualização	09/07/2025
Classe/grupo	Id do item no PCA
0203 - SERVICOS DE NUTRICAO E ALIMENTACAO	23709
0203 - SERVICOS DE NUTRICAO E ALIMENTACAO	23710

1.4. 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 Josué de Castro demandará: 1. a contratação do serviço de refeições transportadas (preparo, fornecimento e distribuição de café da manhã, almoço e jantar), 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) saudáveis, em quantidade adequada, de modo seguro do ponto de vista higiênico-sanitário, 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 institui 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 vantagem 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 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 dispôr da estrutura de uma cozinha industrial robusta, dentro dos padrões e normas sanitárias vigentes e que corresponda às necessidades dos equipamentos de cozinha industrial que circulam no mercado atualmente, 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.

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 do Méier.

A partir desse contexto, o Programa de Necessidades (SEI 104957727) elaborado equipe técnica de Infraestrutura da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, demonstra a opção pela refeição transportada para o Restaurante do Povo, 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 101184111. 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. Atestamos que o Restaurante foi totalmente reformado, e que não existem itens mobiliários, utensílios ou equipamentos e outros no imóvel.

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 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 parte do princípio de 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. Também leva em consideração que parte dos usuários dos Restaurantes do Povo é composta pela por trabalhadores que vivem longas jornadas de trabalho, trabalhadores do turno da noite e pela população em situação de rua, caracterizando uma maior demanda de refeições servidas no período da noite.

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 e dislipidemia. 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
Almoço e jantar	Arroz	200g
	Feijão	150g
	Guarnições	100g
	Saladas	50 a 80g
	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

TIPO DE REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA/PESSOA
	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:

Quadro 3	
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) Gêneros alimentícios que compõem o cardápio: Para chegar à estimativa dos gêneros alimentícios que constituem o insumo principal, considerando o funcionamento adequado de um serviço de alimentação institucional, considera-se uma série de fatores interdependentes. Entre eles, destacam-se a estimativa da demanda mínima necessária, a observância de padrões de qualidade, o cumprimento das licenças e regulamentações sanitárias vigentes, a disponibilidade de equipamentos adequados e a adoção de boas práticas de higiene e segurança dos alimentos.

A estimativa da quantidade de alimentos requer uma análise criteriosa do tipo de serviço ofertado, do perfil da população atendida, da composição do cardápio e dos horários e frequência das refeições. O cálculo foi realizado com base nos consumos médios per capita de cada item do cardápio, aplicando-se os respectivos fatores de correção e perdas, conforme dados e evidências da literatura técnica vigente. Sobre estas quantidades, cabe à empresa de alimentação incluir um fator de segurança que minimize perdas e previna o desabastecimento. Este Estudo Técnico Preliminar contempla a análise desses aspectos e apresenta, de forma detalhada, os gêneros alimentícios considerados para o dimensionamento do serviço, acompanhados da respectiva pesquisa de preços, cuja metodologia e resultados encontram-se descritos no apêndice correspondente.

DESCRIÇÃO DO ITEM - QUANTIDADE DE CONSUMO PARA 528 DIAS - CAFÉ DA MANHÃ	Qtd. Consumo (kg/L)/528 DIAS	Unidade de Medida	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 528 DIAS
Café torrado, moído, grão selecionado, 1ª qualidade - 500G	5280	pacote	R\$ 28,39	R\$ 149.912,40
Leite integral UHT - 1L	39600	litro	R\$ 5,34	R\$ 211.365,00
Pão careca - 50 G	264000	Unidade	R\$ 0,9335	R\$ 246.444,00
Manteiga de primeira qualidade com sal (de acordo com os padrões de identidade e qualidade legais) - 500G	5280	pote	R\$ 27,96	R\$ 147.615,60
Açúcar refinado, sachê - 5G - cx 400 sachê	132000	sachê	R\$ 0,0795	R\$ 10.492,35
Adoçante dietético sucralose, sachê - 5G	132000	sachê	R\$ 0,3463	R\$ 45.714,90
Banana, graúda, semi amadurecida, tipo prata, climatizada	7200	kg	R\$ 9,30	R\$ 66.978,00
Mamão tipo bahia, semi amadurecido, 1ª qualidade, sem amassados	5760	kg	R\$ 7,17	R\$ 41.284,80
Melão, nacional, amadurecido, sem rachadura	5760	kg	R\$ 6,22	R\$ 35.812,80
Manga semi amadurecido, 1ª qualidade, sem amassados, casca dura, macia	5760	kg	R\$ 10,38	R\$ 59.788,80
Maçã nacional, amadurecida, 1ª qualidade, sem machucadura	7200	kg	R\$ 12,98	R\$ 93.474,00
Valor para 528 dias - DESJEJUM para 500 pessoas				R\$ 1.108.882,65
Valor Diário P/ 500 pessoas				R\$ 2.100,16
Valor Diário por pessoa				R\$ 4,20
Alimentos oriundos da agricultura familiar				R\$ 1,13

DESCRIÇÃO DO ITEM - QUANTIDADE DE CONSUMO PARA 528 DIAS - ALMOÇO	Qtd. Consumo (kg/L)/528 DIAS	Unidade de Medida	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 528 DIAS
Arroz, agulhinha, parboilizado, tipo 2 - 1KG	42240	kg	R\$ 5,44	R\$ 229.680,00
Feijão preto, tipo 1, qualidade novo, embalagem de 1 kg	25920	kg	R\$ 6,45	R\$ 167.184,00
Feijão tipo carioca, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg	2880	kg	R\$ 7,91	R\$ 22.766,40
Feijão branco, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg	2400	kg	R\$ 10,75	R\$ 25.800,00
Macarrão, com ovos, tipo espaguete - 500G	8640	pacote	R\$ 5,29	R\$ 45.662,40
Macarrão, lasanha, com ovos - 500G	2400	pacote	R\$ 8,31	R\$ 19.938,00
Farinha, trigo, 1ª qualidade, extra fina - 1KG	240	kg	R\$ 4,71	R\$ 1.131,00
Farinha de Mandioca (farofa) - 1KG	11760	kg	R\$ 10,91	R\$ 128.331,00

Banana Prata -(farofa) - KG	1392	kg	R\$ 9,30	R\$ 12.949,08
Amido de milho - 1KG	336	kg	R\$ 13,78	R\$ 4.628,40
Fubá milho, 1ª qualidade (polenta) - 1 KG	840	kg	R\$ 5,08	R\$ 4.267,20
Ervilha em conserva - LATA 170G	353	lata	R\$ 3,52	R\$ 1.240,59
Milho verde em conserva - LATA 170G	353	lata	R\$ 4,75	R\$ 1.675,59
Azeitona verde sem caroço - 500G	72	sachê	R\$ 23,07	R\$ 1.660,86
Extrato de tomate - SACHÊ 340G	3529	sachê	R\$ 3,35	R\$ 11.832,35
Cenoura - preparação	528	kg	R\$ 5,50	R\$ 2.901,36
Batata Inglesa - preparação	576	kg	R\$ 7,32	R\$ 4.213,44
Batata Inglesa - preparação	144	kg	R\$ 7,32	R\$ 1.053,36
Batata doce - preparação	144	kg	R\$ 4,88	R\$ 702,36
Inhame - preparação	144	kg	R\$ 9,35	R\$ 1.346,04
Repolho - preparação	72	kg	R\$ 5,19	R\$ 373,68
Alho, novo, grãoúo, 1ª qualidade, cabeça inteira, tipo branco, sem rama	624	kg	R\$ 37,96	R\$ 23.683,92
Cebola	4872	kg	R\$ 4,53	R\$ 22.070,16
Cebola - molho	720	kg	R\$ 4,53	R\$ 3.261,60
Óleo de Soja - 900ML	1653	garrafa	R\$ 7,18	R\$ 11.875,07
Sal - 1KG	912	pacote	R\$ 3,88	R\$ 3.536,28
Queijo Muçarela - KG	720	kg	R\$ 43,61	R\$ 31.401,00
Margarina sem sal - 500G	1152	kg	R\$ 7,57	R\$ 8.720,64
Pimenta do reino - PACOTE 30G	6000	pacote	R\$ 7,74	R\$ 46.410,00
Orégano - 500G	48	pacote	R\$ 19,56	R\$ 938,88
Pimentão vermelho -	144	kg	R\$ 18,25	R\$ 2.628,36
Quiabo (Vegetal B)	480	kg	R\$ 10,76	R\$ 5.163,60
Vinagre (de vinho ou álcool) - sachê 4 ML	528000	sachê	R\$ 0,1356	R\$ 71.589,47
Azeite de oliva - sachê 4 ML	528000	sachê	R\$ 0,4861	R\$ 256.660,80
Molho Shoyo - GARRAFA 1L	72	garrafa	R\$ 12,86	R\$ 926,10
Amendoim SEM casca- 1KG	120	pacote	R\$ 36,31	R\$ 4.357,50
Salsinha - KG	48	kg	R\$ 5,82	R\$ 279,24
Alecrim - pacote 30G	400	kg	R\$ 2,84	R\$ 1.135,00
Limão grãoúo, verdadeiro a granel	240	kg	R\$ 7,09	R\$ 1.702,20
Cebolinha - KG	36	kg	R\$ 5,57	R\$ 200,61
Pimentão amarelo	96	kg	R\$ 15,41	R\$ 1.479,36
Pimentão verde	240	kg	R\$ 8,76	R\$ 2.101,20
Pimentão verde (molho)	240	kg	R\$ 8,76	R\$ 2.101,20
Tomate (vegetal A) - molho	1800	kg	R\$ 10,21	R\$ 18.378,00
Tomate (vegetal A) - receitas	288	kg	R\$ 10,21	R\$ 2.940,48
Coloral - 500GR	461	pacote	R\$ 6,88	R\$ 3.170,30
Cogumelo champignon inteiro - 1KG	1680	kg	R\$ 51,33	R\$ 86.234,40
Leite integral UHT - 1L	624	litro	R\$ 5,34	R\$ 3.330,60
Linguiça de paio - FEIJOADA - KG	960	kg	R\$ 31,37	R\$ 30.115,20
Bacon - ANGU A BAIANA - KG	264	kg	R\$ 43,98	R\$ 11.611,38
Ave com osso (sobrecoxa)	9720	kg	R\$ 16,95	R\$ 164.754,00
Ave com osso (peito de frango)	6672	kg	R\$ 19,27	R\$ 128.536,08
Bovino sem osso carne moída pá ou acém - ANGÚ A BAIANA/COZIDO	1680	kg	R\$ 31,40	R\$ 52.752,00
Bovino sem osso carne moída pá ou acém - KIBE DE FORNO/FEIJOADA	1320	kg	R\$ 31,40	R\$ 41.448,00
Bovino sem osso carne moída pá ou acém - LASANHA DE CARNE/ESCONDIDINHIO/ALMONDEGA	3996	kg	R\$ 31,40	R\$ 125.474,40
Filé de peito de frango (ave sem osso)	18036	kg	R\$ 25,74	R\$ 464.156,46
Bovino sem osso (lagarto, músculo ou cupim)	3408	kg	R\$ 41,51	R\$ 141.474,60
Bovino sem osso (alcatra) - BIFE DE PANELA	3552	kg	R\$ 51,22	R\$ 181.933,44
Bovino sem osso (chã de dentro ou patinho) - ESTROGONOFF	1596	kg	R\$ 36,64	R\$ 58.481,43
Bovino sem osso (chã de dentro ou patinho) - ISCA	1764	kg	R\$ 36,64	R\$ 64.637,37
Bovino sem osso (chã de dentro ou patinho) - CHURRASCO MISTO	576	kg	R\$ 36,64	R\$ 21.106,08
Bovino com osso (costela) - preparação	3000	kg	R\$ 41,12	R\$ 123.360,00
Bovino com osso (costela salgada) - DOBRADINHA	1368	kg	R\$ 41,12	R\$ 56.252,16
Bovino salgado (carne seca) - PREPARAÇÃO	1440	kg	R\$ 37,96	R\$ 54.662,40
Bovino salgado (carne seca) - FEIJOADA/COZIDO	1152	kg	R\$ 37,96	R\$ 43.729,92
Viscera bovina (fígado)	1584	kg	R\$ 19,94	R\$ 31.588,92
Viscera bovina (bucha) - DOBRADINHA	1608	kg	R\$ 21,99	R\$ 35.355,90
Embutido (linguiça calabresa) - COZIDO	240	kg	R\$ 26,33	R\$ 6.318,00
Embutido (linguiça calabresa) - DOBRADINHA/CURRASCO MISTO	1920	kg	R\$ 26,33	R\$ 50.544,00
Suíno sem osso (lombo) - CHURRASCO MISTO	576	kg	R\$ 27,82	R\$ 16.025,76
Suíno sem osso (lombo) - DOBRADINHA	840	kg	R\$ 27,82	R\$ 23.370,90
Suíno sem osso (lombo) - PREPARAÇÃO	1656	kg	R\$ 27,82	R\$ 46.074,06

Suíno sem osso salgado (lombo) - FEIJOADA	624	kg	R\$ 27,82	R\$ 17.361,24
Suíno sem osso salgado (lombo) - COZIDO	576	kg	R\$ 27,82	R\$ 16.025,76
Suíno com osso (carré) - PREPARAÇÃO	9360	kg	R\$ 24,01	R\$ 224.733,60
Peixe sem cartilagem (filé merluza)	6384	kg	R\$ 30,06	R\$ 191.871,12
Bacalhau Saithe	3000	kg	R\$ 80,40	R\$ 241.200,00
Abóbora (Vegetal B) - Purê	5184	kg	R\$ 6,62	R\$ 34.305,12
Alface crespa (vegetal A)	2400	kg	R\$ 5,30	R\$ 12.714,00
Alface lisa (vegetal A)	1200	kg	R\$ 5,10	R\$ 6.120,00
Alface americana (vegetal A)	1200	kg	R\$ 5,50	R\$ 6.594,00
Chicória (vegetal A)	6480	kg	R\$ 5,88	R\$ 38.102,40
Almeirão (vegetal A)	2160	kg	R\$ 6,21	R\$ 13.402,80
Rúcula (vegetal A)	3840	kg	R\$ 6,11	R\$ 23.462,40
Acelga (vegetal A)	2784	kg	R\$ 7,17	R\$ 19.954,32
Agrião (vegetal A)	6528	kg	R\$ 6,57	R\$ 42.905,28
Bertalha (vegetal A)	1152	kg	R\$ 4,36	R\$ 5.019,84
Pepino (vegetal A)	5280	kg	R\$ 6,96	R\$ 36.722,40
Espinafre (vegetal A) - guarnição	4080	kg	R\$ 7,75	R\$ 31.599,60
Cebola (vegetal A)	2736	kg	R\$ 4,53	R\$ 12.394,08
Tomate (vegetal A)	4800	kg	R\$ 10,21	R\$ 49.008,00
Cenoura (Vegetal B)	4416	kg	R\$ 5,50	R\$ 24.265,92
Abobrinha (Vegetal A)	3600	kg	R\$ 1,09	R\$ 3.915,00
Chuchu (Vegetal B)	3888	kg	R\$ 5,30	R\$ 20.596,68
Beterraba (Vegetal B)	6600	kg	R\$ 5,91	R\$ 39.022,50
Repolho (vegetal A)	3360	kg	R\$ 6,34	R\$ 21.285,60
Couve (vegetal A) - guarnição	10800	kg	R\$ 7,27	R\$ 78.543,00
Abobrinha (Vegetal B) guarnição	3000	kg	R\$ 4,65	R\$ 13.935,00
Berinjela (Vegetal B)	1032	kg	R\$ 7,22	R\$ 7.453,62
Aipim (Vegetal C)	1296	kg	R\$ 6,00	R\$ 7.769,52
Batata Inglesa (Vegetal C)	14400	kg	R\$ 7,32	R\$ 105.336,00
Cenoura (Vegetal B) - Guarnição	5520	kg	R\$ 5,50	R\$ 30.332,40
Polpa da fruta (manga) - 1KG	4800	kg	R\$ 15,35	R\$ 73.680,00
Polpa da fruta (caju) - 1KG	3840	kg	R\$ 15,66	R\$ 60.115,20
Polpa da fruta (uva) - 1KG	3840	kg	R\$ 26,54	R\$ 101.913,60
Polpa da fruta (laranja) - 1KG	4800	kg	R\$ 28,09	R\$ 134.820,00
Polpa da fruta (abacaxi) - 1KG	3840	kg	R\$ 20,30	R\$ 77.961,60
Banana, graúda, semi amadurecida, tipo prata, climatizada	2400	kg	R\$ 9,30	R\$ 22.326,00
Melancia, amadurecida, doce, tipo redonda, tamanho médio	4800	kg	R\$ 4,27	R\$ 20.472,00
Melão, nacional, amadurecido, sem rachadura	7200	kg	R\$ 6,22	R\$ 44.766,00
Pera	9600	kg	R\$ 12,19	R\$ 117.000,00
Manga	4800	kg	R\$ 10,38	R\$ 49.824,00
Maçã nacional, amadurecida, 1ª qualidade, sem machucadura	7200	kg	R\$ 12,98	R\$ 93.474,00
Tangerina	2400	kg	R\$ 7,86	R\$ 18.858,00
Goiaba	2400	kg	R\$ 10,11	R\$ 24.264,00
Laranja pera, semi-amadurecida, doce, tipo media	7200	kg	R\$ 5,48	R\$ 39.420,00
Doce de leite - cx 400gr 12 uni (33gr)	40000	Unidade	R\$ 1,1620	R\$ 46.480,00
Bananada - cx 900gr 50 uni (33gr)	66667	Unidade	R\$ 0,7092	R\$ 47.280,00
Sal - sachê 1 G	528000	sachê	R\$ 0,0572	R\$ 30.183,12
			Valor para 528 dias - ALMOÇO para 1000 pessoas	R\$ 5.658.164,26
			Valor Diário P/ 1000 pessoas	R\$ 10.716,22
			Valor Diário por pessoa	R\$ 10,72
			Alimentos oriundos da agricultura familiar	R\$ 2,35

DESCRIÇÃO DO ITEM - QUANTIDADE DE CONSUMO PARA 528 DIAS - JANTAR	Qtd. Consumo (kg/L)/528 DIAS	Unidade de Medida	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 528 DIAS
Arroz, agulhinha, parboilizado, tipo 2 - 1KG	24000	kg	R\$ 5,44	R\$ 130.500,00
Feijão preto, tipo 1, qualidade novo, embalagem de 1 kg	8640	kg	R\$ 6,45	R\$ 55.728,00
Feijão tipo carioca, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg	7200	kg	R\$ 7,91	R\$ 56.916,00
Macarrão, com ovos, tipo espaguete - 500G	2880	pacote	R\$ 5,29	R\$ 15.220,80
Farinha, trigo, 1ª qualidade, extra fina - 1KG	120	kg	R\$ 4,71	R\$ 565,50
Farinha de Mandioca (farofa) - 1KG	840	kg	R\$ 10,91	R\$ 9.166,50
Banana Prata -(farofa) - KG	348	kg	R\$ 9,30	R\$ 3.237,27

Amido de milho - 1KG	84	kg	R\$ 13,78	R\$ 1.157,10
Fubá milho, 1ª qualidade (polenta) - 1 KG	5040	kg	R\$ 5,08	R\$ 25.603,20
Ervilha em conserva - LATA 170G	353	lata	R\$ 3,52	R\$ 1.240,59
Milho verde em conserva - LATA 170G	176	lata	R\$ 4,75	R\$ 837,79
Azeitona verde sem caroço - 500G	36	sachê	R\$ 23,07	R\$ 830,43
Extrato de tomate - SACHÊ 340G	3529	sachê	R\$ 3,35	R\$ 11.832,35
Cenoura - preparação	3432	kg	R\$ 5,50	R\$ 18.858,84
Batata Inglesa - preparação	576	kg	R\$ 7,32	R\$ 4.213,44
Batata Inglesa - preparação	2304	kg	R\$ 7,32	R\$ 16.853,76
Batata doce - preparação	2736	kg	R\$ 4,88	R\$ 13.344,84
Inhame - preparação	72	kg	R\$ 9,35	R\$ 673,02
Repolho - preparação	288	kg	R\$ 5,19	R\$ 1.494,72
Alho, novo, grão, 1ª qualidade, cabeça inteira, tipo branco, sem rama	180	kg	R\$ 37,96	R\$ 6.831,90
Cebola	168	kg	R\$ 4,53	R\$ 761,04
Cebola - molho	360	kg	R\$ 4,53	R\$ 1.630,80
Óleo de Soja - 900ML	80	garrafa	R\$ 7,18	R\$ 574,60
Sal - 1KG	12	kg	R\$ 3,88	R\$ 46,53
Queijo Muçarela - KG	360	kg	R\$ 43,61	R\$ 15.700,50
Margarina sem sal - 500G	72	kg	R\$ 7,57	R\$ 545,04
Pimenta do reino - PACOTE 30G	400	pacote	R\$ 7,74	R\$ 3.094,00
Orégano - 500G	48	pacote	R\$ 19,56	R\$ 938,88
Pimentão vermelho	24	kg	R\$ 18,25	R\$ 438,06
Quiabo (Vegetal B)	240	kg	R\$ 10,76	R\$ 2.581,80
Vinagre (de vinho ou álcool) - sachê 4 ML	264000	sachê	R\$ 0,04604	R\$ 12.153,90
Azeite de oliva - sachê 4 ML	264000	sachê	R\$ 0,17825	R\$ 47.058,00
Molho Shoyo - GARRAFA 1L	90	garrafa	R\$ 12,86	R\$ 1.157,63
Amendoim - 1KG	30	kg	R\$ 36,31	R\$ 1.089,38
Salsinha - kg	30	kg	R\$ 5,82	R\$ 174,53
Alecrim - pacote 30G	800	pacote	R\$ 2,84	R\$ 2.270,00
Limão grão, verdadeiro a granel	1440	kg	R\$ 7,09	R\$ 10.213,20
Cebolinha - kg	12	kg	R\$ 5,57	R\$ 66,87
Pimentão amarelo	48	kg	R\$ 15,41	R\$ 739,68
Pimentão verde	120	kg	R\$ 8,76	R\$ 1.050,60
Pimentão verde (molho)	120	kg	R\$ 8,76	R\$ 1.050,60
Tomate (vegetal A) - molho	900	kg	R\$ 10,21	R\$ 9.189,00
Tomate (vegetal A) - receitas	144	kg	R\$ 10,21	R\$ 1.470,24
Coloral - 500GR	230	pacote	R\$ 6,88	R\$ 1.585,15
Cogumelo champignon inteiro - 1KG	840	kg	R\$ 51,33	R\$ 43.117,20
Leite integral UHT - 1L	312	litro	R\$ 5,34	R\$ 1.665,30
Ovo de galinha - cx 12 uni * 0,90 = 1080 1 cx	2016	Duzias	R\$ 13,08	R\$ 26.364,24
Ave com osso (sobrecoca)	9720	kg	R\$ 16,95	R\$ 164.754,00
Ave com osso (peito de frango)	5004	kg	R\$ 19,27	R\$ 96.402,06
Bovino sem osso carne moída pá ou acém - ANGÚ A BAIANA/COZIDO	420	kg	R\$ 31,40	R\$ 13.188,00
Bovino sem osso carne moída pá ou acém - KIBE DE FORNO/FEIJADA	330	kg	R\$ 31,40	R\$ 10.362,00
Bovino sem osso carne moída pá ou acém - LASANHA DE CARNE/ESCONDIDINHO/ALMONDEGA	2664	kg	R\$ 31,40	R\$ 83.649,60
Filé de peito de frango (ave sem osso)	8016	kg	R\$ 25,74	R\$ 206.291,76
Bovino sem osso (lagarto, músculo ou cupim)	4260	kg	R\$ 41,51	R\$ 176.843,25
Bovino sem osso (alcatra) - BIFE DE PANELA	1776	kg	R\$ 51,22	R\$ 90.966,72
Bovino sem osso (chã de dentro ou patinho) - ESTROGONOFF	1596	kg	R\$ 36,64	R\$ 58.481,43
Bovino sem osso (chã de dentro ou patinho) - CHURRASCO MISTO	288	kg	R\$ 36,64	R\$ 10.553,04
Bovino salgado (carne seca) - PREPARAÇÃO	720	kg	R\$ 36,49	R\$ 26.269,20
Bovino salgado (carne seca) - FEIJADA/COZIDO	288	kg	R\$ 41,12	R\$ 11.842,56
Víscera bovina (fígado)	792	kg	R\$ 19,94	R\$ 15.794,46
Embutido (linguiça calabresa) - COZIDO	120	kg	R\$ 26,33	R\$ 3.159,00
Embutido (linguiça calabresa) - DOBRADINHA/CURRASCOS MISTOS	240	kg	R\$ 26,33	R\$ 6.318,00
Suíno sem osso (lombo) - CHURRASCO MISTO	288	kg	R\$ 27,82	R\$ 8.012,88
Suíno sem osso (lombo ou copa lombo) - PREPARAÇÃO	4140	kg	R\$ 27,82	R\$ 115.185,15
Suíno sem osso salgado (lombo) - COZIDO	288	kg	R\$ 27,82	R\$ 8.012,88
Suíno com osso (carré) - PREPARAÇÃO	3120	kg	R\$ 24,01	R\$ 74.911,20
Abóbora (Vegetal B) - Purê	1296	kg	R\$ 6,62	R\$ 8.576,28
Alface crespa (vegetal A)	1200	kg	R\$ 5,30	R\$ 6.357,00
Alface lisa (vegetal A)	600	kg	R\$ 5,10	R\$ 3.060,00
Chicória (vegetal A)	1080	kg	R\$ 5,88	R\$ 6.350,40
Almeirão (vegetal A)	2160	kg	R\$ 6,21	R\$ 13.402,80
Rúcula (vegetal A)	1440	kg	R\$ 6,11	R\$ 8.798,40

Acelga (vegetal A)	2784	kg	R\$ 7,17	R\$ 19.954,32
Agrião (vegetal A)	1632	kg	R\$ 6,57	R\$ 10.726,32
Bertalha (vegetal A)	1152	kg	R\$ 4,36	R\$ 5.019,84
Pepino (vegetal A)	660	kg	R\$ 6,96	R\$ 4.590,30
Espinafre (vegetal A) - guarnição	2040	kg	R\$ 7,75	R\$ 15.799,80
Cebola (vegetal A)	3420	kg	R\$ 4,53	R\$ 15.492,60
Tomate (vegetal A)	600	kg	R\$ 10,21	R\$ 6.126,00
Cenoura (Vegetal B)	3864	kg	R\$ 5,50	R\$ 21.232,68
Abobrinha (Vegetal A)	1200	kg	R\$ 1,09	R\$ 1.305,00
Chuchu (Vegetal B)	1944	kg	R\$ 5,30	R\$ 10.298,34
Beterraba (Vegetal B)	3960	kg	R\$ 5,91	R\$ 23.413,50
Repolho (vegetal A)	840	kg	R\$ 6,34	R\$ 5.321,40
Couve (vegetal A) - guarnição	5400	kg	R\$ 7,27	R\$ 39.271,50
Berinjela (Vegetal B)	516	kg	R\$ 7,22	R\$ 3.726,81
Aipim (Vegetal C)	1296	kg	R\$ 6,00	R\$ 7.769,52
Batata Inglesa (Vegetal C)	2880	kg	R\$ 7,32	R\$ 21.067,20
Cenoura (Vegetal B) - Guarnição	4140	kg	R\$ 5,50	R\$ 22.749,30
Inhame (Vegetal C)	2400	kg	R\$ 2,13	R\$ 5.106,00
Polpa da fruta (maracujá)	2400	kg	R\$ 38,95	R\$ 93.480,00
Polpa da fruta (uva)	1920	kg	R\$ 26,54	R\$ 50.956,80
Polpa da fruta (laranja)	2400	kg	R\$ 28,09	R\$ 67.410,00
Polpa da fruta (goiaba)	1920	kg	R\$ 13,96	R\$ 26.803,20
Polpa da fruta (acerola)	1920	kg	R\$ 14,00	R\$ 26.884,80
Banana, graúda, semi amadurecida, tipo prata, climatizada	3600	kg	R\$ 9,30	R\$ 33.489,00
Melancia, amadurecida, doce, tipo redonda, tamanho médio	2400	kg	R\$ 4,27	R\$ 10.236,00
Melão, nacional, amadurecido, sem rachadura	3600	kg	R\$ 6,22	R\$ 22.383,00
Manga	4800	kg	R\$ 10,38	R\$ 49.824,00
Tangerina	2400	kg	R\$ 7,86	R\$ 18.858,00
Goiaba	1200	kg	R\$ 10,11	R\$ 12.132,00
Laranja pera, semi-amadurecida, doce, tipo media	3600	kg	R\$ 5,48	R\$ 19.710,00
Goiabada - cx 400gr 12 uni (33gr)	20000	Unidade	R\$ 2,3530	R\$ 47.060,70
Doce de leite - cx 400gr 12 uni (33gr)	60000	Unidade	R\$ 1,1620	R\$ 69.720,00
Sal - sachê 1 g	264000	sachê	R\$ 0,0572	R\$ 15.091,56
Valor para 528 dias - JANTAR para 500 pessoas				R\$ 2.592.384,37
Valor Diário P/ 500 pessoas				R\$ 4.909,82
Valor Diário por pessoa				R\$ 9,82
Alimentos oriundos da agricultura familiar				R\$ 2,08

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 104556921, 104557793 E 104558137 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 104948900**

d) 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
---------------	--------------

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 Nº 8.504/2019.

e) 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

f) Dimensionamento de pessoal para produção e distribuição das refeições: Conforme especifica o art. 14º do Regulamento Interno dos Restaurantes do Povo:

"A empresa prestadora do serviço de alimentação ou entidade do terceiro setor parceira deverá prever na contratação do pessoal fixo e exclusivo para a unidade do Restaurante do Povo, funcionários em quantidade suficiente para organizar a fila de acesso ao restaurante e ao balcão de distribuição, respeitando a ordem de prioridade, e para auxiliar os usuários, sobretudo os de mobilidade reduzida, nas dependências da unidade do Restaurante do Povo."

Dessa forma, a mão-de-obra da empresa contratada que atuará nas dependências do restaurante do Povo Josué de Castro será composta por funções necessárias aos serviços de distribuição das refeições (copeiros) e à limpeza do local (auxiliares de serviços gerais), além de nutricionistas (responsável técnico) e quadro técnico para realização do controle de qualidade e gerenciamento da operação. É fundamental que a mão-de-obra alocada no restaurante do povo seja exclusiva e capacitada para o adequado desempenho do serviço. 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).

Em se tratando de produção de refeições, o tamanho da equipe envolvida nas atividades dependerá do número de refeições comercializadas. Na literatura, existem duas metodologias para dimensionar o número adequado de profissionais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): os cálculos de Gandra e Gambardella (1986) e Mezomo (2002). Ambas referem-se à produção de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, considerando variáveis como o tempo necessário à produção de uma refeição por completo. Entretanto, para o objeto em questão, considera-se apenas equipe para distribuição de refeição transportada e, desta forma, as fórmulas disponíveis não se aplicam.

Assim, o dimensionamento da equipe que ficará alocada nas dependências do Restaurante do Povo atuando na distribuição das refeições, limpeza, gestão da operação e controle de qualidade será estabelecido considerando-se: o ritmo de atendimento, o serviço do tipo porcionado, o número de preparações que compõe o cardápio, o número de balcões de distribuição, o número de banheiros e a metragem quadrada do local.

O número de copeiros deve atender, para o almoço, ao porcionamento de 5 preparações quentes, 1 preparação fria, bebida e sobremesa em duas linhas de distribuição com ritmo de atendimento médio de 4 minutos por usuário (1000 usuários sendo servidos durante 240 minutos), reposição eficiente de preparações nos balcões de distribuição e higienização de equipamentos e utensílios.

O números de auxiliares de limpeza deve atender à limpeza exclusiva de seis banheiros, mais duas áreas de 733 metros quadrados cada incluindo piso, paredes e mobiliário e higienização de utensílios.

Considerando todas as variáveis descritas, o Quadro 6 descreve o dimensionamento total de pessoal, organizados em três turnos alocado nas dependências do Restaurante do Povo que atuam diretamente na distribuição de refeições e seus processos de apoio:

Quadro 6: Dimensionamento de pessoal para distribuição das refeições e limpeza

Função	Porte I - 2000 refeições/dia
	Quantitativo
Nutricionista Responsável Técnica	1
Nutricionista Quadro Técnico	1
Copeiro	10
Auxiliar de serviços gerais	14
Estoquista	2
TOTAL	28

O Restaurante do Povo Josué de Castro deverá operar com um quantitativo total de 28 funcionários diretamente envolvidos na distribuição das refeições e seus processos de apoio (controle higienico-sanitário, limpeza e higienização).

Para fazer o dimensionamento do quantitativo adequado de funcionários utilizamos 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.

Considerando (i) o almoço como a refeição que demandará maior mão de obra operacional em virtude do quantitativo a ser preparado (1.000 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 o 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 e distribuição dos funcionários em cada turno conforme segue:

O primeiro turno de trabalho para café-da-manhã e início do almoço e deve contemplar no mínimo 1 nutricionista, 1 estoquista, 4 copeiros para distribuição das refeições e 4 auxiliares de limpeza.

O segundo turno de trabalho para pico de serviço no almoço e início do jantar, deve contemplar no mínimo 4 copeiros e 6 auxiliares de limpeza;

O terceiro turno de trabalho, deve iniciar no horário de pico do almoço e finalizar após o serviço do jantar e contemplar no mínimo 1 nutricionista (QT), 1 estoquista, 2 copeiros e 4 auxiliares de limpeza.

O Almoço deve iniciar com a presença de dez copeiros (4 em cada linha de distribuição) e 1 para reposição de cada linha de distribuição, 4 auxiliares de limpeza para higienização de utensílios, dois para higienização dos banheiros dos usuários e demais para limpeza de ambientes e refeitórios.

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, além de pessoal para atuar diretamente na distribuição das refeições e limpeza, por administrativo a ser distribuído conforme abaixo.

Quadro 7: Distribuição de pessoal administrativo

SETOR	FUNÇÃO/CARGO	LOTAÇÃO	Porte I - 2.000 refeições/dia
Administração	Auxiliar administrativo CBO: 4110-05	Restaurante	1
Caixa/Controle de acesso	Caixa CBO: 4211-25	Restaurante	4
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.	4
Transporte de refeições	Motorista CBO: 782510	Transporte da UAN para RESTAURANTE	2
	Ajudante de motorista CBO: 7832-25	Transporte da UAN para RESTAURANTE	2
Segurança patrimonial	Vigilante Diurno CBO 5173-30	Restaurante	2
	Vigilante Noturno CBO 5173-30	Restaurante	2
Total	-----		17

O quantitativo total do Restaurante do Povo será de 45 funcionários e 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.

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 no Restaurante com exclusividade na execução do contrato, para executar os serviços de distribuição das refeições (uma vez que o serviço de preparo das refeições será executado pela empresa contratada fora do Restaurante do Povo, e as refeições serão transportadas até o Restaurante diariamente), 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 empresa a ser 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 imprevisão no transporte e, portanto, na distribuição das refeições no restaurante e na execução do serviço de forma geral.

g) Transporte das refeições: A contratada deverá realizar o transporte das refeições em veículos próprios ou terceirizados, devidamente autorizados e licenciados pela Vigilância Sanitária, equipados com compartimentos isotérmicos, refrigerados e/ou aquecidos, de acordo com a necessidade de manutenção da temperatura dos alimentos (quentes $\geq 60^{\circ}\text{C}$ e frios $\leq 5^{\circ}\text{C}$), conforme legislação vigente (RDC nº 216/2004, 275/2002 e suas atualizações). É obrigatório que os veículos possuam:

- Superfícies internas lisas, laváveis e resistentes;
- Termômetro calibrado, de fácil visualização, para monitoramento da temperatura interna;
- Registros de temperatura durante todo o percurso, com apresentação periódica à contratante;
- Plano de higienização dos veículos, com registro de procedimentos realizados;
- As refeições deverão ser devidamente acondicionadas nas caixas térmicas higienizadas, devidamente fechadas, identificadas e organizadas por tipo de refeição e turno.
- Em caso de falha no transporte que comprometa a segurança dos alimentos (temperatura inadequada, avaria, atraso superior a 30 minutos), a contratada deverá substituir imediatamente os alimentos comprometidos, sem ônus para a contratante.

O transporte é considerado etapa crítica do controle de qualidade no serviço de alimentação coletiva. Dessa forma, a contratada deve apresentar, no ato da assinatura do contrato e sempre que solicitado, os documentos dos veículos utilizados (mesmo que o serviço de transporte tenha sido subcontratado, como permitido neste Estudo Técnico Preliminar à luz da Lei federal 14.133/2021), incluindo:

- Licença sanitária vigente;
- Certificados de manutenção preventiva;
- Laudos de higienização dos compartimentos de transporte;
- Plano de controle de pragas para os veículos.

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	500.001 a 1.500.000
III	Acima de 1.500.000

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

Cabe informar o quantitativo de refeições a serem servidas, de acordo com cada porte de Restaurante do Povo, definido pelo Decreto Estadual 48.540/2023, conforme demonstrado abaixo:

Quadro 10: 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	500.000	até 500	1.000 a 2.000	até 500
II	500.001 a 1.500.000	até 1.000	2.000 a 3.000	até 1.000
III	Acima de 1.500.000	até 2.000	a partir de 3.000	até 2.000

Assim, o quantitativo de refeições a ser contratado será:

Quadro 11: Quantidade de refeições a ser contratada para o Restaurante do Povo Josué de Castro

Unidade	Café da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Méier	até 500	até 1.000	até 500
Total refeições/dia	até 2.000		

Fonte: Própria, 2025.

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 descontinuidades 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.

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 no Programa de Necessidades (104957727), 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 12: Equipamentos e mobiliários que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL EM 1 ANO	PREÇO MÉDIO DO ITEM	VALOR TOTAL DO ITEM	JUSTIFICATIVA
1	FOGÃO INDUSTRIAL INOX 04 BOCAS A GÁS DE BAIXA PRESSÃO SEM FORNO: CORPO E MESA EM AÇO CARBONO OU AÇO INOX COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; VARÃO CROMADO COM TAMPÃO E BICO DE ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL; REGISTRO CROMADO DE 1/4 POLEGADA. REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO; MEDIDA APROXIMADA 80 CM X 80 CM X 88CM	1	R\$ 1.442,39	R\$ 1.442,39	Apoio: aquecimento de bebidas ou complementos em casa de urgência
2	PASS-THROUGH FRIO/REFRIGERADOR PARA ALIMENTOS VERTICAL: 659L Inox Capacidade 12 GNs 1/1x150mm 220V	2	R\$ 11.691,94	R\$ 23.383,88	Manutenção da cadeia fria das preparações antes de serem servidas para mitigar risco sanitário e em acordo à legislação sanitária
3	PASS-THROUGH (QUENTE) - Capacidade para mín 12 e máx 16 GN's 1/1 - 100/150mm ou 30 GN's 1/1 - 65mm MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: GRADES;	4	R\$ 7.070,73	R\$ 28.282,93	Manutenção da cadeia quente das preparações antes de serem servidas para mitigar risco sanitário e em acordo à legislação sanitária
4	CAFETEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL 20L: CAPACIDADE: 20 LITROS; MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL; APLICAÇÃO INDUSTRIAL; CAPACIDADE 20 L; 10 LITROS PARA CADA RESERVATÓRIO; S/ ESTERILIZADO R; POTÊNCIA 3.000 W; MEDIDA APROXIMADA DE 32 x 42 x 84 CM; TENSÃO: 220 V.	2	R\$ 2.693,50	R\$ 5.386,99	Elaboração de bebida quente café-da-manhã

5	REFRESQUEIRA REFRIGERADA - DISPENSER DE SUCO POR GRAVIDADE; SERPENTINA EM AÇO INOX 304; CAPACIDADE: 100L; AGITAÇÃO POR PÁS.	2	R\$ 7.148,95	R\$ 14.297,90	Distribuição de bebida nas refeições
6	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, 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	2	R\$ 7.002,04	R\$ 14.004,08	Distribuição das refeições
7	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, 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	2	R\$ 9.013,68	R\$ 18.027,35	Distribuição das refeições (saladas)
8	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	1	R\$ 1.486,22	R\$ 1.486,22	Transporte ergonômico de material e insumos
9	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL - SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL RESOLUÇÃO: 50 G, CAPACIDADE: 300KG, DISPLAY: LCD COM BACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES, MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA MÍNIMO 500MM X 500MM; ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM	1	R\$ 1.594,92	R\$ 1.594,92	Conferência do quantitativo de preparações recebidas

10	MAQUINA LAVADORA LOUÇA - MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE mínima de 150 e máxima de 250 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 COMPLEMENTO: 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 Especificação complementar: BOILLER QUE MANTENHA A TEMPERATURA DA AGUA LAVAGEM: 55 ~ 65°C, E A TEMPERATURA DA AGUA ENXAGUE: 80 ~ 90°C	1	R\$ 91.923,07	R\$ 91.923,07	Higienização dos utensílios
11	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	2	R\$ 128,44	R\$ 256,89	Anti-sepsia das mãos
12	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	1	R\$ 800,67	R\$ 800,67	Armazenamento/apoio de utensílios
13	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8, MODELO: GRADEADA, DIMENSÕES (L X P X A): 900 X 500 X 1800 MM, QUANTIDADE DIVISÕES: 4 PLANOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	5	R\$ 1.766,91	R\$ 8.834,53	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
14	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS GRADEADOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM - UNIDADE	6	R\$ 2.653,67	R\$ 15.922,04	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
15	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8, BASE: 04 NÍVEIS COM SAPATAS REGULÁVEIS, ALTURA: 1800 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1000 MM	2	R\$ 2.078,57	R\$ 4.157,14	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
16	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	4	R\$ 2.066,19	R\$ 8.264,74	Armazenamento de alimentos e/ou utensílios
17	PIA COZINHA INDUSTRIAL COM DUAS CUBAS CENTRAIS: PIA COM 2 CUBAS CENTRAIS; CUBA ESTAMPADA E SOLDADA; ESTRUTURA EM AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA: 2000 X 700 X 850 MM.; PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	2	R\$ 3.716,71	R\$ 7.433,43	Distribuição de refeições e higienização de utensílios
18	PIA COZINHA INDUSTRIAL COM UMA CUBA CENTRAL: PIA COM 1 CUBA ESTAMPADA E SOLDADA; ESTRUTURA EM AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA: 1200 X 700 X 850 MM. ; PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	2	R\$ 1.999,35	R\$ 3.998,71	Distribuição de refeições e higienização de utensílios

19	MESA DE PAREDE BANCADA INOX LISA 160 X 70 X 85 CM ;DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS PARA CORRIGIR PEQUENOS DESNÍVEIS E DEIXAR A MESA BEM ESTÁVEL; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	1	R\$ 1.684,56	R\$ 1.684,56	Distribuição de refeições e higienização de utensílios
20	MESA DE INOX BANCADA DE 150 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 150 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS PARA CORRIGIR PEQUENOS DESNÍVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	1	R\$ 1.437,97	R\$ 1.437,97	Distribuição de refeições e higienização de utensílios
21	MESA DE INOX BANCADA DE 200 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 200 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	R\$ 1.784,59	R\$ 7.138,34	Distribuição de refeições e higienização de utensílios
22	MESA TANQUE COZINHA INDUSTRIAL: AÇO INOX; PÉS TUBULARES; MEDIDA APROXIMADA TOTAL 100 X 70 X 85 CM E DO TANQUE 80 X 50 X 40 CM; FORNECIMENTO: UNIDADE	2	R\$ 1.834,22	R\$ 3.668,45	Higienização de utensílios
23	PURIFICADOR DE ÁGUA 1/2"	2	R\$ 182,95	R\$ 365,91	Hidratação dos funcionários
24	BALANÇA DE MESA, CAPACIDADE 20 Kg	1	R\$ 770,63	R\$ 770,63	Conferência quantitativo/rendimento das preparações
			TOTAL	R\$ 264.563,69	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 104499262 E 104558137 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 104948900**

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 13: Utensílios a serem disponibilizados pela contratada

ITEM	DESCRIÇÃO	MATERIAL	ÁREA	QUANTIDADE TOTAL EM 1 ANO	PREÇO MÉDIO DO ITEM	VALOR TOTAL DO ITEM	JUSTIFICATIVA
1	Bandejas lisas na cor laranja resistentes a alta temperatura	plástico	REFEITÓRIO/COZINHA	450	R\$ 20,76	R\$ 9.343,13	Apoiar pratos, talhares, guardanapos, sachês, copo e sobremesa na distribuição das refeições
2	Barra magnética suporte facas 50 cm	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 30,01	R\$ 60,02	Correto armazenamento de facas para atendimento à legislação sanitária e segurança ocupacional
3	Caixa Branca Opaca Multiuso Retangular com Tampa 5,65L	Polipropileno	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 18,08	R\$ 36,16	Armazenamento de descartáveis e/ou de pães para distribuição
4	Caixa plástica branca com tampa 11Litros empilhável	Polipropileno	REFEITÓRIO/COZINHA	10	R\$ 43,66	R\$ 436,58	Armazenamento de alimentos crus pré-preparados
5	Caixa plástica branca com tampa 25 Litros empilhável açougue	Polipropileno	REFEITÓRIO/COZINHA	10	R\$ 73,30	R\$ 732,95	Armazenamento de alimentos crus pré-preparados
6	Canecao Nº18 3L	Aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 51,09	R\$ 102,18	Elaboração/aquecimento de preparações e transporte de preparações das caldeiras para as cubas
7	Chaira Profissional Estrada 12" Carbono	Aço Carbono	REFEITÓRIO/COZINHA	1	R\$ 53,45	R\$ 53,45	Afiar facas
8	Colher de mesa	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	500	R\$ 2,23	R\$ 1.116,25	Distribuição das refeições
9	Colher de servir profissional 50 cm	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	10	R\$ 31,04	R\$ 310,38	Distribuição das refeições (arroz) considerando quantitativo, reposição e per capita

10	Colher de servir profissional 35 cm	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	10	R\$ 20,31	R\$ 203,08	Distribuição das refeições (guarnições) considerando quantitativo, reposição e per capita
11	Concha Profissional super forte N° 20	Aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	4	R\$ 31,11	R\$ 124,42	Distribuição das refeições (feijão) considerando quantitativo, reposição e per capita
12	Concha Profissional N° 14	Aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	4	R\$ 37,70	R\$ 150,80	Distribuição de refeições
13	Escumadeira profissional N° 13	Aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	4	R\$ 25,12	R\$ 100,46	Distribuição das refeições considerando quantitativos e cardápio
14	Cubas GNs 1/1, 150mm de profundidade, de inox tamanhos e volumes diversos	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	60	R\$ 134,55	R\$ 8.073,00	Distribuição de saladas, guarnição e proteínas considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
15	Cubas GNs 1/1, 200mm de profundidade	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	20	R\$ 165,67	R\$ 3.313,40	Distribuição de arroz e feijão considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
16	Cubas GNs 1/1, 65mm de profundidade	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	100	R\$ 113,60	R\$ 11.359,75	Cocção de proteínas e guarnições no forno combinado e armazenamento no pass through considerando o quantitativo e a capacidade do equipamento.
17	Dispenser de álcool em gel	plástico	REFEITÓRIO/COZINHA	14	R\$ 30,92	R\$ 432,92	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
18	Dispenser de papel higiênico	plástico	REFEITÓRIO/COZINHA	16	R\$ 41,23	R\$ 659,72	Higiene dos usuários e funcionários
19	Dispenser de papel para secagem das mãos	plástico	REFEITÓRIO/COZINHA	14	R\$ 33,20	R\$ 464,77	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
20	Dispenser de sabão líquido	plástico	REFEITÓRIO/COZINHA	14	R\$ 30,41	R\$ 425,74	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
21	Escumadeira 10 - cabo 36 cm	aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 13,15	R\$ 26,30	Preparo/Distribuição das refeições considerando quantitativos e cardápio
22	Escumadeira 16 - cabo 53 cm	aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 41,08	R\$ 82,15	Preparo/Distribuição das refeições considerando quantitativos e cardápio
23	Estrado Plástico Alto Paleta Pallet 60x50x15cm - Branco	PEAD	REFEITÓRIO/COZINHA	24	R\$ 206,62	R\$ 4.958,82	Armazenamento em acordo com a legislação sanitária
24	Faca de mesa ponta arredondada	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	750	R\$ 2,83	R\$ 2.118,75	Distribuição das refeições
25	Faca de ofício para frutas e legumes 4"	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 19,24	R\$ 38,49	Apoio distribuição das refeições, saladas e sobremesas
26	Faca para carne 10" cabo anatômico branco poliamida	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	6	R\$ 35,94	R\$ 215,63	Preparação/distribuição das proteínas
27	Faca para Tornear Fruta/Legumes 3"	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 8,60	R\$ 17,21	Preparo/Distribuição das refeições, saladas e sobremesas
28	Faca serrilhada 08"	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	4	R\$ 23,02	R\$ 92,07	Distribuição/Preparo das refeições
29	Frigideira Tipo Paella Tacho em 60 cm	ferro fundido	REFEITÓRIO/COZINHA	1	R\$ 270,86	R\$ 270,86	Apoio Preparo/Distribuição das refeições considerando quantitativos e cardápio
30	Garfo de mesa	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	750	R\$ 2,36	R\$ 1.768,13	Distribuição das refeições
31	Garfo De Metal 3 Pontas Para Churrasco 70 Cm	Aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 49,13	R\$ 98,26	Preparo/Distribuição das refeições considerando quantitativos e cardápio
32	Garfo para assados 35 cm	Aluminio	REFEITÓRIO/COZINHA	4	R\$ 27,34	R\$ 109,34	Preparo/Distribuição das refeições considerando quantitativos e cardápio
33	Garrafa Térmica de Pressão; Inox; 1,8 litros		REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 119,28	R\$ 238,57	Serviço aos funcionários
34	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 100L	Polietileno	REFEITÓRIO/COZINHA	8	R\$ 248,90	R\$ 1.991,16	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out

35	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 200L e cor clara para o depósito temporário de resíduos	Polietileno	REFEITÓRIO/COZINHA	4	R\$ 440,80	R\$ 1.763,19	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
36	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 20L, em cada cabine sanitária	Polietileno	BANHEIROS	14	R\$ 46,16	R\$ 646,21	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
37	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 40L, em cada sala administrativa	Polietileno	ESCRITÓRIO	4	R\$ 70,91	R\$ 283,62	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
38	Pegador De Carne Para Churrasoo	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	10	R\$ 34,63	R\$ 346,28	Distribuição das refeições
39	Pegador para massas	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	10	R\$ 20,34	R\$ 203,43	Distribuição das refeições
40	Pegador para saladas	Inox	REFEITÓRIO/COZINHA	10	R\$ 18,32	R\$ 183,15	Distribuição das refeições
41	Pratos de louça raso na cor branca (diâmetro de 27 cm)	louça	REFEITÓRIO/COZINHA	600	R\$ 15,98	R\$ 9.588,00	Distribuição das refeições
42	Recipientes térmicos para bebida quente com capacidade de 9L, cor azul para leite		REFEITÓRIO/COZINHA	6	R\$ 152,63	R\$ 915,75	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafês da manhã a serem vendidos.
43	Recipientes térmicos para bebida quente com capacidade de 9L, cor vermelha para café;		REFEITÓRIO/COZINHA	6	R\$ 136,76	R\$ 820,56	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafês da manhã a serem vendidos.
44	Tábua Placa - Polietileno PEAD 60cm bege	Polietileno	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 169,04	R\$ 338,07	Distribuição preparações prontas já coccionadas
45	Tábua Placa - Polietileno PEAD Lisa Pontas Arredondadas - branca 40 cm	Polietileno	REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 52,80	R\$ 105,61	Apoio para elaboração/montagem de pães e sobremesas
46	tampa para Cubas GNs 1/1, 150mm de profundidade	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	60	R\$ 76,64	R\$ 4.598,40	Distribuição de saladas, guarnição e proteínas considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
47	tampa para cubas GNs 1/1, 200mm de profundidade	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	20	R\$ 111,90	R\$ 2.238,00	Distribuição de arroz e feijão considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
48	tampa para Cubas GNs 1/1, 65mm de profundidade	inox	REFEITÓRIO/COZINHA	100	R\$ 77,21	R\$ 7.720,75	Cocção de proteínas e guarnições no forno combinado considerando o quantitativo e a capacidade do equipamento.
49	Termômetro Infravermelho Cilindrio		REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 114,31	R\$ 228,61	Aferição das temperaturas das matérias-primas no recebimneto em acordo com a legislação sanitária
50	Termômetro tipo espeto Digital Tipo Espeto		REFEITÓRIO/COZINHA	2	R\$ 107,10	R\$ 214,19	Aferição das temperaturas das preparações na cocção e no balcão de distribuição em acordo com a legislação sanitária
51	Dispensador Lixeira Base Dupla Porta Copos Descartáveis - capacidade 300 copos	plastico	REFEITÓRIO	4	R\$ 51,45	R\$ 205,81	Otimização do espaço e processo de limpeza; organização da área de descarte
					TOTAL	R\$ 79.924,45	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 104500526, 104502559 E 104558137 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 104948900**

Quadro 14: Utensílios descartáveis a serem disponibilizados pela contratada

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MINIMA SOLICITADA DIÁRIA	QUANTIDADE TOTAL EM 1 ANO	PREÇO MÉDIO DO ITEM	VALOR TOTAL DO ITEM	JUSTIFICATIVA
1	Colher de mesa descartável (100 unidades)	50	13.200	R\$ 0,19	R\$ 2.480,94	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
2	Faca de mesa descartável (50 unidades)	50	13.200	R\$ 0,27	R\$ 3.522,42	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
3	Garfo de mesa descartável (50 unidades)	50	13.200	R\$ 0,16	R\$ 2.150,28	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
4	Colher de sobremesa descartável (50 unidades)	1.700	448.800	R\$ 0,08	R\$ 34.512,72	Distribuição das sobremesas

5	Copos descartáveis 240ml (500 unidades)	4.700	1.240.800	R\$ 0,07	R\$ 88.617,94	Distribuição bebida café da manhã, suco almoço e jantar
6	Mexedor descartável (500 unidades)	600	158.400	R\$ 0,02	R\$ 3.258,29	Distribuição bebida café da manhã
7	Saco para pão de cachorro-quente (100 unidades)	600	158.400	R\$ 0,07	R\$ 10.664,28	Distribuição pães café da manhã
8	Saco para talher (1000 unidades)	1.700	448.800	R\$ 0,02	R\$ 8.070,55	Distribuição talheres almoço e jantar
				TOTAL ESTIMADO 1 ANO	R\$ 153.277,41	
				TOTAL ESTIMADO 2 ANOS	R\$ 306.554,82	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 104502559 E 104558137 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 104948900**

Justificativa dos quantitativos: Para estabelecer os equipamentos indispensáveis ao bom desempenho dos serviços, foi levado em consideração o número de 104957727diárias a serem comercializadas (café da manhã, almoço e jantar), a listagem de itens que consta no Programa de Necessidades (SEI 101184111), 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.

Assim, fica estabelecido que a Contratada deverá disponibilizar todos os utensílios, descartáveis 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 econômica-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 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 15: Mobiliários de refeitório e de escritório a serem disponibilizados pela contratada

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL EM 1 ANO	PREÇO MÉDIO DO ITEM	VALOR TOTAL DO ITEM	JUSTIFICATIVA
1	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 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)	54	R\$ 776,16	R\$ 41.912,64	Distribuição das refeições
2	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	210	R\$ 306,08	R\$ 64.275,75	Distribuição das refeições
3	Armário escritório - material: aço carbono, revestimento: aço 22, cor: branco, material puxador: metalico nao 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.	1	R\$ 867,54	R\$ 867,54	Arquivo de documentos e materiais
4	Cadeira - tipo: secretária, base: giratória - rodízio, ajuste altura assento: gás, reclinção: 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.	6	R\$ 410,82	R\$ 2.464,91	Serviço administrativo
5	Mesa escritório - material: mdp, revestimento: laminado melamínico brilhante alta pressão, material estrutura: aço, revestimento estrutura: pintura epoxi, dimensões: 140 x 74 x 60 cm, modelo: mesa reta	4	R\$ 459,90	R\$ 1.839,58	Serviço administrativo
6	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.	4	R\$ 2.040,25	R\$ 8.160,98	Atendimento à legislação e adequação para pessoas obesas
7	Mesa refeitório cadeirante (2% das mesas disponíveis - DECRETO Nº 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) material tampo: madeira, revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão, cor: branco, formato: retangular, dimensões (c x l x h): 2,40 x 0,80 m x 0,80 (altura para encaixar a cadeira de rodas) material estrutura: tubular em aço, revestimento estrutura: pintura epóxi-pó, cor estrutura: preto, altura entre 0,75 m e 0,85 m 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 0,50 m	4	R\$ 1.007,44	R\$ 4.029,74	Atendimento à legislação e adequação para pessoas portadoras de deficiência
8	Balcão Caixa Reto 1,20m (atendimento Loja Gaveta)	2	R\$ 820,36	R\$ 1.640,72	Venda de ticket aos usuários
9	Armário em aço para vestiário - com 12 portas.	2	R\$ 1.153,00	R\$ 2.306,00	Guarda dos itens pessoais dos funcionários
10	Computador de mesa	3	R\$ 1.888,60	R\$ 5.665,80	Serviço administrativo e controle de tickets

11	Impressora Térmica para cupom fiscal	2	R\$ 699,03	R\$ 1.398,06	Impressão dos tickets para controle e cobrança das refeições
12	Impressora Multifuncional	1	R\$ 1.171,76	R\$ 1.171,76	Serviço administrativo
			TOTAL	R\$ 135.733,46	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 104503890 E 104558137 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 104948900**

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);
- 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 Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos 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.

2.2. Conclusão da análise de soluções:

Quadro 16: Conclusão da análise de soluções

DEMANDA	SOLUÇÕES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
	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	

DEMANDA	SOLUÇÕES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
1 - Serviço de preparo, transporte e distribuição de refeições	Preparação in loco das refeições	Consiste no serviço onde as refeições são preparadas no próprio local onde são distribuídas ao público. A preparação in loco das refeições permite um maior controle das operações e processos produtivos envolvidos no preparo dos alimentos, sendo uma opção mais segura do ponto de vista microbiológico. A execução desta modalidade de serviço deverá ser adotada nas situações em que o imóvel onde será o Restaurante do Povo já dispôr da estrutura de uma cozinha industrial, como nos casos dos restaurantes fechados a partir do Decreto Estadual nº 45.807/2016.		
	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 Josué de Castro, demonstrada no Programa de Necessidades (SEI 104957727), e a reforma do imóvel do restaurante para adaptá-lo para servir refeições transportadas, essa solução foi a escolhida.
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 descontinuidades 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.
	Locação	Não se pôde afirmar a ocorrência de vantagem econômica 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 Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, 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.

Quadro 17: 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

Total do contrato: 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.

Quadro 18: 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

Total do contrato: R\$ 2.142.000,00

c) Restaurante do Povo Tia Vicentina - Madureira/RJ

Demanda: 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 Rio de Janeiro.

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

Vigência do contrato: 24 meses

Processo Administrativo SEI- 310003/003760/2024

Empresa: Restaurante Nova Rodovia 2007 Ltda.

Quadro 19: Contrato nº 008/2025

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (12 meses)
Café da manhã	500	R\$ 6,14	R\$ 1.620.960,00
Almoço	2.000	R\$ 12,41	R\$ 13.0980407,52
Jantar	500	R\$ 12,41	R\$ 3.276.240,00

Total do contrato: 17.995.607,52

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.

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

Quadro 20: Média do custo por refeição com base nos contratos anteriores*			
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
008/2025	R\$ 6,14	R\$ 12,41	R\$ 12,41
Média	R\$ 5,14	R\$ 13,96	R\$ 13,96
Custo médio diário	R\$ 2.573,33	R\$ 13.963,00	R\$ 6.981,66
Custo 24 meses	R\$ 1.878.530,90	R\$ 10.192.990,00	R\$ 5.096.611,80
Custo total	R\$ 17.168.132,70		

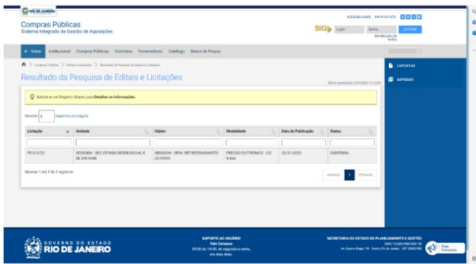
*Foi considerado o número de refeições almoços estimado para a contratação em tela: 500 cafés da manhã, 1.000 almoços e 500 jantares.

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\$ 17.168.132,70** (dezessete milhões, cento e sessenta e oito mil e cento e trinta e dois 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 Tia Vicentia (Madureira/RJ), SEI 310001/003760/2024), 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. 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 prestação de serviços.

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 Josué de Castro, no Méier (RJ), é a contratação de empresa, com disponibilização de mão de obra, especializada no serviço de preparo e fornecimento de até 2.000 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 2.000 (duas mil) refeições por dia no Restaurante do Povo Josué de Castro, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do Restaurante, com disponibilização de mão de obra.

3.2. Enquadramento no SIGA

Descrição: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO TIPO CAFÉ DA MANHÃ

Do grupo de enquadramento:

Tipo: 2- serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 672 – Serviços de fornecimento de refeições preparadas, lanches e similares;

Artigo: 2- Serviços de fornecimento de refeições preparadas, lanches e similares;

Código do Item: 0672.002.0139

ID SIGA: 107732

Descrição: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO ALMOÇO/JANTAR AGUA COM E SEM GAS, DOIS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, CAFE, UM TIPO DE SALADA, TRES TIPOS DE PRATOS QUENTES, OPÇÕES DE FRUTAS

Do grupo de enquadramento:

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 671 – Serviços de Fornecimento de Refeições preparadas;

Artigo: 1- Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Código do Item: 0671.001.0038

ID SIGA: 187745

Descrição: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO ALMOÇO/JANTAR AGUA COM E SEM GAS, DOIS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, CAFE, UM TIPO DE SALADA, TRES TIPOS DE PRATOS QUENTES, OPÇÕES DE FRUTAS, PARA FORMADORES

Do grupo de enquadramento:

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 671 – Serviços de Fornecimento de Refeições preparadas;

Artigo: 1- Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Código do Item: 0671.001.0040

ID SIGA: 188821

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. 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 nº 216/2004 da ANVISA, e considerando também a RDC nº 275/2019 (Boas Práticas de Fabricação), para fortalecer os procedimentos de segurança dos alimentos, a CONTRATADA deverá elaborar e fornecer o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) relacionados aos seguintes temas:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização de reservatórios de água potável;
- Higiene e saúde dos manipuladores.

Com a finalidade de prevenir Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), o Termo de Referência deverá incluir a legislação sanitária vigente e explicitar a responsabilidade da CONTRATADA quanto a:

1. Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, os POPs e seus respectivos planos de monitoramento, contemplando toda a cadeia: produção, transporte e distribuição;
2. Contratar laboratório qualificado e acreditado, com capacidade técnica para realizar análises microbiológicas de alimentos (amostras).
3. Conforme as diretrizes da NR-7 (PCMSO), os trabalhadores da CONTRATADA deverão realizar exames médicos e laboratoriais antes do início das atividades, periodicamente, e sempre que houver indícios clínicos ou epidemiológicos de agravo à saúde.

O planejamento desses exames deve considerar os riscos ocupacionais previstos no Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR – NR-1), com base nos Anexos das Normas Regulamentadoras aplicáveis a cozinhas industriais. A CONTRATADA deverá elaborar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

Crítérios e práticas de sustentabilidade

A empresa contratada deverá cumprir os critérios de sustentabilidade previstos no art. 6º do Decreto Estadual nº 43.629/2012, que deverão constar como obrigações contratuais no Termo de Referência.

Além disso, deverão ser exigidas as seguintes práticas adicionais:

- a) Na elaboração dos cafés da manhã, priorizar frutas da safra;
- b) Na aquisição de alimentos, priorizar produtos da Agricultura Familiar do Estado do Rio de Janeiro.

Este segundo critério está alinhado aos incisos VI, VII e VIII do art. 2º do Decreto nº 43.629/2012, uma vez que:

- A produção agroecológica reduz emissão de carbono e uso de insumos sintéticos;
- O encurtamento da cadeia de transporte reduz impacto ambiental;
- Produtos de origem comprovadamente sustentável, orgânicos ou agroecológicos, promovem segurança sanitária e respeito ao meio ambiente.

Essa exigência também está fundamentada:

- No art. 22, incisos XIV e XV, da Lei Estadual nº 6.412/2018;
- No art. 13, inciso XIV, da Lei nº 5.594/2009 (Política Estadual de SAN);
- Na Diretriz 2 do Plano Estadual de SAN do RJ.

A exigência também está em consonância com as políticas públicas nacionais:

- Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) – Decreto nº 8.473/2015;
- Política Estadual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA Familiar) – Lei nº 7.923/2018;
- Objetivo 2 dos ODS/ONU (Fome Zero e Agricultura Sustentável).

Conforme o art. 225 da Constituição Federal, todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, sendo dever do Poder Público e da coletividade protegê-lo para as presentes e futuras gerações.

Assim, consideram-se práticas sustentáveis obrigatórias:

- a) Adoção de processos com baixo impacto sobre os recursos naturais (flora, fauna, ar, solo e água);
- b) Eficiência no uso da água e energia, reduzindo o desperdício.

A Segurança Alimentar e Nutricional é um direito social previsto no art. 6º da Constituição Federal, regulamentado pela Lei nº 11.346/2006 (LOSAN), que assegura o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, com base em práticas ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Impactos e ações mitigadoras

A CONTRATADA deverá assegurar o uso racional de insumos e equipamentos, com foco na prevenção do desperdício e na redução da geração de resíduos, observando as diretrizes da logística reversa e da responsabilidade ambiental previstas na Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

A opção por refeições transportadas nesta contratação representa maior economicidade e menor geração de resíduos, em alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU:

- **ODS 2:** Combater a fome e promover a segurança alimentar;
- **ODS 3:** Promover saúde e bem-estar;
- **ODS 12:** Assegurar padrões sustentáveis de consumo e produção.

O principal impacto ambiental identificado é a geração de resíduos sólidos descartáveis: embalagens de marmitas (quentinhas), copos plásticos, envoltórios de frutas e guardanapos.

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

5. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E DO SERVIÇO

Controle de acesso, refeições e gratuidades

Para garantir a rastreabilidade e a fiscalização da execução contratual, será adotado sistema de controle físico e eletrônico da entrada dos usuários e da

quantidade de refeições fornecidas. A contratada deverá instalar catraca eletrônica com contador de fluxo, prevista no escopo do contrato, a qual estará integrada ao sistema de registro de vendas e distribuição de tíquetes.

A contagem registrada pela catraca deverá coincidir com o total de tíquetes pagos e gratuidades lançadas no sistema de controle interno da contratada. A divergência entre os registros será monitorada pela fiscalização da Administração e poderá ensejar glosa ou apuração de irregularidade.

Para fins de controle e prestação de contas, a contratada deverá apresentar relatórios diários contendo:

- Total de acessos registrados por turno (catraca);
- Quantidade de refeições servidas (pagas e gratuitas);
- Justificativas para gratuidades concedidas;
- Ocorrências operacionais.

Tais medidas asseguram o controle efetivo da política pública de segurança alimentar, promovendo a economicidade, a integridade dos dados e a efetividade da ação governamental.

Metodologia da fiscalização

A fim de garantir a execução adequada, a qualidade do serviço prestado e o cumprimento das obrigações da empresa contratada, a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos designará Comissão de Fiscalização composta por servidores estaduais 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 anotar 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 Programa Restaurantes do Povo 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.

6. INFORMAÇÕES CONTRATUAIS

6.1. Prazo e duração do contrato:

Por tratar-se de um serviço que implica grande mobilização de recursos humanos, materiais e organizacionais, e, consequentemente, 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.

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.

6.2. **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.

6.3. **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

6.4. **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.

6.5. **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.

6.6. **Da participação de consórcio e de cooperativa de serviço**

A vedação à participação de consórcios e cooperativas no presente certame fundamenta-se em razões de ordem técnica e operacional, tendo em vista a complexidade e a especificidade do objeto licitado, o qual demanda a atuação integrada e contínua em diversos aspectos, conforme detalhado a seguir:

Complexidade Operacional e Logística Integrada

O objeto da contratação compreende a prestação contínua dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar), em larga escala, a ser executado de forma ininterrupta, com padrões rígidos de segurança alimentar e nutricional, incluindo ainda a disponibilização de mão de obra qualificada, aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, além do gerenciamento de todas as etapas do processo. Tal estrutura exige centralização de responsabilidades operacionais, gestão direta de pessoal, integração de processos produtivos e controle rigoroso dos indicadores de desempenho, fatores que são prejudicados ou fragilizados quando a execução do objeto é fracionada entre diferentes entes, característica inerente aos consórcios e muitas vezes também presente em cooperativas.

Riscos à Responsabilização Contratual e à Eficiência do Controle

A formação de consórcios implica em repartição de responsabilidades entre os consorciados, o que pode dificultar a aplicação de sanções, a execução de garantias contratuais e o controle efetivo da execução dos serviços por parte da Administração. A pulverização da responsabilidade compromete, inclusive, a rastreabilidade de falhas e o cumprimento das metas de desempenho estabelecidas contratualmente.

Amparo Legal

Nos termos do art. 33, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, é possível a vedação à participação de consórcios em licitações quando devidamente justificada no processo. O mesmo raciocínio se aplica à restrição à participação de cooperativas, quando estas se mostram incompatíveis com a natureza do objeto ou com os requisitos técnicos, jurídicos ou operacionais da contratação, como é o caso em tela.

7. **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; e ao (vi) transporte das refeições.

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 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 desinsetantes 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 desinsetantes.

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 da Diretoria Colegiada Nº 724, de 1º de julho de 2022 e as Instruções Normativas Nº 161 de 1º de julho de 2022 e Nº 313 de 4 de setembro de 2024, 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 161 de 1 de julho de 2022, 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 uma vez 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.

Considerando que o serviço de transporte pode não estar dentro do escopo da empresa prestadora do serviço de alimentação, que demanda veículo apropriados para transporte de alimentos prontos para consumo, os quais devem atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local, será permitida a subcontratação de empresa especializada para a realização do transporte das refeições, da unidade de preparo à unidade de distribuição.

Em qualquer hipótese de subcontratação, a mesma depende de autorização prévia da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional (SESDON), mediante apresentação dos requisitos de habilitação e qualificação técnica para a realização do objeto, e permanece a responsabilidade integral da empresa vencedora da licitação pela perfeita execução contratual, devendo esta supervisionar e coordenar as atividades subcontratadas.

Caso a empresa contratada opte pela subcontratação de quaisquer atividades relativas à execução dos serviços previstos, deverá apresentar declaração formal

de subcontratação, conforme modelo constante no Apêndice 14 do Termo de Referência, informando os serviços a serem subcontratados.

8. MAPA DE RISCOS

Atestamos que o Mapa de Riscos foi elaborado em conformidade com o disposto no art. 14, §2º do Decreto Estadual nº 48.816/2023, contemplando os requisitos mínimos exigidos, referente ao processo de contratação de empresa especializada, que tem por objeto a prestação de serviço contínuo de preparo, transporte e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar) a preço acessível e subsidiado, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização, com disponibilização de mão de obra, disponibilização e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios para o Restaurante do Povo Josué de Castro, localizado no bairro do Méier, município do Rio de Janeiro.

RISCO 1: Inviabilidade de contratação			
Probabilidade	Baixa	Média	Alta
		X	
Impacto	Baixo	Médio	Alto
			X
Origem	Interna	Externa	
		X	
Dimensão	Estratégica	Operacional	
	X		
Repercussão	Escopo	Custos	Tempo
		X	
Fase Impactada	Preparatória	Seleção do Fornecedor	Gestão do Contrato
		X	
Dano: Inviabilizar a manutenção da unidade do projeto em Campos dos Goytacazes			
Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável
Pesquisa de mercado	COOCOMP/SEDSODH	Ampliar a pesquisa de preços	COOCOMP/SEDSODH

RISCO 2: Inabilitação das empresas ou licitação deserta			
Probabilidade	Baixa	Média	Alta
		X	
Impacto	Baixo	Médio	Alto
			X
Origem	Interna	Externa	
		X	
Dimensão	Estratégica	Operacional	
	X		
Repercussão	Escopo	Custos	Tempo
			X
Fase Impactada	Preparatória	Seleção do Fornecedor	Gestão do Contrato
		X	
Dano: Inviabilidade de contratação			
Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável
Ampliar a divulgação da licitação	COOLICIT/SEDSODH	Repetir o certame ampliando a divulgação para incorporar maior número de licitantes.	COOLICIT/SEDSODH

RISCO 3: Rotatividade de servidores			
Probabilidade	Baixa	Média	Alta
			X
Impacto	Baixo	Médio	Alto
			X
Origem	Interna	Externa	
	X		
Dimensão	Estratégica	Operacional	
		X	
Repercussão	Escopo	Custos	Tempo
	X		
Fase Impactada	Preparatória	Seleção de Fornecedor	Gestão do Contrato
			X
Dano: Dificuldades na fiscalização dos contratos			
Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável

Dano: Dificuldades na fiscalização dos contratos			
Designar servidores de carreira para compor a Comissão de Gestão e Fiscalização.	SUPSAN/SEDSODH	Criação de um setor de Gestão e Fiscalização dos contratos da Secretaria.	SEDSODH

RISCO 4: EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS EM DESACORDO COM O CONTRATO			
Probabilidade	Baixa	Média	Alta
	X		
Impacto	Baixo	Médio	Alto
			X
Origem	Interna	Externa	
		X	
Dimensão	Estratégica	Operacional	
		X	
Repercussão	Escopo	Custos	Tempo
	x		
Fase Impactada	Preparatória	Seleção de Fornecedor	Gestão do Contrato
			X
Dano: Prejuízo para o erário, responsabilização subsidiária da Administração			
Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência	Responsável
Cumprir com a fiscalização de forma rigorosa	SUPSAN/SEDSODH	Aplicar a garantia e o Acordo de Nível de Serviço	SEDSODH

9. 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.

10. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao art. 18, XIII da Lei nº 14.133/21 combinado com art. 7º, VII, do Decreto Estadual nº 48.816/2023 (VII - posicionamento conclusivo sobre a viabilidade, razoabilidade e adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina).

O presente estudo demonstrou a viabilidade da contratação ao demonstrar a necessidade real e concreta, com informações sobre as condições de nutrição da população, dos recursos empregados e da logística aplicada na execução do serviço ao solucionar a melhor forma de se realizar o serviço pretendido pela administração pública.

Também ficou evidenciado a razoabilidade no qual se verificou comparações com o preço cobrado e da qualidade necessária a perfeita execução do serviço.

A adequação está balizada na legislação vigente, estando em conformidade com as leis e regulamentos aplicáveis, com as políticas da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, especialmente no que diz respeito à gestão de recursos e à promoção da sustentabilidade, demonstrando que a restituição do Restaurante do Povo Josué de Castro contribui para o alcance dos objetivos da Secretaria.

O presente estudo analisou 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.

11. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO

Servidor	ID funcional	Telefone	E-mail
Rodrigo B. Ferreira	5137999-6	(21) 3231-3668	supsan@sedsdh.rj.gov.br
Beatriz Gabrielli Guimarães	51522863-0		
Fernanda Baima	5159139-1		
Romulo Souza	5124977-4		
Mariana Pereira de Castilhos	5161419-7		

12. 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 \(saude.gov.br\)](#) > 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 \(saude.gov.br\)](#) >. 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 \(scribd.com\)](#)> 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 \(mte.gov.br\)](#) >. 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 \(planalto.gov.br\)](#) >. 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 \(www.gov.br\)](#) >. 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 \(www.gov.br\)](#) > 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_restauran.te_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 \(www.gov.br\)](#)>. 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 \(www.gov.br\)](#)>. 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, na data da assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Gabrielli Guimarães, Assessora Técnica**, em 13/10/2025, às 17:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda S. dos Anjos Bainha, Assessor Técnico**, em 13/10/2025, às 17:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Barbosa Ferreira, Coordenadora**, em 13/10/2025, às 17:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Romulo Silva de Souza, Assistente**, em 13/10/2025, às 17:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril 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 **116143042** e o código CRC **8A0531CC**.

Referência: Processo nº SEI-310001/000388/2025

SEI nº 116143042

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