



Governo do Estado do Rio de Janeiro

Fundação Leão XIII

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, conforme condições e exigências estabelecidas neste Instrumento, no Anexo I e Anexo II.

1.1. Modalidade da Contratação

O presente procedimento será conduzido na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos dos arts. 28, inciso I, e 29 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

1.2. Justificativa da contratação

A Fundação Leão XIII, através da Superintendência de Assistência Especializada (SUPAE), tem como premissa a garantia de Proteção Social Integral as pessoas idosas em acolhimento, provendo segurança alimentar e nutricional adequada.

A contratação se faz necessária, tendo em vista a necessidade de alimentação (preparação, fornecimento e distribuição de refeições) destinadas as pessoas idosas acolhidas nas Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII. Justifica-se a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação, a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que sucedam prejuízos à saúde das pessoas idosas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento, com objetivo de manter o bom estado nutricional das mesmas.

Salientamos através deste TR, a necessidade imediata pela continuidade do fornecimento de alimentação nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento institucional, sem prejuízo a esse direito humano, expresso no Artigo 6º da Constituição Federal, bem como nas prerrogativas do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), em seu processo de construção de ações intersetoriais, para acesso universal à alimentação adequada e saudável para a população em vulnerabilidade e risco social, por meio dos equipamentos e serviços socioassistenciais.

Ressalta-se que os referidos serviços devem ser executados em condições higiênico-sanitárias apropriadas, atendendo aos padrões nutricionais, e normas técnicas, bem como aqueles vigentes em conformidade com as legislações.

O serviço a ser contratado deve fornecer, portanto gêneros alimentícios de qualidade que possam garantir uma alimentação saudável correspondente à situação específica de cada pessoa acolhida, com o fornecimento de dieta de acordo com as especificidades individuais de saúde. Dessa forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo e de preparo para o fornecimento de 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), refeições extraordinárias (festas comemorativas), suplementação nutricional (conforme especificação, prescrição médica e/ou nutricional), coquetel funcional que visa auxiliar na manutenção do estado nutricional adequado e espessante, objetivando aumentar a viscosidade dos alimentos, tornando-os mais consistentes, sem alterar significativamente o

sabor, comumente utilizado para facilitar a deglutição para atender às necessidades dos usuários acolhidos nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento, conforme segue: Unidade de Acolhimento Campo Grande e Vila Residencial de Idosos de Sepetiba.

Evidencia-se a necessidade de nova contratação do serviço, a fim de garantir a continuidade das atividades institucionais, considerando que o Contrato nº 02/2025, firmado entre a Fundação Leão XIII e a empresa Restaurante Nova Rodovia 2007 Ltda possui vigência de 12 (doze) meses, contados de 18 de julho de 2025. Registra-se que a contratada manifestou, em reuniões de trabalho, desinteresse na renovação contratual, tornando necessária a adoção tempestiva das providências administrativas cabíveis para a realização de novo certame, de modo a prevenir a descontinuidade do serviço.

No Brasil, o direito universal e integral à saúde e à assistência social foi conquistado pela sociedade com a promulgação da Constituição Federal em 1988, e posteriormente com a Lei Orgânica de Saúde, Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e a Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS), Lei Federal nº 8.742, de 07 de dezembro de 1993. Além da premissa dos Serviços Nacionalmente Tipificados pela Resolução nº 109 de 2009, do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS), que dispõe, entre os serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, sobre o acolhimento institucional para pessoas idosas, com diversos graus de dependência.

A Unidade de Acolhimento Campo Grande, atualmente acolhe o quantitativo de 58 (cinquenta e oito) pessoas idosas, com capacidade total de 60 (sessenta) pessoas idosas em acolhimento, e a Vila Residencial de Idosos de Sepetiba, acolhe 44 (quarenta e quatro) pessoas idosas, com capacidade total para 58 (cinquenta e oito) pessoas idosas em acolhimento.

Assim, é importante ressaltar que a contratação se dará a partir da quantidade atual de pessoas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento, conforme descreve o ANEXO I deste Presente Termo.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde.

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN (BRASIL, 2010) delinea as diretrizes para assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo território nacional, a saber: promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as pessoas vulneráveis; fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis de atenção à saúde; realização do direito humano à alimentação adequada; promoção de segurança alimentar e nutricional para garantia do direito a alimentação, como direito social.

Desta forma, a contratação de empresa para prestação de serviço de alimentação é fundamental para garantir qualidade de vida as pessoas em acolhimento e em vulnerabilidade social, pois trata-se de unidades de acolhimento institucional para pessoas idosas, com notória necessidade de alimentação balanceada e saudável, conforme preconiza 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, de modo que a adoção dessas políticas e ações deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais, sendo dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, nos termos do (Art 2º, § 1º, § 2º) da Lei nº 11.346 de 2006.

1.3. Instrumento de Planejamento

1.3.1. A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual - ID PCA no PNCP: 42498600000171-0-000071/2026. Data de publicação no PNCP: 31/07/2025 ID do item no PCA: 107731

1.4. Disponibilidade Orçamentária

1.4.1. A presente despesa ocorrerá à conta dos recursos consignados, na seguinte dotação orçamentária: Programa de Trabalho (PT): 2.08.244.0450.4443. Fonte de Recursos (FR): 1.761.122 - Adicional do ICMS

1.5. Classificação dos bens ou serviços da contratação

Trata-se de serviço de natureza comum e contínua, com dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do art. 6º, incisos XIII e XVI, da Lei 14.133/2021.

1.6. Modelo de procedimento padrão

O modelo de documento utilizado para a elaboração deste Termo de Referência seguiu os procedimentos e padrões disponíveis no Portal da REDELOG.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1. Definição do Objeto

O objeto engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico e operacional), com limpeza e higienização de cozinhas, despensas e refeitórios das Unidades de Acolhimento, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e áreas de cozinhas, despensas e refeitórios, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) e reposição dos mesmos; fornecimento de utensílios e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás das 02 (duas) unidades de acolhimento da Fundação Leão XIII.

2.2. Disposições Gerais

Para melhor compreensão sobre a execução do serviço a ser contratado, categorizamos os serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em 5 (cinco) categorias, conforme o Anexo II deste Termo de Referência, a saber:

- a) **Refeições rotineiras:** seis refeições diárias - desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia;
- b) **Refeições extraordinárias:** festas comemorativas;
- c) **Suplementação nutricional:** visa auxiliar o estado nutricional, conforme prescrição médica e/ou nutricional;
- d) **Coquetel funcional:** visa auxiliar na manutenção do estado nutricional adequado;
- e) **Espessante:** visa aumentar a viscosidade dos alimentos, tornando-os mais consistentes, sem alterar significativamente o sabor, comumente utilizado para facilitar a deglutição.

2.3. Identificação dos itens, quantidades e unidades

2.3.1 O critério de julgamento adotado será o de **menor preço global**, de modo a não adotar a divisão do objeto por lotes, conforme identificado no Quadro 1, de acordo com o Art. 17, IV, 'a' do Decreto nº 48.816, de 2023, e justificado no item 4.2.5 do Estudo Técnico Preliminar.

QUADRO 1			
ID SIGA E CÓDIGO DO ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (Meses)	UNIDADE
ID 107731	SERVIÇO DE PREPARO DE ALIMENTAÇÃO		

Código do Item: 0203.001.0010	DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES	12	SERVIÇO
----------------------------------	---	----	---------

2.3.2 A especificação do objeto encontra-se em conformidade com o catálogo de materiais e serviços do Sistema Integrado de Gestão de Aquisições - SIGA, conforme abaixo:

2.3.3 No que se refere ao Catálogo Eletrônico de Padronização, nos termos do inciso LI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021 (CatELog), informa-se que o Decreto Estadual nº 49.316, de 7 de outubro de 2024, que instituiu e regulamentou o Catálogo Eletrônico de Padronização de Logística – CatELog, no âmbito da Administração Pública Estadual Direta, Autárquica e Fundacional, disponibilizou, até a presente data, apenas modelos de contratação padronizados, em consonância com a Política de Gestão Estratégica de Suprimentos – PGES, prevista no Decreto nº 47.525, de 17 de março de 2021, os quais não atendem à presente demanda.

2.3.4 Estimativa do valor da contratação

2.3.4.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ **R\$ 7.321.728,59 (sete milhões, trezentos e vinte e um mil, setecentos e vinte e oito reais e cinquenta e nove centavos)**, conforme consta no Mapa de Pesquisa de Preços, acostado sob o doc. SEI 310003/000243/2026, indexador (130887016).

2.3.4.2. Adota-se o intervalo mínimo de lances de R\$1.000,00 (mil reais), em observância à discricionariedade técnica da Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, bem como aos princípios da razoabilidade, da eficiência e da vantajosidade.

2.4. Informações Complementares

2.4.1. Conforme descrito no Quadro 1, do subitem (2.3.1) a descrição do serviço se refere ao preparo de alimentação, que será realizado nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, de acordo com as necessidades de prestação de serviço de: preparo, fornecimento e distribuição de refeições. O serviço da contratada, objetiva fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás, utensílios e equipamentos de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados.

2.4.2. As especificações técnicas dos equipamentos, incluindo parâmetros como tensão, corrente elétrica, entre outros, deverão ser levantadas, compatibilizadas e definidas pela contratada, em conformidade com as condições da infraestrutura elétrica existente em cada uma das cozinhas, assegurando pleno funcionamento, segurança operacional e adequação às normas técnicas vigentes.

2.4.3. Os aparelhos eletrônicos a serem fornecidos deverão apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem avarias aparentes ou comprometimento de seus componentes, plenamente aptos ao funcionamento e à operação contínua, atendendo aos requisitos de desempenho e segurança.

2.4.3.1. Os equipamentos deverão ser preferencialmente novos e entregues com todos os seus elementos constitutivos íntegros, acompanhados de garantia mínima e submetidos a testes operacionais no ato da instalação, de modo a assegurar sua plena funcionalidade e adequação às condições de uso.

2.4.3.2. A instalação dos equipamentos eletrônicos é de responsabilidade da contratada, sendo admitida a subcontratação do fornecimento, instalação e manutenção dos equipamentos.

2.4.4. Caso seja constatada a inviabilidade de instalação dos aparelhos de ar-condicionado originalmente especificados, seja por limitações físicas, interferências construtivas ou condicionantes do ambiente, caberá à contratada proceder à readequação da solução proposta.

Essa readequação deverá contemplar a recomposição do sistema de climatização, com a eventual substituição, redistribuição ou redimensionamento dos equipamentos, de modo a assegurar uma integração mais eficiente com as características funcionais do espaço, bem como o adequado desempenho térmico.

Ressalta-se que, independentemente das alterações adotadas, deverá ser rigorosamente preservada a capacidade térmica total previamente definida (em BTUs), garantindo, assim, o atendimento às condições de conforto ambiental estabelecidas em projeto.

2.5. Definição da natureza

O serviço possui natureza comum, contínua e com dedicação exclusiva de mão de obra, conforme definem os incisos XIII e XVI do Art. 6º, da Lei nº 14.133/2021.

2.5.1. Condições gerais

Visando elucidar a correta instrução para definição da natureza do serviço, cumpre destacar que a aspirada contratação consiste na execução de serviços, in loco, nas instalações da CONTRATANTE, com mão de obra, preparo das refeições, limpeza e manutenção das cozinhas, refeitórios, disponibilização de equipamentos permanentes e materiais de consumo diversos, além da compra dos insumos necessários para a alimentação.

2.5.2. Condição de entrega do bem ou fornecimento do serviço

- Executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré- preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene;
- Utilizar os gêneros e produtos alimentícios disponibilizados, observando o registro no Ministério da Saúde e nos demais Órgãos competentes, quando for o caso, bem como os respectivos prazos de validade, ficando vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- Preparar dietas especiais, mediante solicitação formal da CONTRATADA;
- Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C;
- Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
- Realizar mensalmente, à suas expensas, análise microbiológica, e no caso de eventuais surtos tóxicos de infecção alimentar;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;
- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré- preparo e preparo final;
- Utilizar utensílios próprios e higienizados e garantir que seus funcionários tenham as mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação de alimentos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados, respeitando os respectivos prazos de validade;
- É obrigação da contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários; sendo mesa de 4 (quatro) a 6 (seis) lugares com cadeiras.

2.5.3. Transportes de gêneros perecíveis e não perecíveis

- Transportar os alimentos e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04-ANVISA.

- Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.
- O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. Não sendo permitidas embalagens que possam favorecer a contaminação.

2.5.4. Transporte de produtos tóxicos contaminantes

- Os produtos de limpeza, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

2.5.5. Transporte de produtos descartáveis

- O transporte deverá ser realizado nas embalagens propícias a tal material.

2.5.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis

- Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas;
- Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo;
- Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
- Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
- Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
- Não será permitida a utilização de quaisquer tipos de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;
- Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação;
- Armazenar os gêneros, produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo de acordo com respectivos prazos de validade de modo visível e a garantir sua utilização antes do vencimento do prazo estabelecido no rótulo dos produtos;
- Manter em local indicado pelo Fiscal do Contrato, distinto das áreas de armazenagem dos produtos e gêneros alimentícios e de preparo das refeições, o estoque de materiais de limpeza utilizados nas áreas físicas vinculadas a prestação de serviços;
- Observar o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento dos comensais;
- Responsabilizar-se por eventuais extravios, ausências, vencimentos (validade dos produtos) ou danos causados nos produtos e gêneros alimentícios armazenados.

2.5.7. Armazenamento de produtos tóxicos

- Os produtos deverão ser armazenados em local adequado, separados por gênero e devidamente identificados.

2.5.8. Armazenamento de produtos descartáveis

- Tais produtos não poderão ser armazenados nas embalagens originais. Deverão ser retirados das caixas de papelão ou madeira e serem inseridos em locais apropriados.

2.5.9. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis

- Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

- Os gêneros a ser utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;
- Realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;
- Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

2.5.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações

- Deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;
- Deverão ser usados em equipamentos com o forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
- Os utensílios (bandejas, pratos, talheres e os outros de modo geral) utilizados pelos comensais deverão se higienizados adequadamente, seguindo os critérios de higienização e sanitização das normas vigentes;
- Deverá ser efetuada, diariamente, limpeza geral na cozinha e refeitório.

2.5.11. Higienização pessoal

- Todos os funcionários da empresa contratada deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um;
- Todos os funcionários da empresa contratada deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;
- Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;
- Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.) não serão permitidos em serviço, quaisquer funcionários da empresa contratada suspeitos de serem portadores de enfermidades que possa ser transmissível;
- As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;
- As luvas para manuseio de alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser material adequado, em boas condições sanitárias e de uso;
- Será proibido o uso de celulares e de Aparelhos sonoros;
- A contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo abastecimento do gás P45 utilizado nas áreas de produção (cozinhas da Fundação Leão XIII).
- A contratada deverá assegurar estoque mínimo de gás estratégico suficiente para evitar qualquer risco de desabastecimento, considerando a dinâmica de consumo das unidades e a necessidade de continuidade plena do serviço, inclusive em finais de semana, feriados e eventuais intercorrências logísticas.
- Para fins de dimensionamento, estima-se, no cenário atual, a produção diária de aproximadamente 624 (seiscentas e vinte e quatro) refeições, sendo 360 (trezentas e sessenta) refeições na Unidade de Acolhimento de Campo Grande e 264 (duzentas e sessenta e quatro) refeições na Unidade de Sepetiba. Ressalta-se, contudo, que tal quantitativo reflete a ocupação atual das unidades, podendo sofrer variações ao longo da execução contratual, inclusive com a ampliação da demanda até a capacidade máxima instalada, estimada em 360 (trezentas e sessenta) refeições em Campo Grande e 348 (trezentas e quarenta e oito) refeições em Sepetiba, totalizando até 708 (setecentas e oito) refeições diárias.

Adicionalmente, devem ser consideradas as ocasiões de fornecimento de refeições extraordinárias, destinadas a eventos comemorativos e institucionais, conforme quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

- A contratada será responsável pela instalação completa dos sistemas necessários ao pleno funcionamento do gás, bem como a realização de manutenções preventivas e corretivas, substituições, trocas e recargas dos botijões.

2.5.12. Produtos biodegradáveis

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

2.5.13. Controle de poluição sonora

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, cabe à CONTRATADA observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

2.5.14. Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

Em conformidade com a LEI nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010) e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

2.5.15. Norteadores metodológicos / especificações técnicas

2.5.15.1. As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e/ou serviços envolvidos no escopo supramencionado.

2.5.15.2. As refeições deverão ser fornecidas em todos os dias da semana, de segunda à domingo, nos horários que serão estipulados previamente, adequados ao perfil de cada unidade de acolhimento.

2.5.15.3. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 20 dias anteriores à sua execução.

2.5.15.4. Coletar diariamente, amostras para prova e contraprova de todas as preparações, incluindo água filtrada fornecida aos usuários, e armazenar em embalagem adequada e local específico, sob temperatura adequada, por 72 horas.

2.5.15.5. Sempre que houver indicação de Suplemento Nutricional, devidamente fundamentada por avaliação da nutricionista responsável e/ou por prescrição médica, a CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, apresentar 03 (três) orçamentos e submeter à prévia anuência da CONTRATANTE a solicitação de aquisição, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. A presente exigência aplica-se a todas as classificações de suplementos previstas neste Termo de Referência, bem como a quaisquer outras que, comprovadamente, venham a ser necessárias para a adequada complementação nutricional da pessoa idosa acolhida.

2.5.15.6. A suplementação dos acolhidos deverão ser fornecidas de forma individual, baseada em avaliação nutricional e/ou prescrição médica, respeitando as necessidades específicas de cada acolhido. A frequência de oferta diária, bem como a classificação do suplemento poderá variar de acordo com a condição clínica, nutricional e funcional do acolhido.

2.5.15.7. Para fins de melhor exemplificação do quantitativo de suplementação nutricional utilizado nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento, o **ANEXO II** apresenta o demonstrativo individualizado por acolhido, contendo a especificação da necessidade diária e o respectivo total mensal, bem como o número de acolhidos em cada Unidade que demandam tal suplementação nutricional. Ressalta-se que os quantitativos e as classificações dos suplementos, poderão sofrer alterações, de acordo com a condição clínica do acolhido, mediante avaliação técnica da nutricionista e/ou prescrição médica, o mesmo se aplica para o uso do coquetel funcional e espessante pelas pessoas idosas em acolhimento.

2.5.15.8. Classificação 1 - Suplemento indicado para suporte nutricional com foco em recuperação tecidual e controle metabólico. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Novasource Proline, Cubitan, Arginina 1000, Impact.

2.5.15.9. Classificação 2 - Suplemento indicado para oferecer suporte nutricional, com controle glicêmico e aporte adequado de nutrientes. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Nutren Control, Diasip, Glucerna SR, Ensure Diabetes Care.

2.5.15.10. Classificação 3 - Suplemento indicado para suporte nutricional de alta densidade calórico-proteica, fácil digestibilidade, e rico em ômega-3 e com bom perfil lipídico. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Nutren Senior, Supportan, Nutridrink Protein, Nutren Fortify, Nutridrink Compact, Ensure Plus, Nutren Fortify, Sustagem Senior, Fortimel Protein, Nutridrink Compact, Nutren 1.5.

2.5.15.11. Classificação 4 - Suplemento formulado para controle específico de proteínas, potássio, fósforo e sódio. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Fresubin LP, Nutri R 2.0, Renalcal.

2.5.15.12. Classificação 5 - Suplementos de fibras solúveis, glutamina, prebióticos/probióticos. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Nutren Fibre, Glutamine Pro, Simbioflora.

2.5.15.13. Espessante será utilizado em casos de dificuldade de deglutição - para esses usuários, faz-se necessário líquidos com textura modificada (espessada), para segurança da deglutição e adequação das consistências de alimentos da dieta por via oral, evitando assim, engasgos que podem levar a broncoaspiração. Para melhor exemplificação do quantitativo utilizado nas 2 (duas) Unidades de Acolhimento, no ANEXO II apresenta-se o total utilizado por cada acolhido. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Thick & Easy, Resource ThickenUp.

2.5.15.14. Ressalta-se que o quantitativo de suplementação nutricional, assim como coquetel funcional, espessante poderão sofrer alterações de quantitativo, dependendo dos meses com 31 dias.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Justificativa para a solução escolhida

A alternativa tecnicamente mais vantajosa identificada foi a Solução 2 – “Preparação, fornecimento e distribuição de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Unidades de Acolhimento”, conforme justificativa constante no item (4.2.1.1) e 4.2.3 (Descrição da Solução) do Estudo Técnico Preliminar (SEI-310003/000243/2026), restando evidenciada a inexistência de óbices técnicos ou jurídicos à contratação.

Nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, o Estudo Técnico Preliminar deve demonstrar a solução mais adequada à satisfação da necessidade pública, com base em critérios de viabilidade técnica, economicidade e eficiência. Nesse contexto, a Solução 2 demonstrou-se a única capaz de atender, de forma integrada e contínua, às especificidades nutricionais e assistenciais do público acolhido.

Em observância aos princípios do interesse público, da eficiência, da economicidade e do planejamento, previstos na Lei nº 14.133/2021, foi realizada pesquisa de mercado exclusivamente para a Solução 2, com vistas ao levantamento de valores e à análise comparativa de custos e benefícios.

As alternativas denominadas Solução 1 – “Aquisição de refeições por meio de quinzenais” e Solução 3 – “Aquisição de gêneros alimentícios (insumos) mediante licitação específica, com contratação apartada de empresa especializada para preparo e distribuição das refeições” mostraram-se inadequadas às necessidades institucionais, razão pela qual foram tecnicamente afastadas ainda na fase de Estudo Técnico Preliminar.

Cumprido destacar que o público atendido nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento é composto, majoritariamente, por pessoas idosas, de ambos os sexos, com distintos graus de dependência e elevada

incidência de doenças crônicas, demandando dietas individualizadas, controle rigoroso de preparo, supervisão técnica permanente e adequação às prescrições nutricionais e médicas.

Dessa forma, considerando que as Soluções 1 e 3 não asseguram, com a mesma eficiência e segurança, o atendimento das exigências nutricionais específicas e a garantia dos direitos do público em situação de extrema vulnerabilidade, não se mostrou pertinente a realização de pesquisa de mercado para tais modelos, em consonância com o dever de planejamento e racionalidade administrativa estabelecido pela Lei nº 14.133/2021.

3.2. Duração do contrato

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação do DOERJ.

De acordo com o Art. 107 da Lei nº 14.133, 2021, uma vez previsto no edital, os contratos administrativos de serviços e fornecimentos contínuos podem ser prorrogados, sucessivamente, limitada a vigência contratual máxima de 10 (dez) anos, contanto que as condições e os preços permaneçam vantajosos para a Administração.

3.3. Reajuste de preço

3.3.1. Reajustamento em sentido estrito

3.3.1.1. O reajuste em sentido estrito será aplicável aos custos relacionados aos insumos e demais componentes não vinculados à mão de obra, tais como gêneros alimentícios, suplementação nutricional e outros materiais necessários à execução do objeto, com periodicidade mínima anual, com data base vinculada à data do orçamento estimado.

3.3.1.2. Para tal finalidade será adotado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, conforme justificado no subitem 11.2.2.1 do Estudo Técnico Preliminar.

3.3.2. Reajustamento por repactuação

3.3.2.1. A repactuação será aplicável aos custos relacionados à mão de obra empregada na execução contratual, considerando que, embora o objeto principal consista no fornecimento de alimentação, sua execução depende diretamente da atuação contínua de profissionais alocados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

3.3.2.2. A repactuação deverá observar a demonstração analítica da variação dos custos, mediante apresentação de planilhas e documentos comprobatórios, especialmente aqueles decorrentes de convenções ou acordos coletivos de trabalho, respeitada a periodicidade mínima anual, vinculada à data-base da categoria profissional, nos termos da legislação vigente.

3.4. Garantia Contratual

Exigir-se-á da CONTRATADA, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato, o percentual de garantia de 5% (cinco por cento) de modo a proteger o Estado de qualquer inexecução contratual, prevista no § 1º, Art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021.

A garantia qualquer que seja a modalidade apresentada pela CONTRATADA, deverá contemplar a seguinte cobertura:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela CONTRATADA.

A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei n.º 14.133, de 2021, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será composto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

3.5. Critérios e práticas de sustentabilidade

A CONTRATADA DEVERÁ adotar critérios de sustentabilidade na execução dos serviços e na seleção de insumos, priorizando produtos locais, sazonais e de menor impacto ambiental, bem como o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis. Deverá fornecer produtos sustentáveis com baixo impacto ambiental ou cujos fabricantes adotem práticas de sustentabilidade, conforme determinam os Artigos 6º e 7º do Decreto Estadual nº 43.629/2012. Também deverá promover o uso eficiente de recursos como água e energia, reduzir desperdícios, garantir a correta destinação de resíduos e adotar boas práticas de manipulação de alimentos. Além disso, deverá incentivar a capacitação de seus colaboradores em práticas sustentáveis e, sempre que possível, observar normas e certificações ambientais, assegurando uma atuação responsável que contribua para o desenvolvimento social, econômico e ambiental sustentável.

3.6. Possibilidade de subcontratação

Admite-se a subcontratação de empresa especializada parcialmente para a instalação manutenção e serviços pontuais, não podendo ultrapassar o valor de 30% (trinta por cento) do contrato.

3.7. Análise da possibilidade de parcelamento do objeto

Nos termos do inciso VI do art. 7º do Decreto Estadual nº 48.816/2023, c/c art. 47, inciso II, e §1º, incisos I a III, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada análise quanto à viabilidade técnica e à vantagem econômica do parcelamento do objeto, considerando-se a possibilidade de divisão por lotes, o aproveitamento do mercado local, o dever de ampliar a competição e evitar a concentração de mercado, bem como os custos decorrentes da gestão de múltiplos contratos e os reflexos sobre a responsabilidade técnica pela execução dos serviços. Após avaliação técnica, concluiu-se que o parcelamento não se mostra adequado ao caso concreto, tendo em vista a natureza integrada, contínua e interdependente da contratação.

A presente contratação abrange o preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, suplementação nutricional, disponibilização de mão de obra dedicada, fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, gás, materiais de consumo, higienização, manutenção e demais recursos indispensáveis ao regular funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição. Tais elementos não constituem objetos autônomos, mas componentes operacionais necessários à execução integral do serviço principal, de modo que sua separação poderia comprometer a continuidade do fornecimento, a segurança alimentar e nutricional, a rastreabilidade das etapas, a padronização dos procedimentos e a responsabilização da contratada por eventuais falhas.

A divisão do objeto em itens ou lotes distintos demandaria a gestão simultânea de múltiplos contratos para atividades diretamente relacionadas entre si, elevando os custos administrativos de fiscalização, controle e coordenação, além de potencializar conflitos de interface entre fornecedores. A segregação entre fornecimento de insumos, preparo das refeições, mão de obra, equipamentos, manutenção, higienização, gás e demais recursos poderia gerar sobreposição de atribuições, lacunas de responsabilidade, atrasos operacionais e dificuldades na identificação do responsável por eventual descontinuidade, inadequação sanitária ou falha na prestação do serviço.

No que se refere à responsabilidade técnica, a execução do objeto exige coordenação permanente entre nutricionistas, cozinheiras, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e demais profissionais envolvidos na rotina alimentar dos acolhidos, especialmente diante da necessidade de dietas específicas, suplementação nutricional, controle de qualidade, boas práticas sanitárias e atendimento diário e ininterrupto. A fragmentação da execução poderia comprometer a unidade de comando operacional e a responsabilização técnica pelo serviço, circunstância incompatível com a natureza sensível da contratação, destinada ao atendimento de pessoas idosas acolhidas institucionalmente.

Ademais, a manutenção do objeto em lote único favorece a economia de escala, a redução de custos de gestão contratual e a obtenção da maior vantagem global para a Administração, uma vez que a futura contratada deverá organizar, de forma integrada, todos os meios necessários à execução do serviço. O objeto configura sistema único e integrado, no qual a falha de qualquer componente — como insumos,

gás, equipamentos, higienização, mão de obra ou manutenção — pode comprometer o conjunto da prestação pretendida. Registra-se, ainda, que a presente contratação não envolve processo de padronização ou escolha de marca que indique fornecedor exclusivo, preservando-se a competitividade do certame entre empresas especializadas aptas a executar integralmente o serviço.

Dessa forma, a licitação será realizada em lote único, formado por 01 item, com critério de julgamento pelo menor preço global, devendo o licitante apresentar proposta para a totalidade do objeto. A opção pelo não parcelamento não decorre de restrição indevida à competitividade, mas da necessidade de preservar a integridade operacional do serviço, a adequada execução das atividades interdependentes, a segurança alimentar e nutricional, a eficiência da fiscalização, a responsabilização centralizada e a proteção integral das pessoas idosas acolhidas pela Fundação Leão XIII.

3.8. Análise da possibilidade de utilização do Simples Nacional

Na presente licitação, as Empresas de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar nº 123/2006.

3.9. Análise da possibilidade de apresentação da Matriz de Risco

A presente contratação não se enquadra para os critérios estabelecidos para obrigatoriedade da Matriz de Risco, conforme Art. 17, Inciso X, Alínea C, do Decreto nº 48.816/2023, visto que não se refere a obras e serviços de grande vulto, na forma do inciso XXII do Art. 6º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.10. Possibilidade de participação de Consórcio

Será vedada a participação de consórcios, observando as normas do art. 15 da Lei Federal 14.133, de 2021.

3.11. Possibilidade de participação de Cooperativa

Será vedada a participação de cooperativas de trabalho no processo licitatório.

3.12. Participação de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual

3.12.1. A participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) é, em regra, incentivada nas contratações públicas, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações promovidas pelas Leis Complementares nº 147/2014 e nº 155/2016, bem como o art. 4º da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o desenvolvimento nacional sustentável e a ampliação da competitividade como princípios norteadores das licitações públicas.

Todavia, a aplicação de tratamento diferenciado deve observar a compatibilidade com o objeto da contratação e com a capacidade econômico-financeira exigida para sua adequada execução. No presente caso, a contratação possui valor estimado de R\$ 2.836.891,79 (dois milhões, oitocentos e trinta e seis mil oitocentos e noventa e um reais e setenta e nove centavos) para o período de 12 (doze) meses, correspondendo a um valor mensal de R\$ 236.407,64 (duzentos e trinta e seis mil quatrocentos e sete reais e sessenta e quatro centavos).

Nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, considera-se microempresa aquela com receita bruta anual de até R\$ 360.000,00, enquanto a empresa de pequeno porte possui limite anual de até R\$ 4.800.000,00. Nesse contexto, verifica-se que o valor anual estimado da contratação supera de forma expressiva o limite legal de faturamento permitido para microempresas, evidenciando a incompatibilidade econômica para execução integral do objeto por empresas dessa natureza.

Além disso, deve-se considerar que o contrato poderá sofrer acréscimos quantitativos de até 25% durante sua execução, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, o que elevaria o valor total estimado para aproximadamente R\$ 3.546.114,74 (três milhões, quinhentos e quarenta e seis mil cento e quatorze reais e setenta e quatro centavos). Tal possibilidade reforça a necessidade de que as empresas participantes

possuam capacidade econômico-financeira compatível não apenas com o valor inicial da contratação, mas também com eventuais ampliações contratuais, de modo a garantir a continuidade e a adequada execução do serviço.

Diante desse cenário, conclui-se que a adoção de licitação exclusiva ou reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte não se mostra viável, especialmente porque o parcelamento do objeto não se demonstrou técnico e economicamente vantajoso para a Administração, considerando a necessidade de padronização, controle sanitário, eficiência operacional e responsabilidade integral sobre a execução dos serviços.

3.12.2. Será admitida a participação de empresas de pequeno porte (EPP) no presente certame, desde que atendam integralmente aos requisitos de habilitação técnica e econômico-financeira exigidos para a execução do objeto.

No que se refere às microempresas (ME), verifica-se que, embora não haja vedação legal expressa à sua participação, a execução integral do objeto revela-se economicamente incompatível com o limite de faturamento anual estabelecido no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, uma vez que o valor estimado da contratação (R\$ 2.836.891,79) supera significativamente o teto de R\$ 360.000,00. Tal desproporção evidencia que empresas enquadradas como microempresas não possuem, em regra, capacidade econômico-financeira suficiente para suportar a execução contratual.

Adicionalmente, considerando a possibilidade de acréscimos contratuais de até 25%, bem como a necessidade de manutenção de outras atividades empresariais simultâneas, torna-se imprescindível que a empresa licitante demonstre possuir capacidade de faturamento compatível com a execução do contrato, sem ultrapassar os limites legais de enquadramento de sua natureza jurídica.

Dessa forma, as ME deverá comprovar possuir qualificação econômico-financeira nos moldes previstos no presente termo de referência, e caso uma ME seja contemplada pelo certame, esta será desenquadrada de micro empresa.

As Microempresas (ME) poderão participar do certame, desde que comprovem integralmente o atendimento às condições de habilitação previstas neste Termo de Referência, especialmente quanto à qualificação econômico-financeira, capacidade operacional e demais exigências compatíveis com a natureza, complexidade e vulto da contratação; considerando o valor estimado do objeto, caso uma Microempresa venha a ser vencedora e a execução contratual implique superação dos limites legais de receita bruta aplicáveis ao seu porte, caberá exclusivamente à empresa adotar as providências necessárias ao seu desenquadramento, sem que isso afaste o dever de manter as condições de habilitação e cumprir integralmente as obrigações contratuais assumidas perante a Administração.

Por outro lado, as empresas de pequeno porte (EPP), cujo limite de faturamento anual é de até R\$ 4.800.000,00, apresentam, em tese, capacidade compatível com o porte da contratação, ainda que devendo ser observada a compatibilidade entre o faturamento global da empresa e o valor contratual, especialmente diante da possibilidade de aditivos.

Por fim, destaca-se que, embora admitida a participação de ME e EPP em termos formais, não será possível a aplicação de reserva de cota ou exclusividade, tampouco a fragmentação do objeto, tendo em vista que o parcelamento não se demonstrou vantajoso para a Administração, podendo comprometer a eficiência operacional, o controle sanitário e a uniformidade da prestação dos serviços.

Assim, a modelagem adotada busca assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, a adequada execução contratual e a continuidade de serviço público essencial, em estrita observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

3.12.3. Não será adotada licitação exclusiva ou reserva de cotas para ME e EPP no presente certame.

3.13. Das infrações administrativas e sanções

3.13.1. As infrações e sanções administrativas a que estará sujeito o Contratado, em caso de descumprimento, serão previstas no Contrato.

3.13.2. A sanção de multa, em qualquer dos casos, incidirá sobre o valor da parcela não executada.

3.13.3. No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

4 REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

Conforme preconizado no Art. 70, da Lei 14.133 de 2021 as documentações referidas poderão ser:

I - apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;

II - substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei.

4.1. Habilitação Jurídica

4.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

4.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

4.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

4.1.4. Sociedade Limitada Unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021.

4.1.5. Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020 ou norma posterior que regule a matéria.

4.1.6. Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

4.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

4.1.8. Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

4.2.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

4.2.2. Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

4.2.3. Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

4.2.4. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

4.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da

Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

4.2.6. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/distrital e municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

4.2.6.1. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos.

4.2.7. Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, mediante a apresentação de:

4.2.7.1. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

4.2.7.2. Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

4.2.8. Regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação, conforme o caso, de:

4.2.8.1. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações;

4.2.8.2. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS.

4.2.9. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

4.2.10. Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2006, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame.

4.2.11. Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

4.2.12. O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

4.2.13. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do Art. 42, da Lei Complementar nº 123/2006, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Aviso.

4.3 Habilitação econômico-financeira

4.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

4.3.1.1. Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

4.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

4.3.2.1. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

4.3.2.2. Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

4.3.2.3. Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

4.3.3. Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital.

4.3.4. Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
SG =	$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
LC =	$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

4.3.4.1. Caso seja apresentado resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá ser comprovado capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

4.3.4.2. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

4.3.5. A proponente deverá apresentar declaração atualizada contendo a relação de contratos vigentes, celebrados com entes públicos e/ou privados, cujos objetos sejam compatíveis com o desta contratação, informando, no mínimo: (i) identificação do contratante; (ii) objeto contratual e (iii) valor contratado.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição - CRN;

Atestado(s) de Capacidade Técnica expedido (s) por entidades da Administração Pública ou Pessoa Jurídica de Direito Privado para os quais esteja ou tenha prestado serviços iguais e/ou semelhante ao objeto, qual seja, atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições a coletividades e que seja (m) igual (is) ou superior (es) a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos estimados dos itens de maior

relevância dos serviços (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021, incisos I, II. Deverá o referido atestado ser registrado no Conselho Regional de Nutrição, conforme Resolução CFN nº 703 de setembro de 2021, alterada pela Resolução CFN nº 723 de fevereiro de 2022.

a.1) poderá ser apresentado mais de um atestado de capacidade técnica, sendo aceito o seu somatório, desde que esteja demonstrada a execução concomitante do objeto;

a.2) o (s) atesto (s) deverá (ão) ser acompanhado (s) da (s) cópia (s) do (s) contrato (s) respectivo(s);

a.3) os atestados deverão conter de forma clara, o prazo contratual com a data do início e fim de prestação de serviço, local da prestação do serviço, equivalente ao objeto do contrato;

a.4) será ratificada, discricionariamente, a veracidade das documentações apresentadas pelos licitantes, conforme Artigo 63, I, da Lei nº 14.133 de 2021.

5.2. Apresentar Atestado (s) de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o tema licitante cumprido, de forma satisfatória, a execução de objeto compatível ou com complexidade superior ao especificado neste instrumento, com clara menção do produto e execução bem-sucedida, quanto ao cumprimento de prazos, especificações e qualidade dos mesmos. A documentação apresentada deverá conter informações que permitam contratar a empresa atestante para fins de aferição

5.3. A empresa deverá apresentar a Licença Sanitária.

6. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

De acordo com Art 117 da Lei nº 14.133, de 2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

6.1. Instrumentos necessários

6.1.1. Termo de ciência de designação;

6.1.2. Ato de nomeação;

6.1.3. Termo de Referência;

6.1.4. Mapa de Riscos;

6.1.5. Proposta da empresa – detalhamento da formação dos preços apresentada pela CONTRATADA;

6.1.6. Documentos de Habilitação;

6.1.7. Registro de Ocorrência – documento no qual são anotados periodicamente todos os eventos relacionados à execução do contrato e, quando houver, deverá ser formalizado; e

6.1.8. Instrumento de Contrato.

6.2. Agentes que participarão da gestão do contrato

Patrícia Baptista Barreto, ID. funcional nº 5098759-3 – Gestora Titular

Luana de Araújo Monteiro Mello, ID. funcional nº 5105440-0 – Gestora Suplente

Roseli Miranda da Silva, ID. funcional nº 5092961-5 – Fiscal Titular

Jaqueline Alves da Silva do Nascimento, ID. funcional nº 5155957-9 – Fiscal Titular

José Jorge Pinto, ID. funcional nº 5139008-6 – Fiscal Suplente

6.3. Rotinas de Fiscalização

De acordo com o preconizado na Lei nº 14.133, de 2021, compete aos fiscais responsáveis por acompanhar e fiscalizar a execução do contrato:

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

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

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

Assim como, o Decreto Estadual nº 48.817 de 2023 que regulamenta a gestão e a fiscalização das contratações no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, bem como estabelece outras providências correlatas, de modo a constar que o acompanhamento e recebimento do objeto pela Comissão de Gestão e Fiscalização observarão as disposições.

Além disso, a Fundação Leão XIII deverá divulgar o Relatório Final da contratação no PNCP (art. 174, §3º, inciso VI, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021), em atendimento ao disposto no art. 7º, inciso III do parágrafo único, do Decreto nº 48.816/2023, o qual deverá conter informações acerca da consecução dos objetivos que motivaram a contratação, bem como das medidas e condutas recomendadas para o aprimoramento das atividades da Administração Pública, considerando tratar-se de contratação de execução continuada.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 Obrigações do Contratante

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência; que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- c) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- d) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- e) Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- f) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- g) Expedir a(s) ORDEM(NS) DE SERVIÇO com a indicação dos locais de fornecimento de nutrição e alimentação;
- h) Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados;
- i) A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela Adjudicatária;
- j) Receber mensalmente os serviços executados pela CONTRATADA, para fins de liquidação da despesa, nos termos da Lei, sendo certo que o recebimento provisório ou definitivo do objeto contratado pela Administração não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético- profissional, da CONTRATADA;
- k) Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, em até 30 (trinta) dias após o recebimento e atestação do documento de solicitação de parcela ou Nota Fiscal Eletrônica, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro (Banco Bradesco S/A), cujo número e agência deverão ser informados pela CONTRATADA na entrega da documentação;
- l) Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do Contrato.

7.2. Obrigações da Contratada

- a) A CONTRATADA deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira, previstos na Lei 14.133, de 2021 e atender ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, devendo ainda considerar os requisitos básicos;
- b) Executar, às suas expensas, as adequações que se fizerem necessárias nas dependências das Unidades, observadas às exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente e pelas normas técnicas da área de nutrição, mediante prévia autorização da Contratante;
- c) A CONTRATADA deverá manter sede, filial ou escritório na cidade onde se realizarão os serviços, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da contratante;
- d) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalente da categoria abrangida pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- e) A contratação também requer que o prestador de serviços exerça práticas de sustentabilidade previstas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis orientando seus funcionários para o correto uso e descarte dos materiais que possuem natureza sustentável como utilização, uso racional e econômico da água e energia elétrica na instituição contratante, bem como facilitar sempre que possível, a realização da coleta seletiva dos resíduos produzidos;
- f) Fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados;
- g) Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- h) Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- i) Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- j) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- k) Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros conforme descritos no Termo de Referência;
- l) Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, fornecer os equipamentos de mobiliários, utensílios de cozinha, material de limpeza mensal, material descartável de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiente e completa execução dos serviços contratados, conforme ANEXO VII deste Termo de Referência;
- m) Fornecer uniformes completos, de acordo com a função, no mínimo três jogos, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais;
- n) Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (Nome, número da carteira de identidade, endereço, retrato, etc.) de todos os empregados envolvidos na execução do objeto. No caso da alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente e apresentadas a CONTRATANTE para ciência e análise;
- o) Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;
- p) Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou preposto;
- q) Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo;

- r) Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo equipamento/maquinário e manter as parcerias na resolução de problemas;
- s) Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;
- t) Fornecer utensílios cumprindo a padronização conforme a necessidade da Unidade;
- u) Apresentar, sempre que solicitado amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços.

Parágrafo único: Não será admitida justificativa de atraso no fornecimento dos produtos adquiridos que tenha como fundamento o não cumprimento da sua entrega pelos fornecedores do licitante.

7.3. Mecanismos de comunicação a serem estabelecidos

As proponentes poderão entrar em contato com o Setor da Superintendência de Assistência Especializada (SUPAE) através de telefone e e-mail, caso haja dúvidas ou qualquer outro assunto de cunho comercial. Telefone (21) 2332-4658 E-mail: supae@leao.rj.gov.br

7.3.1. Critérios de medição por Acordo de Nível de Serviço

Segue conforme ANEXO VIII (Acordo de Níveis de Serviço) do presente Termo de Referência.

7.4. Pagamento

7.4.1. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente no Banco Bradesco S/A, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da nota fiscal/fatura na Divisão de Protocolo da sede da Fundação Leão XIII (Rua Senador Dantas, nº 76 – 17º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ), isenta de erro e com o mesmo número do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) dos documentos de habilitação, da Nota de Empenho e da Ordem de Serviço (conforme modelo expresso no Anexo V do presente Termo).

7.4.2. No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

7.4.3. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

7.4.4. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

7.4.5. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

7.4.6. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao adjudicatário, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA/IBGE e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

7.4.7. O pagamento será realizado mensalmente, mediante atesto da Comissão de Fiscalização quando da execução do objeto em integral cumprimento ao disposto neste Termo de Referência.

7.5. Do preço

No preço da proposta apresentada deverão estar contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e

lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, embalagens, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Termo de Referência, todos demonstrados na PLANILHA DE CUSTOS (modelo constante do Anexo VI do presente Termo de Referência).

8. BOAS PRÁTICAS

8.1. Uso racional da água

A CONTRATADA se compromete a:

- a) colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA;
- b) manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) identificar pontos de uso/ hábitos e vícios de desperdício de água;
- d) estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - Manter a torneira aberta além do necessário quando da lavagem das folhas/ legumes uma a uma;
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionário naquele ponto de uso;
 - Lavar e descascar alimentos simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
 - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
 - Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou quaisquer motivos, mantendo a torneira aberta;
- e) devem ser adotados procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia - sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

8.2. Da Lavagem de folhas e legumes

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0- 2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm; Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

8.3. Manter a torneira fechada, quando não utilizada água

- Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- Limpar e ensaboar os utensílios: panelas, bandejas etc.; e, Interromper o trabalho, por qualquer motivo.

8.4. Outras práticas

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a

economia de água, em torno de 25%;

- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelas, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; e,
- Fazer separação de resíduos.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO DO OBJETO

9.1. A contratada será remunerada pelo quantitativo solicitado pela Contratante;

9.2. O controle do número de refeições será realizado pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE;

9.3. Em caso de divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pela CONTRATANTE, prevalecerá à medição da CONTRATANTE, até que for comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem;

9.4. Para medição, observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida;

Para fins de faturamento serão considerados as refeições, por tipo, efetivamente fornecidas no mês, multiplicada pelo preço unitário;

9.5. A medição diária do fornecimento ficará a cargo da CONTRATANTE, devendo ser lançada diariamente em ficha própria, com a assinatura do responsável indicado pela CONTRATANTE, em cada Unidade do Serviço.

9.6. A medição a que se refere o item anterior poderá ser acompanhada por preposto da CONTRATADA para fins de comparação com a contagem realizada;

9.7. A medição mensal do fornecimento ficará a cargo da CONTRATANTE, e deverá ser lançado em documento próprio, sendo utilizado como base as fichas diárias de medição;

9.8. A medição final de cada Unidade de Acolhimento deverá ser atestada pelo responsável indicado pela CONTRATANTE;

10. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1. O critério de julgamento será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, observadas as especificações técnicas exigidas neste Termo de Referência, tendo em vista a natureza indivisível do objeto;

10.2. Prazo de validade das propostas serão de 60 (sessenta) dias;

10.3. Critérios de desempate, na forma do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4. A disputa se dará de forma aberta;

10.5. Adota-se o intervalo mínimo de lances de R\$1.000,00 (mil reais), em observância à discricionariedade técnica da Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, bem como aos princípios da razoabilidade, da eficiência e da vantajosidade.

10.6. Não serão aceitas propostas que estejam em desacordo com as especificações constantes deste Termo de Referência, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários;

10.7. Antes de apresentar a proposta, o proponente deverá realizar todos os levantamentos essenciais, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega ou alteração de qualidade;

10.8. O preço total proposto deverá considerar a consecução do objeto do presente Termo de Referência, englobando todos os custos diretos e indiretos incidentes, inclusive o deslocamento e a entrega;

10.9. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133 de 2021, nesta ordem:

10.10. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.11. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

10.12. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.13. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

10.14. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por;

10.15. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública Estadual ou Distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade municipal. No território do Estado em que este se localize;

10.16. empresas brasileiras;

10.17. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.18. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. DA ESTIMATIVA E DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

11.1. As estimativas e especificações encontram-se discriminadas, respectivamente, nos ANEXO I e ANEXO II do presente Termo de Referência.

12. DIMENSIONAMENTO PESSOAL E ACEITAÇÃO FUNCIONAL

12.1. A contratada deverá manter em seu quadro de Pessoal, nos Serviços de Alimentação, o número necessário de funcionários de acordo como número de refeições, dentro dos quais deve constar um responsável técnico, nutricionista ou técnico de nutrição, apto para atuar na gestão do contrato, obrigando-se a:

12.2. Caso o quantitativo de pessoal mantido pela CONTRATADA seja insuficiente, gerando deficiência na prestação de serviço, a CONTRATANTE determinará a devida adequação, solicitando reposição imediata do quadro.

12.3. A contratada deverá repor o funcionário quando houver falta, férias ou licença.

12.4. Todos os serviços a serem fornecidos pela Contratada e serão submetidos a inspeções de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas de conformidade do fornecimento com as especificações, bem como a adequada operacionalização e funcionalidade dos serviços.

12.5. Horário das refeições nas 2 (duas) Unidades de Acolhimento

Desjejum	07:00h
Colação	10:00h
Almoço	12:00h
Lanche	15:00h
Jantar	18:00h

Ceia	20:00h
------	--------

12.6. Atribuições das funções:

PROFISSIONAIS	ATRIBUIÇÕES
<p>Nutricionista</p> <p>01 Profissional para cada unidade de acolhimento</p> <p>Plantão: 30horas semanais</p>	<ul style="list-style-type: none"> ·Adequação da estrutura física dos ambientes; ·Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental; ·Identificação de desvios e implementação de ações corretivas; ·Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras de manipulação, entre outras. ·Responsável pela rotulagem ·Auxilio nas fichas técnicas de produção ·Interlocação com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas; ·Recrutamento e treinamento dos demais profissionais. Planejamento cardápio.

<p>Cozinheiros:</p> <p>02 Profissionais para cada unidade de acolhimento</p> <p>Plantão: 12/36horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ·Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados. ·Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha. ·Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, acompanhar a evolução dos cozinhados, executar preparações culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras, preparar lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas preparando as refeições sob a supervisão do nutricionista. ·Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento. ·Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.
--	--

<p>Auxiliares de cozinha:</p> <p>04 na Unidade Campo Grande</p> <p>04 na Unidade Sepetiba</p> <p>Plantão: 12/36horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ·Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha. ·Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação do cozinheiro e nutricionista. ·Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios. ·Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. ·Receber, quando solicitado, os alimentos entregues. ·Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento. ·Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. ·Ajudar no processo de servir o alimento. Possuir curso de boas práticas de higiene.
<p>Auxiliar de Serviços Gerais:</p> <p>04 na Unidade Campo Grande</p> <p>04 na Unidade Sepetiba</p> <p>Plantão 12/36hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ·Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis. ·Realizar lavagem de vidros, retirar lixo, realizar a reposição de material de higiene, bebedouro e manter rotinas de higiene e limpeza. ·Trabalhar respeitando práticas higienização de ambiente alimentar. Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha. Fazer separação dos resíduos.

Obs.: Ressalta-se que, para fins de esclarecimento e de evitar que as nutricionistas que já exercem atividades nos locais contemplados desempenhem as mesmas funções das nutricionistas a serem

contratadas, cumpre destacar que as profissionais já vinculadas à Fundação Leão XIII possuem as seguintes atribuições:

A atuação da nutricionista em Unidade de Acolhimento para Pessoas Idosas, quando vinculada à Organização da Sociedade Civil (OSC) em regime de cogestão, integra a equipe técnica permanente da unidade, exercendo suas funções de forma contínua, autônoma e corresponsável, participando do planejamento, da execução e da avaliação das ações de alimentação e nutrição. Sua atuação não se limita à elaboração pontual de cardápios, abrangendo também:

- Planejamento, execução, monitoramento e avaliação das ações de alimentação e nutrição;
- Planejamento de cardápios adequados ao perfil dos usuários;
- Elaboração e acompanhamento de planos alimentares institucionais;
- Acompanhamento integral do estado nutricional dos acolhidos, considerando condições clínicas e necessidades individuais;
- Participação em reuniões técnicas, ações intersetoriais e processos decisórios;
- Atuação integrada com a equipe multiprofissional;
- Adequação das práticas às normativas do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), do Sistema Único de Saúde (SUS) e demais políticas públicas correlatas;
- Promoção do bem-estar, prevenção de agravos à saúde e melhoria da qualidade de vida dos usuários;
- Corresponsabilidade pelos resultados, metas e indicadores pactuados no instrumento de parceria.

Trata-se, portanto, de uma atuação contínua e institucional, diretamente vinculada ao projeto da OSC e às diretrizes do termo de colaboração ou fomento, com impacto direto na qualidade da execução da política pública.

13. OS LOCAIS DE EXECUÇÃO

13.1. A CONTRATADA deverá executar o serviço contratado dentro das dependências da CONTRATANTE, a Fundação Leão XIII, mais especificamente, nas cozinhas institucionais das 02 (duas) Unidades de Acolhimento abaixo listadas:

Unidade	Vila Residencial de Idosos Nova Sepetiba
Endereço	Rua Treze, Q 27, Travessa 63, s/nº – Conjunto Nova Sepetiba / RJ
Telefone: (21) 97376-6597	Contato: Coordenadora da Unidade – Jaqueline Alves da Silva do Nascimento

Unidade	Unidade de Acolhimento Campo Grande
Endereço	Estrada do Mato Alto, nº 6.845 - Guaratiba / RJ
Telefone: (21) 98325-1700	Contato: Coordenadora da Unidade – Roseli Miranda da Silva

14. DA VISITA TÉCNICA OPCIONAL

14.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a proponente poderá realizar vistoria nas instalações e cozinhas, onde serão executados os serviços, listados no subitem (12.1) deste Termo de Referência, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, de 10:00h às 16:00h, devendo o agendamento ser efetuado com antecedência mínima de 01 (um) dia útil junto à

Fundação Leão XIII, pelos telefones e responsáveis indicados no quadro abaixo, sempre, das 10:00h às 16:00h, em dias úteis:

UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE
TELEFONE: (21) 98325-1700
CONTATO: Coordenação da unidade – Roseli Miranda da Silva

VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS – SEPETIBA
TELEFONE: (21) 99023-4740
CONTATO: Coordenação da unidade – Jaqueline Alves da Silva do Nascimento

14.2. A vistoria consiste na visita técnica às unidades (cozinhas) onde serão executados os serviços objeto deste Termo de Referência;

14.3. O prazo para realização da vistoria iniciar-se-á no primeiro dia útil subsequente ao recebimento pela proponente da solicitação para apresentação da Proposta Comercial, e se encerrará no terceiro dia útil contado a partir da data do referido recebimento.

14.4. Para a vistoria, o proponente, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado;

14.5. Após a visita técnica, a proponente receberá atestado de vistoria, conforme modelo de ATESTADO DE VISITA TÉCNICA (modelo conforme Anexo IV do presente Termo), devidamente assinado e datado pela Fundação Leão XIII;

14.6. A opção pela vistoria constitui direito e ônus da proponente, com vistas à elaboração precisa e técnica de sua proposta, mas que não ostenta caráter eliminatório para a contratação e para fins de exame de habilitação. Se, facultativamente, a proponente resolver não vistoriar os locais onde serão prestados os serviços objetos do presente Termo de Referência, não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto desta licitação, devendo preencher A DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA (conforme modelo exposto no Anexo III do presente Termo de Referência), caso opte pela não realização da mesma.

15. INSTITUCIONAL E LEGAL

15.1. Legislação e normativos aplicáveis às licitações e contratos administrativos

15.1.1. Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021: Estabelece normas gerais de licitação e contratação para as administrações públicas direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

15.1.2. Lei 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.

15.1.3. Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018: Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

15.1.4. Decreto nº 48.778, de 30 de outubro de 2023: Regulamenta as licitações pelos critérios de julgamento por menor preço ou por maior desconto, no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional.

15.1.5. Decreto nº 48.816, de 24 de novembro de 2023: Regulamenta a Fase Preparatória das contratações, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional.

15.1.6. Decreto nº 48.817, de 24 de novembro de 2023: Regulamenta a Gestão e a Fiscalização dos contratos no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.

15.1.7. Decreto nº 12.174, de 11 de setembro de 2024: Dispõe sobre as garantias trabalhistas a serem observadas na execução dos contratos administrativos no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

15.1.8. [Decreto nº 50.128, de 28 de janeiro de 2026](#): Regulamenta o art. 25, § 4º, o art. 60, caput, inciso IV, e o art. 163, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e a Lei Estadual nº 7.753, de 17 de outubro de 2017, para dispor sobre os parâmetros e a avaliação dos programas de integridade e sobre as hipóteses de contratação de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, de desempate de propostas e de reabilitação de licitante ou contratado, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado do Rio de Janeiro.

15.2. Legislação e normativos aplicáveis ao objeto

15.2.1. Resolução – RDC/ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001: Determina o padrão microbiológico sanitário para alimentos.

15.2.2. Decreto Municipal do Rio de Janeiro nº 6.235/1986: Estabelece as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

15.2.3. Resolução – RDC/ANVISA nº 275/2002: Define a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadas de alimentos.

15.2.4. Lei Federal nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 – Estatuto do Idoso, alterada pela Lei Federal nº 14.423, de 22 de julho de 2022: Substitui, em toda a Lei, as expressões "idoso" e "idosos" por "pessoa idosa" e "pessoas idosas", respectivamente.

15.2.5. Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único: Dispõe sobre o livre exercício da profissão de nutricionista em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN, ressaltando a obrigatoriedade de registro das empresas ligadas à nutrição no Conselho Regional.

15.2.6. Lei nº 4.801, de 2 de abril de 2008 (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010): Institui o tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal de uso culinário no município do Rio de Janeiro.

15.2.7. Lei nº 6.736, de 31 de março de 2014: Dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos que comercializem refeições a utilizarem protetor para utensílios de mesa no âmbito do estado do Rio de Janeiro.

15.2.8. Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994: Institui o Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. A apresentação de proposta no procedimento público indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

16.2. A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelo objeto contratado, bem como responderá por todas as atividades decorrentes dos mesmos.

16.3. O empregado alocado pela CONTRATADA não terá qualquer vínculo empregatício com a Fundação Leão XIII, sendo de sua inteira responsabilidade recrutá-lo em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade efetuar todos os pagamentos de salários, cumprindo todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, sem qualquer solidariedade da Fundação Leão XIII.

16.4. A CONTRATADA deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 5º do Art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

16.5. A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelo objeto contratado, bem como responderá por todas as atividades decorrentes do mesmo.

16.6. O objeto do presente Termo de Referência poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no Artigo 125 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.7. A CONTRATANTE poderá realizar visita in loco no curso da habilitação para verificar capacidade de atendimento da demanda.

16.8. Considerando que o Decreto nº 11.430/2023 estabelece a obrigatoriedade de reserva de vagas para mulheres em situação de violência doméstica e familiar nas contratações de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra que contem com quantitativo igual ou superior a 25 (vinte e cinco) trabalhadores.

Considerando que a presente contratação, embora caracterizada pela dedicação exclusiva de mão de obra, apresenta quantitativo estimado de profissionais inferior ao mínimo exigido para incidência obrigatória da referida norma;

Considerando, ainda, que a imposição de tal exigência, no contexto da presente contratação, poderia acarretar restrição à competitividade do certame;

Conclui-se pela dispensa da previsão de vagas nos termos do mencionado Decreto, sem prejuízo do reconhecimento da relevância da política pública, cuja adoção poderá ser considerada em futuras contratações que atendam integralmente aos critérios legais estabelecidos.

16.9. Considerando a ausência de regulamentação específica sobre a matéria, bem como o potencial impacto restritivo à competitividade do certame, não foi prevista a fixação de percentual mínimo destinado à contratação de pessoas oriundas ou egressas do sistema prisional.

16.10. Certifica-se que não houve contratação de empresa ou profissional especializado para assessoria técnica ou auxílio na elaboração do presente Termo de Referência.

17. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Nome do Integrante	Área / Setor	Matrícula	Telefone	E-mail
Carla da Silva Loreti Perdigão	Departamento de Alta Complexidade	5088997-4	(21) 98751-4389	carla.lorete@leao.rj.gov.br
Luana de Araújo Monteiro Mello	Departamento de Alta Complexidade	5105440-0	(21) 97418-7255	luana.mello@leao.rj.gov.br
Luanna Cunha Martins Dias	Departamento de Projetos e Programas Intersetoriais	5149188-5	(21) 98882-9033	luanna.martins@leao.rj.gov.br
Marta Elena Alves Çaró	Departamento de Alta Complexidade	5168921-9	(21) 98779-0741	marta.caro@leao.rj.gov.br
Matheus Borges de Albuquerque	Núcleo de Análise e Emissão de Relatórios	5173788-4	(21) 98340-0853	matheus.albuquerque@leao.rj.gov.br
Patrícia Baptista Barreto	Departamento de Alta Complexidade	5098759-3	(21) 99855-3435	patricia.barreto@leao.rj.gov.br
Sarah Freitas Masini	Núcleo de Análise e Emissão de Relatórios	5118738-8	(21) 96464-9999	sarah.masini@leao.rj.gov.br

Tatiane de Oliveira Souza Cavalcanti	Departamento de Projetos e Programas Intersectoriais	5111598-0	(21) 98552-6049	tatiane.cavalcanti@leao.rj.gov.br
--------------------------------------	--	-----------	-----------------	--

19. ANEXOS:

ANEXO I

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE USUÁRIOS

1. ESTIMATIVA DE USUÁRIOS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO POR DIA

É importante ressaltar que a contratação se dará a partir da quantidade atual de pessoas acolhidas nas Unidades de Acolhimento. A Unidade de Acolhimento Campo Grande, atualmente acolhe o quantitativo de 60 (sessenta) pessoas idosas, com capacidade total de 60 (sessenta) pessoas idosas em acolhimento, e a Vila Residencial de Idosos de Sepetiba, acolhe 44 (quarenta e quatro) pessoas idosas, com capacidade total para 58 (cinquenta e oito), pessoas idosas em acolhimento.

Refeições	Campo Grande	Vila Sepetiba	Total para as duas Unidades
	Usuários Acolhidos	Usuários Acolhidos	Usuários Acolhidos
Desjejum	60	44	104
Colação	60	44	104
Almoço	60	44	104
Lanche	60	44	104
Jantar	60	44	104
Ceia	60	44	104
Total dia	360	264	624

2. ESTIMATIVA DE USUÁRIOS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO POR MÊS

Refeições	Campo Grande	Vila Sepetiba	Total para as duas Unidades
	Usuários Acolhidos	Usuários Acolhidos	Usuários Acolhidos
Desjejum	1.800	1.320	3.120

Colação	1.800	1.320	3.120
Almoço	1.800	1.320	3.120
Lanche	1.800	1.320	3.120
Jantar	1.800	1.320	3.120
Ceia	1.800	1.320	3.120
Total mês	10.800	7.920	18.720
Total para 12 (doze) meses	129.600	95.040	224.640

2.1. Todas as cozinhas e refeitórios das Unidades de Acolhimento serão dedetizadas pela empresa Senhor dos Cupins, que mantém contrato vigente com a Fundação Leão XIII.

3. ESTIMATIVA DE USUÁRIOS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO POR MÊS (+ 10% DE MARGEM DE SEGURANÇA)

Refeições	Campo Grande	Vila Sepetiba	Total para as duas Unidades
	Usuários Acolhidos	Usuários Acolhidos	Usuários Acolhidos
Desjejum	1.980	1.452	3.432
Colação	1.980	1.452	3.432
Almoço	1.980	1.452	3.432
Lanche	1.980	1.452	3.432
Jantar	1.980	1.452	3.432
Ceia	1.980	1.452	3.432
Total mês	11.880	8.712	20.592
Total para 12 (doze) meses	142.560	104.544	247.104

ANEXO II
DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. REFEIÇÕES ROTINEIRAS

DESJEJUM E LANCHE DA TARDE

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Café puro	-	1 tipo	150 ml
Leite puro desnatado	-	1 tipo	200 ml
Café c/ leite desnatado ou achocolatado diet	-	1 tipo	200 ml
Pães diversos	Porcionado	1 tipo	50 g
Requeijão ou queijo branco / prato	Proporcionado	1 tipo	30g
Fruta	ou	1 tipo	130 g
Papa de fruta	ou	1 tipo	100 g
Bolo	Porcionado	1 tipo	100g
Ovo mexido	Proporcionado	1 tipo	20g
Chá variados	-	1 tipo	150ml
Vitamina de frutas variadas	-	1	200ml

COLAÇÃO

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Iogurte 3x por semana	Proporcionado	1 tipo	200 ml
Iogurte sem adição de açúcar 3x por semana	Proporcionado	1 tipo	200 ml
Fruta	-	1 tipo	130 g
Suco de frutas natural preparado ou polpa ou mate ou guaraná	-	1 tipo	200ml

CEIA

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Mingau	-	-	200 ml
Biscoito maisena ou c.cracker	-	1 porção	50 g
Suco de fruta natural ou polpa adoçado c/ adoçante	Proporcionado	1 tipo	200 ml

ALMOÇO E JANTAR

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Saladas ou sopas	Porcionado	1 tipo	Per capita descrito tabela

Arroz/Feijão	Porcionado	1 tipo	Per capita descrito tabela
Macarrão/macarrão integral	Porcionado	1 tipo	Per capita descrito tabela
Prato principal	Porcionado	2 ovos	Per capita descrito tabela
Opção	Porcionado	1 tipo	Em substituição proteína do cardápio
Guarnição	Porcionado	1 tipo	130 g a 150 g p/ pessoa
Sobremesa	Porcionado	1 tipo	1 fruta ou gelatina Diet ou doce
Bebida Diet	Proporcionado	1 tipo	Refresco 200 ml
Refresco concentrado de fruta natural preparado ou polpa ou mate ou guaraná	Proporcionado	1 tipo	200ml

SALADA

A composição da salada deverá constar de dois alimentos (crus ou cozidos) porcionados individualmente ou misturados conforme preparação.

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Vegetal tipo A Folhosos	100 g	Diária
Vegetal tipo A não Folhoso		26 vezes/mês
Vegetal tipo B		20 vezes/mês
Vegetal tipo C		10 vezes/mês
Leguminosas		04 vezes/mês

PRATO PROTEICO

Deverá ser oferecido 01 (um) tipo de prato proteico diariamente, constituído de: carne bovina, carne suína, pescados, aves (coxa e sobrecoxa desossada, filé de frango, entre outros), bem como vísceras, tais como fígado e moela de frango, preparadas segundo as diversas variações da cozinha nacional.

Devem ser seguidas as seguintes orientações:

- Todas as carnes utilizadas deverão ser adquiridas em estabelecimento fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal;
- Não será permitida a utilização de carnes com a poneuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- A carne deverá ser moída na própria UAN. Não do permitido o recebimento da carne previamente moída, a maquina deverá ser fornecida pela contratada;
- As preparações de carnes suínas e de pescados deverão ser acompanhadas de limão fracionado na proporção de 1/6 e disposto no balcão de saladas dos refeitórios.

Segue, abaixo, as especificações dos tipos de carne, porções e frequência a serem servidas no prato proteico:

Frequência do prato proteico simples:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Carne bovina sem osso	Chã de dentro	120 g	3 vezes por semana
	Patinho	120 g	4 vezes por semana
	Coxão Mole		
Ave	Filé de peito de frango e Coxa e Sobrecoxa desossada	150 g	4 vezes por semana
Suína	Pernil	120g	1 vez por mês
	Copa Lombo	120g	1 vez por semana
Peixe sem osso	Filé de peixe	150g	2 vezes por semana
Vísceras	Fígado e moela frango	150g	1 vez por semana

Pratos compostos e aglomerados, com porções e frequências a serem incluídas no cardápio mensal e bimestral:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Bolo de batata ou de aipim com carne variada	Massa de batata ou aipim em purê e carne moída 100g, ou frango desfiado 120g	250 g	1 vez por mês
Omelete de forno	2 ovos, queijo cubos (20g) e/ou presunto magro(15g), legumes e temperos (20g)	130 g	1 vez por mês
Empadão	Frango 120 g	220 g	1 vez por mês
Souflé	Peixe 150g ou frango 150g	180 g	1 vez por mês

Guarnição:

A tabela abaixo especifica os vegetais, os cereais, o tubérculo e leguminosa, as porções e as frequências que serão oferecidos mensalmente.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Vegetal	Vegetal do tipo A	120 g	20 vezes por mês
	Vegetal do tipo B	120 g	20 vezes por mês
	Vegetal do tipo C	120 g	8 vezes por mês
Farofa	Farinha de mandioca	50 g	4 vezes por mês
Macarrão	Espaguete, talharim, fuzile	150 g	8 vezes por mês

A farofa deverá ter 20g de ingredientes à escolher (ovos, banana, couve, cenoura), além de farinha de mesa.

Em caso de preparações com creme de leite usar marcas de primeira linha, exceto que contenham amido e sacarose.

Arroz:

A tabela abaixo determina a preparação do arroz simples e arroz composto, as porções e as frequências nos cardápios mensais.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Arroz tipo branco (cru)	Simple	100 g	Diária
	Composto	120 g	04 vezes por mês

Feijão:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Feijão preto	simples	120 g	Diária
Feijão de cor (manteiga, mulatinho)	simples	120 g	4 vezes por mês

Com relação ao preparo do feijão, não será permitido o espessamento do caldo com qualquer tipo de farináceos.

Sobremesa:

Deverão ser oferecidos dois tipos de sobremesas: fruta ou doce diet, conforme tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Fruta	Nacionais e da época	01 unidade ou 120 g	48 vezes por mês
Doce	Doce de Leite, Doce de goiaba	80g	12 vezes por mês
Doce diet	Gelatina, pudim, Manjar, arroz doce e similares	80 g	12 vezes por mês

Deverão ser seguidas as seguintes recomendações:

- As frutas não deverão ser repetidas, no prazo mínimo de 3 dias;
- As sobremesas deverão ser embaladas individualmente em material descartável.

Pão:

Os pães de verão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
Variados	Individual e acondicionado em sacos plásticos transparentes 50g	Diária no desjejum, lanche e ceia.

Líquidos:

Para cada dia deverá constar no cardápio um copo de líquido diet: concentrado de fruta natural, mate ou guaraná natural e estes deverão ser oferecidos em copo descartável no volume de 200ml.

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR REFEIÇÃO (COLAÇÃO, ALMOÇO E JANTAR).	FREQUÊNCIA
Refresco concentrado de fruta natural preparado ou mate ou guaraná	200 ml	Diária

Em complementação ao cardápio principal estabelecido nos itens acima, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- Farinha (farinheira), sal (saleiro), azeite e vinagre (galheteiro), e dispostos na rampa de distribuição;
- Guardanapos de papel (24x24cm) alocados nos invólucros plásticos dos talheres in boxe dispostos, em local específico, nos refeitórios;

A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário da refeição deverá ser realizada por copeiras devidamente treinadas para o serviço, em balcões de distribuição neutro, térmico e refrigerados.

2. REFEIÇÕES EXTRAORDINÁRIAS: Festas Comemorativas

2.1. Estima-se o quantitativo para os eventos comemorativos com base na capacidade máxima de atendimento de 60 (sessenta) pessoas idosas na Unidade de Acolhimento de Campo Grande e 58 (cinquenta e oito) pessoas idosas na Unidade de Acolhimento de Sepetiba, totalizando 118 (cento e dezoito) pessoas idosas.

Prevê, ainda, a participação de até 02 (dois) convidados com vínculo afetivo por pessoa acolhida, estabelecendo que, para os aniversariantes do mês, será observado apenas o limite de 02 (dois) convidados por aniversariante.

2.2. A tabela abaixo faz referência ao quantitativo da capacidade total de acolhidos das duas unidades.

ITEM	EVENTOS COMEMORATIVOS	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
-------------	------------------------------	----------------	---------------	-----------------------	--------------------

01	<p style="text-align: center;">NATAL</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>Pernil Ave Natalina Farofa Rabanada Manjar de Coco</p> <p>Salada de Frutas Refresco de uva</p> <p>Refrigerante Zero Panetone</p> <p>Chocotone</p>	PESSOA	354		
02	<p style="text-align: center;">ANO NOVO</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>Pernil Ave Natalina Farofa Rabanada Manjar de Coco</p> <p>Salada de Frutas Refresco de uva</p> <p>Refrigerante Zero Panetone</p> <p>Chocotone</p>	PESSOA	354		

03	<p align="center">FESTA JUNINA</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>2 tipos de Bolo - Cenoura e Aipim</p> <p>Cachorro Quente</p> <p>Caldos diversos</p> <p>Canjica</p> <p>Milho cozido</p> <p>Doces típicos (paçoca, pé de moleque, cocada, doce de amendoim, pé de moça)</p> <p>Refrigerante Zero</p> <p>Suco concentrado ou polpa, ou mate, ou guaraná natural</p>	PESSOA	118		
04	<p align="center">ANIVERSARIANTES DO MÊS</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>Cachorro Quente</p> <p>Refrigerante Zero</p> <p>Suco concentrado ou polpa, ou</p> <p>Mate, ou guaraná natural</p> <p>Bolo Confeitado</p> <p>Bolo de chocolate fatiado</p> <p>Salgadinhos Diversos</p> <p>Docinhos (diversos: cajuzinho, brigadeiro, beijinho de coco) .</p>	PESSOA	=		
JANEIRO		PESSOA	136		
FEVEREIRO		PESSOA	130		

MARÇO	PESSOA	138
ABRIL	PESSOA	140
MAIO	PESSOA	132
JUNHO	PESSOA	134
JULHO	PESSOA	142
AGOSTO	PESSOA	134
SETEMBRO	PESSOA	138
OUTUBRO	PESSOA	136
NOVEMBRO	PESSOA	140
DEZEMBRO	PESSOA	146

3. SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL

Sempre que for avaliado a necessidade de Suplemento Nutricional pela nutricionista e/ou por prescrição médica, a CONTRATADA deverá apresentar 03 orçamentos e solicitar a aprovação da compra à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 horas.

A suplementação dos acolhidos deverá ser fornecida de forma individual, baseada em avaliação nutricional e/ou prescrição médica, respeitando as necessidades específicas de cada acolhido. A frequência de oferta diária, bem como a classificação do suplemento poderá variar de acordo com a condição clínica, nutricional e funcional da pessoa idosa acolhida.

O Suplemento Nutricional deve ser específico de acordo com a recomendação Nutricional, conforme itens descritos neste presente Termo de Referência, em concordância a classificação suplementar: Itens: (2.5.15.8; 2.5.15.9; 2.5.15.10; 2.5.15.11; 2.5.15.12), contudo, poderá sofrer alterações de quantitativos e especificações, à depender da condição clínica de cada pessoa idosa.

Para melhor exemplificar o quantitativo de suplementação nutricional utilizado nas duas Unidades de Acolhimento, apresentamos abaixo o total consumido por cada usuário do serviço, com a especificação da necessidade diária (todos os dias da semana), a frequência de administração ao dia, bem como o quantitativo mensal estimado, considerando a média total de suplementação utilizada em cada Unidade de Acolhimento.

A composição da dosagem dos suplementos devem seguir rigorosamente as especificações técnicas indicadas pelo fornecedor.

OBSERVAÇÃO: o quantitativo de suplementação nutricional, poderá sofrer alterações de quantitativo, dependendo dos meses com 31 dias.

3.1 UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

CLASSIFICAÇÃO 1 - Suplemento para suporte nutricional de alta densidade calórico- proteica. (atualmente utiliza-se o Nutren Senior)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
08 usuários acolhidos	09 usuários acolhidos	02
08 doses diárias	18 doses diárias	6 doses diárias

Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 19
Total de doses diárias: 32
Total de doses mensais: 960 doses

CLASSIFICAÇÃO 2 - Suplemento suporte nutricional com controle glicêmico (atualmente, utiliza-se o Nutren Control)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
06 usuários acolhidos	05 usuários acolhidos	-
06 doses diárias	10 doses diárias	-
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 11		
Total de doses diárias: 16		
Total de doses mensais: 480 doses		

CLASSIFICAÇÃO 3 - Suplemento para suporte nutricional e recuperação tecidual (atualmente, utiliza-se o Novasource Proline)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
02 usuários acolhidos	-	-
02 doses diária	-	-
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 02		
Total de doses diárias: 02		
Total de doses mensais: 60 doses		

CLASSIFICAÇÃO 4 - Suplemento para controle específico de proteínas, potássio, fósforo e sódio (atualmente, utiliza-se o Nutri R)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
01 usuários acolhidos	-	-
01 dose diária	-	-
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 01		
Total de doses diárias: 01		
Total de doses mensais: 30 doses		

CLASSIFICAÇÃO 5 - Suplementos de fibras solúveis, glutamina, prebióticos/probióticos. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Nutren Fibre, Glutamine Pro, Simbioflora.

Atualmente, em ambas as unidades de acolhimento, não há usuários que utilizem essa classificação de suplemento, contudo é importante que seja realizada a estimativa de ao menos (1 dose diária) deste suplemento para fins de precificação, considerando eventual necessidade.

1 (vez) ao dia - Diariamente
Total de doses diárias: 1
Total de doses mensais: 30

3.2 UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

CLASSIFICAÇÃO 1 - Suplemento para suporte nutricional de alta densidade calórico - proteica. (atualmente utiliza-se o Nutren Senior)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente
05 usuários acolhidos	05 usuários acolhidos
05 doses diárias	10 doses diárias
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 10	
Total de doses diárias: 15	
Total de doses mensais: 450	

4. COQUETEL FUNCIONAL

OBSERVAÇÃO: o quantitativo de coquetel funcional, poderá sofrer alterações de quantitativo, dependendo dos meses com 31 dias.

4.1 UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR COQUETEL	FREQUÊNCIA
01 Fatia de mamão papaia sem casca e sem caroço (50gr) 03 ameixas secas sem caroço (30gr) 100 ml de suco de laranja (sem coar) 50 ml água gelada (filtrada)	200 ml	Diária

1 (vez) ao dia Diariamente	Diariamente
11 doses	200ml
11 usuários acolhidos	2.200 ml
Total de usuários que fazem uso do coquetel funcional: 11	
Total de doses diárias: 11	
Total de doses mensais: 330	

4.2 UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR COQUETEL	FREQUÊNCIA
150 ml de suco de laranja 50g inhame cru	200 ml	DIÁRIA
1 limão 150 ml de suco de laranja Meia folha de couve	200 ml	DIÁRIA
150 ml de suco de laranja Meia folha de couve Um quarto de beterraba crua	200 ml	DIÁRIA
150 ml de suco de laranja Meia folha de couve 1 rodela de abacaxi	200 ml	DIÁRIA
1 limão 150 ml de suco de laranja 1 fatia de melão (50g)	200 ml	DIÁRIA
150 ml de suco de laranja 1 fatia de mamão papaia sem casca e sem caroço (50g) 1 colher (sopa) de aveia	200 ml	DIÁRIA
150 ml de suco de laranja Meia cenoura crua 50g inhame cru	200 ml	DIÁRIA

1 (vez) ao dia Diariamente	DIARIAMENTE
22 doses	200 ml
22 usuários acolhidos	4.400 ml
Total de usuários que fazem uso do coquetel funcional: 22	
Total de doses diárias: 22	
Total de doses mensais: 660	

5. ESPESSANTE

OBSERVAÇÃO: o quantitativo de espessante, poderá sofrer alterações de quantitativo, dependendo dos meses com 31 dias.

5.1. UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

QUANTIDADE DE USUÁRIOS	TIPO DE CONSISTÊNCIA	DOSAGEM	QUANTIDADE DIÁRIA	TOTAL
5 USUÁRIOS	PUDIM	3 COLHERS DOSADOR	370g	11,100kg
1 USUÁRIO	NÉCTAR	1 COLHER DOSADOR	39g	1.170kg
12 USUÁRIOS	MEL	2 COLHERES DOSADOR	540g	16,200kg
TOTAL			949g	28.470 kg

5.2 UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

QUANTIDADE DE USUÁRIOS	TIPO DE CONSISTÊNCIA	DOSAGEM	QUANTIDADE DIÁRIA	TOTAL
01 USUÁRIO	NÉCTAR	1 COLHER DOSADOR	39g	1.170kg

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISITA TÉCNICA

(EMITIR EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Nome: _____

Responsável legal da empresa: _____

CNPJ nº: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

Declara que renuncia à Visita Técnica aos locais e às instalações para a prestação dos serviços constantes do objeto do Termo de Referência, e o quadro técnico da empresa tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletaram informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial, responsabilizando-se por manter as garantias que vinculem nossa proposta à presente contratação em nome da empresa que represento.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2026.

Assinatura do representante legal ou procurador da empresa: _____

Carteira de Identidade: _____

Órgão Expedidor: _____

(Obs. Entregar com a documentação preenchida e carimbada)

ANEXO IV ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atesto, para os devidos fins, que a empresa , através do _____(cargo),
portador da carteira de identidade _____, expedida pelo

compareceu ao local onde serão realizados os serviços e fornecimentos, tomando conhecimento de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir sobre o custo dos serviços e de seu respectivo cronograma de execução.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2026.

Assinatura do representante legal ou procurador da empresa:

Carteira de Identidade: _____

Órgão Expedidor: _____

(Obs. Entregar com a documentação preenchida e carimbada)

ANEXO V ORDEM DE SERVIÇO

A FUNDAÇÃO LEÃO XIII – FLXIII – RJ, inscrita no CNPJ sob o n.º 33.650.755/0001-90, autoriza a empresa , _____ localizada n o endereço: _____, inscrita no CNPJ n.º _____, a dar início ao FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO EM TODAS AS SUAS ETAPAS, A SER OPERACIONALIZADO NAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO DA FUNDAÇÃO LEÃO XIII,

para atendimento às necessidades dos usuários das unidades de acolhimento da Fundação Leão XIII, nos termos, condições e padrões constantes deste Termo de Referência.

ANEXO VI

MODELO DE PLANILHA DE CUSTO

Nº do Processo:

Licitação Nº:

Dia ____ / ____ / ____ às ____ : ____ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município / UF:	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
D	Número de meses de execução contratual:	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade	Quantidade total a contratar (em função da unidade)

Nota 1: Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja justificativa.

Nota 2: As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão de obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)
3	Salário Normativo da Categoria Profissional
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)

Nota 1: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota 2: A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado	
G	Outros (especificar)	
Total		

Nota 1: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Nota 2: Para o empregado que labora a jornada 12x36, em caso da não concessão ou concessão parcial do intervalo intrajornada (§ 4º do art. 71 da CLT), o valor a ser pago será inserido na remuneração utilizando a alínea “G”.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários.

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias.

2.1	(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total		

Nota 1: Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina e adicional de férias.

Nota 2: O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições.	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS	20,00%	
B	Salário Educação	2,50%	
C	SAT		
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI - SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	
G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
Total			

Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota 2: O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1, o Módulo 3, Módulo 4 e o Módulo 6.

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Assistência Médica e Familiar	
D	Outros (especificar)	
Total		

Nota 1: O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

Nota 2: Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários.

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
Total		

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado	

B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
Total		

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Nota 1: Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto que por ventura venha cobrir o empregado nos casos de Ausências Legais (Submódulo 4.1) e/ou na Intra jornada (Submódulo 4.2), a depender da prestação do serviço.

Nota 2: Haverá a incidência do Submódulo 2.2 sobre esse módulo.

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
Total		

Nota: As alíneas “A” a “F” referem-se somente ao custo que será pago ao repositor pelos dias trabalhados quando da necessidade de substituir a mão de obra alocada na prestação do serviço.

Submódulo 4.2 – Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso ou alimentação	
Total		

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	
4.2	Intra jornada	
Total		

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
Total		

Nota: Valores mensais por empregado.

Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
	C.1. Tributos Federais (especificar)		
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3. Tributos Municipais (especificar)		
Total			

Nota 1: Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota 2: O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

1. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	
Subtotal (A + B +C+ D+E)		
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Empregado		

ANEXO VII

MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

Todos os itens deverão ser precificados

TOTAL DE REFEIÇÃO PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

Refeições	Quant. Mensal	Preço	Mensal	Subtotal
	Estimativa	Unit		
Desjejum	3.120			
Colação	3.120			
Almoço	3.120			
Lanche	3.120			
Jantar	3.120			
Ceia	3.120			
Total mês	18.720			
Total para 12 meses	224.640			
		Total	R\$	R\$

TOTAL DE FUNCIONÁRIOS PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO
- conforme item 13.06 do presente Termo Referência

Refeições	Quant. Mensal	Preço	Mensal	Subtotal
	Estimativa	Unit		
Nutricionista	02			
Cozinheiros	04			
Auxiliar de Cozinha	08			
Auxiliar de Serviços Gerais	08			
		Total	R\$	R\$

MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

As especificações técnicas dos equipamentos, incluindo parâmetros como tensão, corrente elétrica, entre outros, deverão ser levantadas, compatibilizadas e definidas pela contratada, em conformidade com as condições da infraestrutura elétrica existente em cada uma das cozinhas, assegurando pleno funcionamento, segurança operacional e adequação às normas técnicas vigentes.

Item	Tipo de Equipamento	Quantitativo	Unitário R\$	Subtotal
		(duas unidades)		
1	Balcão térmico c/ 6 cubas	02 UN		
2	Balcão refrigerado	02 UN		
3	Batedeira industrial planetária	02 UN		
4	Carro de Transporte de alimentos Inox 75Kg 2	02 UN		
5	Cortador de legumes sobre tripé	02 UN		

6	Fogão 06 bocas com forno	02 UN		
7	Freezer horizontal 510 l com termômetro	06 UN		
8	Liquidificador industrial 8 l	06 UN		
9	Refrigerador duplex mínimo 334l com termômetro	04 UN		
10	Preparador / Processador de Alimentos Bivolt 1/2 CV (RBT-6)	02 UN		
11	Mesa auxiliar em aço inox, medindo 2,10 x 0,70 m com 2 cubas, medindo 0,40 x 0,50 m e um coletor (furo) com 25 cm de diâmetro no centro	04 UN		
12	Moedor de Carne, Aço Inox, 4 Engrenagens, Bivolt	02 UN		
13	Extrator / Espreador De Sucos	02 UN		
14	Balança Digital 15 kg	02 UN		
15	Mesa com seis lugares retangular (2000X800X720) - Tampo em 18mm ou 25 mm - Estrutura em aço tubular reforçado, com pintura epóxi, e tratamento anti- ferrugem	16 UN		
16	Mesa com quatro lugares (1400x800x720 LxPxA) - Tampo (com espessura em 18mm ou 25mm) - Estrutura em aço tubular reforçado, com pintura epóxi, e tratamento anti- ferrugem	10 UN		
17	Botijão de gás P45	A ser fornecido conforme a necessidade, com base no quantitativo de refeições constantes no Anexo II do Termo de Referência.		
18	Exaustor 50cm, tensão 220V, potência 150W, frequência 60HZ	01 UN		
19	Ar-condicionado split piso teto de 30.000 BTUs	01 UN		
20	Ar-condicionado de janela de 30.000 BTUs	02 UN		
		Total	R\$	R\$

Obs. 1: Os aparelhos eletrônicos a serem fornecidos deverão apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem avarias aparentes ou comprometimento de seus componentes, plenamente aptos ao funcionamento e à operação contínua, atendendo aos requisitos de desempenho e segurança.

Obs. 2: Os equipamentos deverão ser preferencialmente novos e entregues com todos os seus elementos constitutivos íntegros, acompanhados de garantia mínima e submetidos a testes operacionais no ato da instalação, de modo a assegurar sua plena funcionalidade e adequação às condições de uso.

Obs. 3: A instalação dos equipamentos eletrônicos é de responsabilidade da contratada, sendo admitida a subcontratação do fornecimento, instalação e manutenção dos equipamentos.

Obs. 4: Caso seja constatada a inviabilidade de instalação dos aparelhos de ar-condicionado originalmente especificados, seja por limitações físicas, interferências construtivas ou condicionantes do ambiente, caberá à contratada proceder à readequação da solução proposta.

Essa readequação deverá contemplar a recomposição do sistema de climatização, com a eventual substituição, redistribuição ou redimensionamento dos equipamentos, de modo a assegurar uma integração

mais eficiente com as características funcionais do espaço, bem como o adequado desempenho térmico.

Ressalta-se que, independentemente das alterações adotadas, deverá ser rigorosamente preservada a capacidade térmica total previamente definida (em BTUs), garantindo, assim, o atendimento às condições de conforto ambiental estabelecidas em projeto.

CONSUMO MENSAL DE GÁS PARA AS 02 (DUAS) UNIDADES DE ACOLHIMENTO

Consumo Mensal estimado de gás nas Unidades de Acolhimento	
Unidade de Acolhimento Campo Grande	Mensal
Vila Residencial dos Idosos de Sepetiba	Mensal

O gás deverá ser fornecido conforme a necessidade, com base no quantitativo de refeições constante no Anexo II deste Termo de Referência.

UTENSÍLIOS PARA COZINHA INDUSTRIAL PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO.

Item	Material	Quantitativo	Unitário	Subtotal
		(duas unidades)	R\$	R\$
1	Abridores de latas e garrafas profissionais (metal 2 em 1- 11,5cm)	2		
2	Amoladores de facas (aço inox)	2		
3	Assadeiras de alumínio alta soldada nr 08	6		
4	Bacias de alumínio (4 Unidades de 27 litros; 2 Unidades de 21 litros).	6		
5	Bacias multiusos (4 Unidades 10 litros; 2 Unidades 5 litros) em polipropileno.	6		
6	Batedor de ovos 42 cm (aço inox)	2		
7	Botijões térmicos 5 litros (em polipropileno)	6		
8	Bules com alça 3 litros (alumínio)	2		
9	Caçarolas retas com tampa diferentes tamanhos (nr 45 (2 UN); 60 (2 UN); 70 (4 UN) alumínio)	8		
10	Coadores em aço inox 2 litros	4		
11	Colheres de arroz 37 cm (aço inox)	4		
12	Colheres de sopa para os usuários. (15 ml aço inox)	150		

13	Conchas nr 16 (aço inox)	4		
14	Cutelos nr 6 (aço inox)	4		
15	Descascadores de legumes (nr 15 (2 UN) e 20 (2 UN) cabo de plástico e lâmina aço inox)	4		
16	Dispenser para papel toalha (polipropileno 24 cm)	6		
17	Dispenser para sabonete líquido (polipropileno 0,8ml)	6		
18	Dispenser para álcool gel (polipropileno 0,8 ml)	6		
19	Escorredores com 35 cm de diâmetro (alumínio)	4		
20	Escumadeiras tipo raquete n 28 (2 UN), escumadeiras n16 (2 UN) (aço inox)	4		
21	Facas de açougueiro (cabo branco polipropileno nr 10 (2 UN) e nr 12 (2 UN) aço inox)	4		
22	Facas de mesa para os usuários. (aço inox 21cm)	80		
23	Frigideiras antiaderente n 26 (alumínio)	4		
24	Frigideiras sem tampa com alça em alumínio e antiaderente interno nr 45	4		
25	Garfos bidente em alumínio 35cm	4		
26	Garfos de mesa para os usuários. (aço inox)	80		
27	Garrafas térmicas 1,5 litros (polipropileno)	6		
28	Jarra plástica 05 litros	6		
29	Lixeiras com tampa e pedal 240 litros (polipropileno)	6		
30	Paletes (estrato em polipropileno 25X50; 50X50)	(pela demanda no armazenamento)		
31	Panelas de pressão 35 litros (alumínio maciço)	4		
32	Pás em polipropileno 75 cm	4		
33	Pegador de Salada inox 28cm	6		
34	Pratos raso de mesa para os usuários (27cm plástico (30 UN) e louça (30 UN))	60		
36	Pratos fundos de mesa (23 cm plástico)	60		

37	Ralador 4 faces (aço inox 12cm x 20 largura)	4		
38	Rolos para massa 20kg (poliestireno maciço 6,5 x 30 cm)	4		
39	Socadores 25cm (polipropileno)	4		
40	Suportes para copos 36 copos (aço inox - 50 x 40 cm)	8		
41	Tábuas em polipropileno (60x40 cm)	6		
42	Tachos furado com pé n50 (alumínio)	6		
43	Tachos n 50 (alumínio)	4		
44	Bastões e bases para MOPs (1 por Equipamento) (inox 1,60m)	2		
45	Termômetro Espeto (2 UN) e Termômetro Laser (2 UN)	4		
46	Leiteira de alumínio 5 litros	8		
		Total	R\$	R\$

ESTIMATIVA MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

Item	Material	Quantitativo	Unitário Subtotal	
		(duas unidades)	R\$	R\$
1	Desengordurante 5 litros	30		
2	Detergente Clorado 5 litros	20		
3	Detergente Neutro 5 litros	30		
4	Luva Térmica	20		
5	Limpadores Multiuso 500 ml	30		
6	Toucas descartáveis	400		
7	Vassouras piaçava nº 5	6		
8	Pá coletora com cabo	2		
9	Mop (refil) - refis com 3 unidades	10 refis com 3 unidades		
10	Papel Toalha - pacotes c/ 1.000 unidades	8 pacotes c/ 1.000		
11	Álcool em gel 70 % 500 ml	60		
12	Pano de limpeza leve (rolo 300m)	2		
13	Saco plástico reforçado de 240 litros para lixeiras especificidades pacotes de 100 sacos	6 pacotes de 100 sacos ou quantidade equivalente, por mês		

14	Luva limpeza multiuso antiaderente ou Luva de procedimento latex tamanho M	200		
15	Luva limpeza multiuso antiaderente ou Luva de procedimento latex tamanho G	200		
16	Sanitizante 5 litros	30		
		TOTAL	R\$	R\$

ESTIMATIVA MENSAL DE MATERIAL DESCARTÁVEL PARA AS DUAS UNIDADES ACOLHIMENTO

Item	Material	Quantitativo	Unitário	Subtotal
		(duas Unidades)	R\$	R\$
1	Copo Plástico 200 ml	4.687		
2	Embalagem plástica com tampa para sobremesa	12.060		
3	Guardanapo de papel branco com 24x24	31.500		
4	Talheres de mesa	4.687		
5	Talheres de sobremesa	12.060		
6	Talheres de café	2.333		
7	Marmita de Isopor 500 ml	2.068		
8	Embalagem para individualização dos talheres	12.060		
9	Saco para amostra	1.000		
10	Saco para pães de cachorro quente 18x25	4.200		
11	Saco para alimentos 40x60	300		
12	Bobinas picotada 40x60	3		
13	Bobinas picotada 35x45	3		
14	Bobinas picotada 30x40	3		
15	Saco de alimento (saco cristal)	300		
		TOTAL	R\$	R\$

ESTIMATIVA MENSAL DE GÁS PARA AS DUAS UNIDADES ACOLHIMENTO

Unidade Produtora	MÊS	Unitário	Subtotal
	Gás	R\$	R\$
UNIDADE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE	P45		
VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA	P45		
		R\$	R\$

Obs.: Deverá ser informado o valor correspondente à quantidade de gás estimada pela licitante, com base na quantidade de refeições constante no Anexo II deste Termo de Referência.

REFEIÇÕES EXTRAORDINÁRIAS

ITEM	EVENTOS COMEMORATIVOS	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p style="text-align: center;">NATAL</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>Pernil Ave Natalina Farofa Rabanada Manjar de Coco</p> <p>Salada de Frutas Refresco de uva</p> <p>Refrigerante Zero Panetone</p> <p>Chocotone</p>	PESSOA	354		
02	<p style="text-align: center;">ANO NOVO</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>Pernil Ave Natalina Farofa Rabanada Manjar de Coco</p> <p>Salada de Frutas Refresco de uva</p> <p>Refrigerante Zero Panetone</p> <p>Chocotone</p>	PESSOA	354		

03	<p align="center">FESTA JUNINA</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>2 tipos de Bolo - Cenoura e Aipim</p> <p>Cachorro Quente</p> <p>Caldos diversos</p> <p>Canjica</p> <p>Milho cozido</p> <p>Doces típicos (paçoca, pé de moleque, cocada, doce de amendoim, pé de moça)</p> <p>Refrigerante Zero</p> <p>Suco concentrado ou polpa, ou mate, ou guaraná natural</p>	PESSOA	118		
04	<p align="center">ANIVERSARIANTES DO MÊS</p> <p><u>Descrição dos gêneros e produtos alimentícios:</u></p> <p>Cachorro Quente</p> <p>Refrigerante Zero</p> <p>Suco concentrado ou polpa, ou</p> <p>Mate, ou guaraná natural</p> <p>Bolo Confeitado</p> <p>Bolo de chocolate fatiado</p> <p>Salgadinhos Diversos</p> <p>Docinhos (diversos: cajuzinho, brigadeiro, beijinho de coco) .</p>	PESSOA	-		
JANEIRO		PESSOA	136		
		PESSOA	130		

FEVEREIRO	PESSOA	138
MARÇO	PESSOA	140
ABRIL	PESSOA	132
MAIO	PESSOA	134
JUNHO	PESSOA	142
JULHO	PESSOA	134
JULHO	PESSOA	138
AGOSTO	PESSOA	136
AGOSTO	PESSOA	140
SETEMBRO	PESSOA	146
OUTUBRO		
NOVEMBRO		
DEZEMBRO		

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

CLASSIFICAÇÃO 1 - Suplemento para suporte nutricional de alta densidade calórico- proteica. (atualmente utiliza-se o Nutren Senior)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
08 usuários acolhidos	09 usuários acolhidos	02
08 doses diárias	18 doses diárias	6 doses diárias
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 19		
Total de doses diárias: 32		
Total de doses mensais: 960 doses		
VALOR TOTAL:		

CLASSIFICAÇÃO 2 - Suplemento suporte nutricional com controle glicêmico (atualmente, utiliza-se o Nutren Control)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
06 usuários acolhidos	05 usuários acolhidos	-
06 doses diárias	10 doses diárias	-
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 11		
Total de doses diárias: 16		
Total de doses mensais: 480 doses		
VALOR TOTAL:		

CLASSIFICAÇÃO 3 - Suplemento para suporte nutricional e recuperação tecidual (atualmente, utiliza-se o Novasource Proline)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
02 usuários acolhidos	-	-
02 doses diária	-	-
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 02		
Total de doses diárias: 02		
Total de doses mensais: 60 doses		
VALOR TOTAL:		

CLASSIFICAÇÃO 4 - Suplemento para controle específico de proteínas, potássio, fósforo e sódio (atualmente, utiliza-se o Nutri R)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente	3 (vezes) ao dia Diariamente
01 usuários acolhidos	-	-
01 dose diária	-	-
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 01		
Total de doses diárias: 01		
Total de doses mensais: 30 doses		
VALOR TOTAL:		

CLASSIFICAÇÃO 5 - Suplementos de fibras solúveis, glutamina, prebióticos/probióticos. Alguns exemplos disponíveis no mercado: Nutren Fibre, Glutamine Pro, Simbioflora.

Atualmente, em ambas as unidades de acolhimento, não há usuários que utilizem essa classificação de suplemento, contudo é importante que seja realizada a estimativa de ao menos (1 dose diária) deste suplemento para fins de precificação, considerando eventual necessidade.

1 (vez) ao dia - Diariamente (considerando os meses com variações de dias).
Total de doses diárias: 1
Total de doses mensais: 30
VALOR TOTAL:

UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS DE SEPETIBA

CLASSIFICAÇÃO 1 - Suplemento para suporte nutricional de alta densidade calórico - proteica. (atualmente utiliza-se o Nutren Senior)

1 (vez) ao dia Diariamente	2 (vezes) ao dia Diariamente
05 usuários acolhidos	05 usuários acolhidos
05 doses diárias	10 doses diárias
Total de usuários que fazem essa suplementação nutricional: 10	
Total de doses diárias: 15	
Total de doses mensais: 450	
VALOR TOTAL:	

COQUETEL FUNCIONAL PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR COQUETEL	FREQUÊNCIA
01 Fatia de mamão papaia sem casca e sem caroço (50gr) 03 ameixas secas sem caroço (30gr) 100 ml de suco de laranja (sem coar) 50 ml água gelada (filtrada)	200 ml	Diária

1 (vez) ao dia Diariamente	Diariamente
11 doses	200ml
11 usuários acolhidos	2.200 ml
Total de usuários que fazem uso do coquetel funcional: 11	
Total de doses diárias: 11	
Total de doses mensais: 330	
VALOR TOTAL:	

UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR COQUETEL	FREQUÊNCIA
150 ml de suco de laranja 50g inhame cru	200 ml	DIÁRIA
1 limão 150 ml de suco de laranja Meia folha de couve	200 ml	DIÁRIA

150 ml de suco de laranja Meia folha de couve Um quarto de beterraba crua	200 ml	DIÁRIA
150 ml de suco de laranja Meia folha de couve 1 rodela de abacaxi	200 ml	DIÁRIA
1 limão 150 ml de suco de laranja 1 fatia de melão (50g)	200 ml	DIÁRIA
150 ml de suco de laranja 1 fatia de mamão papaia sem casca e sem caroço (50g) 1 colher (sopa) de aveia	200 ml	DIÁRIA
150 ml de suco de laranja Meia cenoura crua 50g inhame cru	200 ml	DIÁRIA

1 (vez) ao dia Diariamente	DIARIAMENTE
22 doses	200 ml
22 usuários acolhidos	4.400 ml
Total de usuários que fazem uso do coquetel funcional: 22	
Total de doses diárias: 22	
Total de doses mensais: 660	
VALOR TOTAL:	

ESPESSANTE PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

QUANTIDADE DE USUÁRIOS	TIPO DE CONSISTÊNCIA	DOSAGEM	QUANTIDADE DIÁRIA	TOTAL
5 USUÁRIOS	PUDIM	3COLHERS DOSADOR	370g	11,100kg
1 USUÁRIO	NÉCTAR	1COLHER DOSADOR	39g	1.170kg

12 USUÁRIOS	MEL	2 COLHERES DOSADOR	540g	16,200kg
	-		949g	28.470 kg
	-		-	VALOR TOTAL:

UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

QUANTIDADE DE USUÁRIOS	TIPO DE CONSISTÊNCIA	DOSAGEM	QUANTIDADE DIÁRIA	TOTAL
01 USUÁRIO	NÉCTAR	1 COLHER DOSADOR	39g	1.170kg
-	-	-	-	VALOR TOTAL:

Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (Contratante e Contratada), apresentado em até 05 (cinco) dias após o recebimento pela CONTRATADA do Memorando de Início dos Serviços;

Os equipamentos em desuso e pertencentes à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da unidade;

A CONTRATADA deverá devolver no final do Contrato todos os equipamentos que tenham sido disponibilizados pela CONTRATANTE, em perfeito estado;

Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato os materiais adquiridos pela Contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas às multas previstas neste contrato;

Fornecer todo material descartável, que atendam as necessidades dos equipamentos e que sejam de qualidade;

Embalagem plástica com tampa para sobremesa; Guardanapos de papel branco com 24 x 24 cm; Talheres de mesa, sobremesa e café; marmitta de isopor 500ml, embalagem para individualização dos talheres (em papel ou plástico);

A estimativa de descartáveis quanto ao quantitativo de marmittas de isopor, visando atender às necessidades daqueles com mobilidade reduzida, devem considerar: pelo menos 40% de refeições dia, para o equipamento de Campo Grande; 15% para o equipamento de Sepetiba; e 15% para o equipamento de Itaipu;

As embalagens plásticas com tampa para sobremesa, bem como as embalagens para individualização dos talheres e guardanapos devem atender ao número de refeições servidas nos equipamentos;

Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200 ml e talheres plásticos devem ser ofertados para todas as atividades internas festivas, conforme quantitativo estimado de cada equipamento.

Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:

- a) Preparações detergentes - desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos de áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2000 p.p.m comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde);
- b) Solução de hipoclorito de sódio de 1% para sanificação de vegetais crus;
- c) Solução detergente anti-séptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Ppoli Vinil Pirrolidona);
- d) Iodo a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos;
- e) Remover diariamente, o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada;
- Remeter, mensalmente, à Direção, as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração;
 - Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo imediata substituição;
 - Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos;
 - Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização;
 - Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

ANEXO VIII

ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

DISPOSIÇÕES GERAIS:

1. O Acordo de Níveis de Serviço tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA.
2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.
3. As situações abrangidas pelo Acordo de Nível de Serviços (ANS) se referem a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a CONTRATADA das demais responsabilidades ou sanções previstas.
4. A CONTRATANTE poderá alterar os procedimentos de metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que o novo sistema se mostrar eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a CONTRATADA.

DOS PROCEDIMENTOS:

- A Comissão de Fiscalização do Contrato designado pela CONTRATANTE acompanhará a execução do objeto, atuando junto ao preposto da CONTRATADA;
- Verificando a existência de irregularidades na execução do Contrato, a Comissão de Fiscalização do

Contrato elaborará Termo de Notificação, relatando a ocorrência, seu grau de pontuação, o dia e a hora do acontecido;

- O Termo de Notificação será imediatamente apresentado ao preposto da CONTRATADA, o qual constatando a ocorrência, deverá atestar seu “visto” no documento, que ficará sob guarda da Comissão de Fiscalização do Contrato;
- Havendo divergências quanto à veracidade dos fatos, deverá o preposto registrar suas razões no próprio Termo de Notificação (que deverá possuir campo específico para este fim);
- Em até 05 (cinco) dias úteis anteriores à apresentação da Nota Fiscal à CONTRATANTE, a Comissão de Fiscalização deverá informar a CONTRATADA o resultado da avaliação mensal da prestação de serviços;
- A CONTRATADA, de posse das informações repassadas pela Comissão de Fiscalização, emitirá a Nota Fiscal relativa ao fornecimento prestado e aos serviços correlatos no mês de referência, abatendo do valor devido pela CONTRATANTE os descontos relativos à aplicação do Acordo de Nível de Serviços — ANS;
- A Comissão de Fiscalização do Contrato, ao receber a Nota Fiscal mensal para atesto, somente o fará quando verificada a dedução dos descontos acima mencionados;
- Verificada a regularidade da Nota Fiscal, a Comissão juntará ao documento fiscal os Termos de Notificação produzidos no período inerente ao faturamento, e o encaminhará para pagamento;
- Paralelo às notificações de ocorrências, a Comissão fará avaliação mensal de desempenho e qualidade do fornecimento e dos serviços correlatos, cujo resultado será informado à CONTRATADA e, ainda, dependendo o caso, poderá vir a gerar Termo de Notificação.

O SISTEMA DE PONTUAÇÃO:

1. O sistema de pontuação destina-se a definir os graus de pontuação para cada tipo de ocorrência;
2. As ocorrências são dispostas em 03 (três) níveis de graduação, atribuindo-se a cada nível uma pontuação determinada, conforme tabela abaixo:

OCORRÊNCIAS	VALOR DA INFRAÇÃO
<p>Ocorrência Tipo 1 = situações brandas que não caracterizam interrupção no fornecimento de alimentação e dos serviços correlatos, mas que comprometam sua realização de maneira satisfatória, tais como:</p> <p>Atraso no cumprimento de obrigações relativas ao serviço;</p> <p>Serviços executados de maneira relapsa ou descuidada; Conduta inadequada;</p> <p>Empregado sem uniforme, identificação, equipamento ou utensílio de uso obrigatório;</p> <p>Não cumprimento das normas de trabalho.</p>	<p>1 ponto</p>

<p>Ocorrência Tipo 2 = Situações que caracterizam interrupção no fornecimento de alimentação e nos serviços correlatos, tais como:</p> <p>a) Não cumprimento de obrigações relativas ao serviço depois de reiterada solicitação para fazê-lo;</p> <p>b) Ausência de equipamento ou utensílio de uso obrigatório pelos empregados da contratada;</p> <p>Não reposição adequada das faltas dos empregados da CONTRATADA.</p>	<p>2 pontos</p>
<p>Ocorrência Tipo 3 = Situações que caracterizam interrupção no fornecimento de alimentação e nos serviços correlatos e comprometem a rotina ou o patrimônio da Fundação Leão XIII, tais como:</p> <p>a) Reiteradas danificações ao patrimônio da FLXIII;</p> <p>b) Conduta perigosa que ponha em risco a segurança dos usuários e empregados de empresas prestadoras de serviços em regime de cogestão;</p> <p>c) Não cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas previstas no Termo de Referência.</p>	<p>3 pontos</p>

1. A faixa de ajuste no pagamento será definida com base na pontuação total atingida pela empresa no período avaliativo, conforme tabela abaixo:

Critérios para cálculo de aplicação de desconto no valor da Nota Fiscal	
Pontuação	Pagamento Trimestral
Até 06 pontos	Recebe o valor total da fatura
De 07 até 09 pontos	Desconto de 5% sobre o valor total da fatura
A partir de 10 pontos	Desconto de 10% sobre o valor total da fatura

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ENQUADRADA NO ART. 34, DA LEI Nº 11.488, DE 2007

Local e data

A(o) Pregoeiro (a)

Sr.(a)

Ref. PREGÃO ELETRÔNICO PERP nº /2026

(Entidade) , inscrita no CNPJ sob o nº , sediada na (endereço completo) , neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) , inscrito(a) no CPF sob o nº , portador(a) da cédula de identidade nº
DECLARA que é microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

EMPRESA

nome da empresa com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

Rio de Janeiro, 18 maio de 2026



Documento assinado eletronicamente por **Sarah Freitas Masini, Chefe de Núcleo**, em 18/05/2026, às 16:53, 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 **Matheus Borges Albuquerque, Ajudante**, em 18/05/2026, às 16:53, 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 **132174139** e o código CRC **C7581BA9**.

Referência: Processo nº SEI-310003/000243/2026

SEI nº 132174139

Rua Senador Dantas, 76 - 16º andar - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20031-205
Telefone: