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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR) *IN LOCO*, A PREÇO ACESSÍVEL E SUBSIDIADO, INCLUINDO O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À IMPLANTAÇÃO, AO GERENCIAMENTO, À MANUTENÇÃO E À OPERACIONALIZAÇÃO, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA, AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS PARA O REESTABELECIMENTO DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE DO POVO CIDADE DE DEUS, NA ZONA OESTE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO/RJ

Rio de Janeiro

agosto/2025

1. INTRODUÇÃO

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

1.1. Justificativa da necessidade da contratação

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

> "a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis" (Artigo 3o, Lei 11.346/2006 - LOSAN)."

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

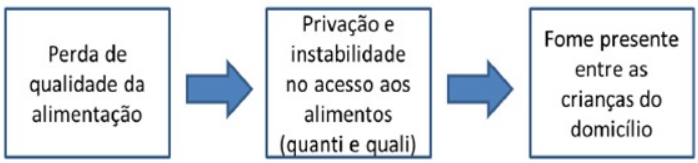


Figura 1: Processo de insegurança alimentar e fome no nível individual e coletivo.

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

- IA Leve: preocupação ou incerteza em relação ao acesso aos alimentos no futuro próximo; qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos;
- IA moderada: indica a presença de redução quantitativa de alimentos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante de falta de alimentos no domicílio;
- IA grave: É a fome expressa pela realidade de não comer por falta de dinheiro para comprar alimentos; e de fazer apenas uma refeição ao dia ou ficar o dia inteiro sem comer. (Segall-Corrêa; Marin-Leon, 2009)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

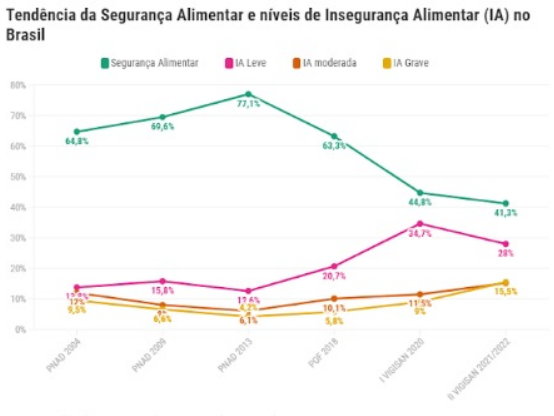
Torna-se, então, cada vez mais relevante a publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a população Brasileira, publicada pelo Ministério da Saúde em 2014, que apresentou uma nova classificação de alimentos em quatro categorias: I - alimentos in natura ou minimamente processados, obtidos diretamente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

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

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

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

Esse foi o pior cenário do século XXI no país. Desde a criação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), entre 2003 e 2004, nunca se havia atingido tamanho patamar de pessoas vivendo em situação de insegurança alimentar. Ao todo, eram 125 milhões de brasileiros nessa condição, sendo 59 milhões em insegurança leve, 31 milhões em moderada e 33,1 milhões em insegurança alimentar grave. Em 2021/2022 (II VIGISAN), 125,2 milhões de brasileiros/as não tinham certeza se teriam o que comer no futuro próximo, limitando a qualidade ou quantidade de alimentos para as refeições diárias — um aumento de 7,2% em relação a 2020.



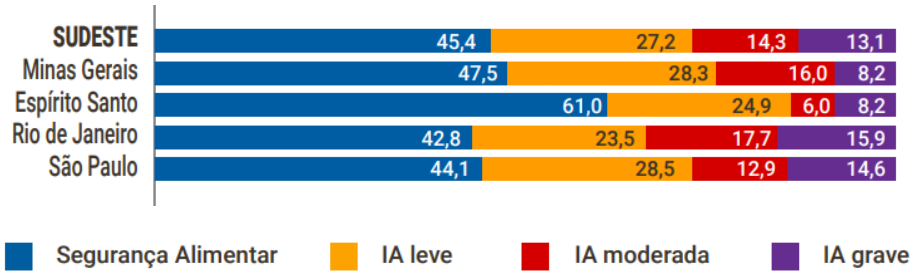
O Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II Vigisan) publicou o Suplemento I: Insegurança Alimentar nos Estados através do qual são detalhadas informações do II VIGISAN desagregadas para as condições de Segurança Alimentar e os níveis de Insegurança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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

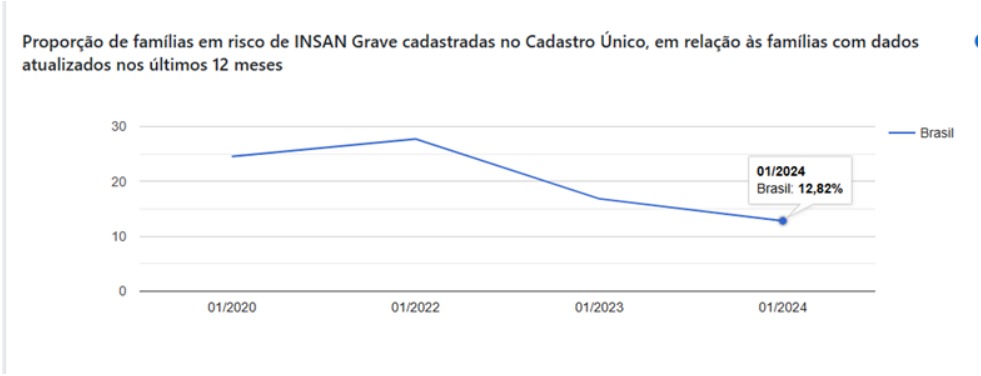
Assim, observa-se que quando as pessoas de referência no domicílio são negras, trabalhadoras informais ou desempregadas e com renda em seu domicílio per

capita de até 1 salário mínimo são muito maiores as chances de elas e seus núcleos familiares enfrentarem a insegurança alimentar. Além disso, domicílios com presença de menores de 5 anos estão associados a menores prevalências de segurança alimentar à maiores prevalências de IA.

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

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

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



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

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

Entretanto, conforme demonstram os atuais dados do IBGE, da Rede PENSSAN e do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, família e combate à fome, discutir o combate à fome e a garantia ao direito humano à alimentação adequada e saudável significa falar não só sobre políticas públicas de alimentação e nutrição, mas também sobre políticas de redistribuição de renda; de permanência de crianças e adolescentes na escola; ampliação do número de postos formais de trabalho e aumento da renda dos trabalhadores adultos; construção de oportunidades para que esses trabalhadores possam voltar a estudar, ingressar no ensino técnico e na universidade; repensar trajetórias da juventude negra e periférica, dentre outros tantos atravessamentos que estão no caminho de uma promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável. Neste sentido, evidencia-se o caráter intersetorial inerente às políticas de segurança alimentar e nutricional que se não limitam apenas à distribuição de alimentos.

Considerando a análise dos dados que apontam os graus de insegurança alimentar e nutricional no Brasil, é fundamental refletir sobre as outras variáveis relacionadas ao acesso à alimentação saudável para a população, principalmente as de baixa renda. A pobreza é uma condição social complexa, caracterizada pela privação de recursos materiais, sociais e simbólicos necessários à garantia de uma vida digna. No Brasil, o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) adota critérios[1] objetivos de renda para a identificação de famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, com base na renda mensal per capita:

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

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

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

Segundo a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, "a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população". Neste sentido, quando um direito passa a ser historicamente compreendido como essencial para a proteção da dignidade do ser humano, ele deve ser garantido pela lei, pelo Estado e pela sociedade. Deve ser assegurado no conjunto de leis que regulam a relação entre o Estado e os cidadãos, sendo consagrado como um direito de cidadania. A partir do contexto apresentado, tem sido cada maior a importância dos Restaurantes Populares que têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional; e também promover a alimentação adequada e saudável e a valorização dos hábitos alimentares regionais. Integram a estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (MDS, 2024).

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

socioeconômico do usuário" (MDS, 2024).

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

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

Em Outubro de 2025, o IBGE publicou a PNAD C 2025 referente ao ano de 2024, revelando que no referido ano 22,3% dos domicílios estavam em estado de insegurança alimentar (IBGE, 2025) e que o Rio de Janeiro segue ocupando a por posição do sudeste. A falta de condições de acesso das famílias mais vulneráveis aos alimentos, especialmente pela baixa renda, cor/raça e baixas renda e escolaridade, são os principais fatores da Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN). Ainda em 2025, o lançamento do CadInSAN revelou que, considerando os dados por unidades da federação, é possível verificar que o Rio de Janeiro é o terceiro Estado do país em proporção de famílias em risco de INSAN grave em relação ao total no CadÚnico (15.8%).

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

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

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

Fonte: MDS, 2025

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

Diante da urgência em apresentar respostas ao contexto da fome, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) vem, ao longo dos últimos anos, priorizando a pauta, aperfeiçoando programas já existentes e criando novos na tentativa de atender, de diversas formas, essa demanda da população, a partir do reconhecimento da responsabilidade Estadual em sua obrigação de garantir, respeitar, proteger e, acima de tudo, promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Para tal objetivo, portanto, a atuação da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos (SEDSODH) se desenvolve a partir de ações articuladas, também, no que se refere à capacidade de suprir as distintas necessidades da população, considerando os diferentes níveis de insegurança alimentar em que os indivíduos se encontram.

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

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

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

> Art. 3º - Os restaurantes populares são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de acesso universal, destinados a municípios com mais de 100 mil habitantes, para oferta de, no mínimo, 1.000 (mil) refeições diárias.
>
> Art. 4º - As unidades do Restaurante do Povo funcionarão em municípios que apresentem elevado número de pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, devendo estar localizados em regiões de grande movimentação diária de pessoas, preferencialmente próximas a locais de transporte coletivo, visando atingir o público em situação de vulnerabilidade que transita e/ou trabalha nos grandes centros.

Assim, o Governo do Estado vem empenhando esforços para reabertura dos Restaurantes Populares e a abertura de novas unidades, a fim de estabelecer o fornecimento de refeições saudáveis a preço acessível e subsidiado preferencialmente para pessoas em vulnerabilidade social, por ser este um serviço tão essencial e urgente à população fluminense. O poder público se propõe, assim, a assumir o custo da diferença entre o valor pago pelo usuário e o custo da refeição cobrado ao Estado pela empresa contratada para prestar o serviço. Entre os anos de 2000 e 2016, o Estado do Rio de Janeiro implementou o Programa Restaurante Cidadão, administrando com recursos próprios 16 (dezesseis) unidades de restaurantes populares, que forneciam cerca de 37.000 (trinta e sete mil) refeições por dia.

Após o Decreto Estadual nº 45.807/2016, publicado no contexto da crise fiscal do Estado, 06 (seis) unidades transitaram para a gestão compartilhada com os Municípios de Niterói, Volta Redonda e Rio de Janeiro (Campo Grande, Bangu, Bonsucesso e Madureira) e 10 (dez) unidades foram fechadas. A partir desse cenário, o Governo do Estado vem empenhando esforços para restabelecer esse serviço tão essencial e urgente à população fluminense. Nesse contexto, foi publicado o Decreto Estadual n° 48.540/2023, que dispôs sobre a revisão do Programa Restaurante Cidadão, que passou a ser denominado Restaurante do Povo. Atualmente, o Governo do Estado do Rio de Janeiro possui seis (6) Restaurantes do Povo em gestão compartilhada com municípios do estado através da descentralização de recursos fundo a fundo, 1 (um) restaurante cuja gestão é direta, 1 (um) restaurante gerenciado via convênio e 4 (quatro) em gestão compartilhada sem descentralização de recursos totalizando 12 restaurantes do Povo nos municípios de Rio de Janeiro, Niterói, São Gonçalo, Barra Mansa, Duque de Caxias, Nova Iguaçu, Petrópolis, Queimados e Belford Roxo. Além destes estão em processo de obra e licitação para inauguração breve Restaurantes nos municípios de Nova Friburgo, Cabo Frio, Campos dos Goytacazes (Guarus), Volta Redonda, Itaboraí e no município do Rio de Janeiro nos bairros, Méier, Madureira e Cidade de Deus, totalizando mais 8 (oito) Restaurantes do Povo até 2026.

Ante o cenário de aumento da pobreza e da insegurança alimentar e nutricional no Estado do Rio de Janeiro, ilustrado nos dados e informações apresentados anteriormente, torna se evidente a essencialidade da implementação dos restaurantes populares para a população fluminense. A proposta foi reabrir os restaurantes populares visando retomar o desenvolvimento da política estadual de segurança alimentar e nutricional em prol da população do Rio de Janeiro nestes equipamentos.

Atualmente, o Governo do Estado do Rio de Janeiro, no que tange aos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), implementou três programas: Restaurantes do Povo, Café do Trabalhador e RJ Alimenta, que, a partir da mencionada articulação com base nos diferentes níveis de insegurança alimentar presentes no Estado do Rio de Janeiro, fazem parte da Política de Segurança Alimentar e Nutricional para o combate à fome e à insegurança alimentar e nutricional em todo o território estadual, atuando como estratégias para a garantia do acesso à alimentação e do DHAA.

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

Assim, as aquisições e contratações abordadas neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) justificam-se por serem medidas que pretendem assegurar às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional o Direito Humano à Alimentação Adequada, através do acesso a uma alimentação adequada e saudável a baixo custo, bem como, o fornecimento de outros serviços que contribuirão para a inclusão social e produtiva do público beneficiário e que fazem parte da política emancipatória que é a política de segurança alimentar e nutricional.

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

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

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

1.3. Instrumentos de Planejamento

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

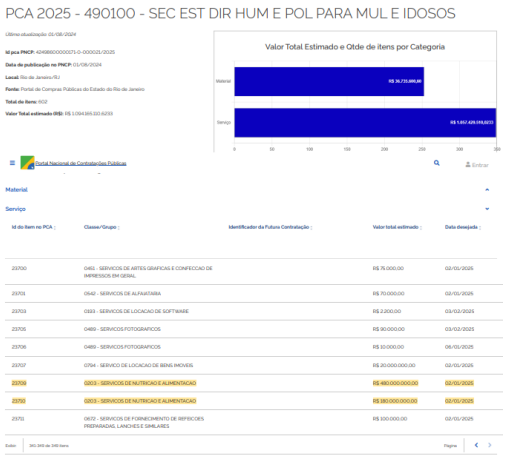


Tabela - PCA 2025

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

1.4. Demandas e resultados pretendidos

Considerando a publicação do Decreto n° 48.540/2023, que determina a revisão do Programa, passando a ser chamado Restaurante do Povo, define critérios e acrescenta outros serviços à população, sendo os restaurantes transformados em Centros de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional, a reabertura do Restaurante do Povo Cidade de Deus demandará: 1. a contratação do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo a gestão e operacionalização do restaurante; 2. disponibilização e instalação de equipamentos e utensílios de cozinha industrial; 3. disponibilização de mobiliário de refeitório e escritório e 4. a disponibilização de pessoal para gestão e fiscalização do contrato, conforme especificações abaixo

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

Necessidade: fornecer grande quantidade de refeições (café da manhã, almoço e jantar), de modo seguro do ponto de vista alimentar, a preço popular e subsidiado, no Restaurante do Povo.

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

Demanda 2: Disponibilização e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial

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

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

Demanda 3: Disponibilização do mobiliário de refeitório e de escritório

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

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

Demanda 4: Gestão e fiscalização do serviço e do contrato

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

Resultado Esperado: usuários sendo assistidos com serviços de qualidade.

2. ANÁLISE DO CENÁRIO

2.1. Levantamento das soluções de mercado

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

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

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

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

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

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

Quanto à modalidade do serviço: As modalidades levantadas para a execução do serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições nas unidades do Restaurante do Povo foram:

a) Preparo e distribuição *in loco*: Consiste no serviço onde as refeições são preparadas no próprio local onde são distribuídas ao público. Para isso, o restaurante deve conter todos os setores operacionais referentes a uma cozinha industrial, também chamada de unidade de alimentação e nutrição - UAN (área de cocção, pré-preparo, estoque seco, câmaras frigoríficas, área de carga e descarga, área de recebimento, refeitório, banheiros, vestiários, etc.). Tal estrutura demanda a execução de procedimentos complexos, desde a elaboração de projetos básicos, execução de obra, até a aquisição de mobiliários, equipamentos e contratação de serviço, o que demandaria um tempo extenso, incompatível com a urgência da demanda de promover o acesso à alimentação adequada à população. Portanto, a execução desta modalidade de serviço deverá ser adotada nas situações em que o imóvel onde será o Restaurante do Povo já dispor da estrutura de uma cozinha industrial robusta, dentro dos padrões e normas sanitárias vigentes e que corresponda às necessidades dos equipamentos de cozinha industrial que circulam no mercado atualmente, como nos casos dos restaurantes fechados a partir do Decreto Estadual nº 45.807/2016. Pelo tempo em que os restaurantes encontram-se fechados, deverá ser feita uma análise da estrutura de cada imóvel, a fim de verificar se a edificação ainda encontra-se apta e segura para funcionamento do restaurante popular.

b) Refeições transportadas: Consiste no serviço onde as refeições são preparadas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) e transportadas, em veículos adaptados e licenciados, até o local onde serão distribuídas para o consumo, nesse caso, até o Restaurante do Povo. A escolha deste serviço é vantajosa no caso da impossibilidade de implantar cozinhas industriais nos imóveis onde serão os restaurantes populares. Tal impossibilidade pode decorrer por ausência de espaço físico no imóvel destinado a ser o restaurante, quando a edificação não encontra-se apta e segura para funcionamento de uma cozinha industrial, ou quando há a intenção de abreviar e economizar tempo e recursos para realização de obras e reformas necessárias à estruturação completa de cozinhas industriais. A adoção dessa modalidade exige um controle de qualidade apurado ao longo de todo o processo logístico, de modo a garantir o fornecimento de refeições seguras, principalmente em relação ao monitoramento do binômio tempo x temperatura, para que os alimentos servidos estejam seguros do ponto de vista microbiológico e não ofereçam riscos à saúde humana.

Valor da contratação: preparação in loco x refeição transportada

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

Restaurante do Povo	**Preparo in loco**		**Refeição transportada**	
Unidade	Nº do processo	Valor R$	Nº do Processo	Valor R$
Petrópolis	SEI 34853871	R$5.999.928,00		
Barra Mansa	SEI 81915834	R$6.999.998,00		
São Gonçalo			SEI 69316868	R$ 10.100.640,00
Belford Roxo			SEI 69180658	R$ 8.580.000,00
Média comparativa		R$ 6.499.963,00		R$ 9.340.320,00

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

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

Justificativa da escolha da modalidade: Com base na análise acima e no observado ao longo dos preparativos e procedimentos administrativos adotados para a reabertura dos Restaurantes Populares, nos moldes originários, constatou-se a necessidade de deliberação in loco em relação à execução da obra. A decisão foi fundamentada no aproveitamento da estrutura física já existente do antigo restaurante, o que permitiu a otimização dos recursos públicos, a redução de prazos de execução e a adequação do imóvel às exigências técnicas previstas.

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

O imóvel possui terreno com as seguintes dimensões:

· Frente: 24,14 m

· Fundos: 24,00 m

· Lado direito: 40,55 m

· Lado esquerdo: 38,40 m

· Área total**:** 978 m²

A edificação está distribuída em dois pavimentos:

· Primeiro Pavimento: concentra todo o funcionamento do restaurante, incluindo refeitório, banheiros e os setores operacionais necessários para a preparação e distribuição das refeições.

· Segundo Pavimento: dispõe de vestiários, salas administrativas, copa e refeitório destinado aos funcionários.

O imóvel foi completamente reformado e apresenta ambientes prontos para o atendimento da demanda prevista de 2.000 refeições diárias, com todos os espaços projetados, implantados e em pleno funcionamento.

Justificativas das especificações

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

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

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

A opção do fornecimento de jantar parte do princípio de que a oferta das três principais refeições do dia é um serviço demasiadamente básico e essencial à população e confere justeza à ação do Estado, convergindo com a perspectiva de promoção da segurança alimentar e nutricional, sobretudo na atual conjuntura de aumento da fome e da pobreza. Também leva em consideração que parte dos usuários dos Restaurantes do Povo é composta pela por trabalhadores que vivem longas joprnadas de trabalho, trabalhadores do turno da noite e pela população em situação de rua, caracterizando uma maior demanda de refeições servidas no período da noite.

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

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

Quadro 1: Recomendações de nutrientes em valores diários por pessoa

Nutrientes	**Valores diários/pessoa**
Valor energético Total	2.000 calorias

Nutrientes	Valores diários/pessoa
Carboidrato	55 - 75%
Proteína	10 - 15%
Gordura total	15 - 30%
Gordura saturada	< 10%
Fibra	> 25%
Sódio	≤ 2400 mg

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

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

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

Quadro 2: Composição das refeições

TIPO DE REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA/PESSOA
Café da manhã	Pão de massa fina com manteiga	50g pão 10g manteiga
	Fruta	01 unidade
	Bebida quente	200 ml: 100 ml leite + 100 ml café ou 200 ml café puro ou 200 ml leite puro
Almoço e jantar	Arroz	200g
	Feijão	150g
	Guarnições	100g
	Saladas	80g
	Proteína animal	120 g sem osso 180 g com osso 120 g bacalhau 180 g omelete
	Sobremesa	01 unidade ou 120g de fruta fracionada e porcionada; 20g de doce
	Líquidos	200ml

Fonte: Própria, 2024.

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

Quadro 3

Necessidade	Alternativa proposta
Dietas que necessitam de restrição de açúcar	As bebidas oferecidas não serão adoçadas, ocorrendo a oferta de açúcar ou adoçante em sachê. Nos dias em que serão fornecidos como sobremesa doces , haverá a opção de frutas in natura a quem solicitar

É cabível esclarecer que, em cumprimento às exigências do inciso V do art. 71 do Decreto nº 48.816/2023, ainda não há indicações ou vedações de marcas, modelos e produtos na execução do serviço desta contratação, sendo estas providenciadas para as futuras contratações referentes ao programa Restaurantes do Povo, que está em fase de revisões pela gestão.

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

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

QUANTIDADE DE CONSUMO PARA 22 DIAS ÚTEIS - DESJEJUM			PESQUISA - ALIMENTOS (INSUMO)	
DESCRIÇÃO DO ITEM	Qtd. Consumo (kg/L)/528 DIAS	Unidade de Medida	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 528 DIAS

Café torrado, moído, grão selecionado, 1ª qualidade - 500G	5280	pacote	R$ 28,39	R$ 149.912,40
Leite integral UHT - 1L	39600	litro	R$ 5,34	R$ 211.365,00
Pão careca - 50 G	264000	Unidade	R$ 0,9335	R$ 246.444,00
Manteiga de primeira qualidade com sal (de acordo com os padrões de identidade e qualidade legais) - 500G	5280	pote	R$ 27,96	R$ 147.615,60
Açúcar refinado, sachê - 5G - cx 400 sachê	132000	sachê	R$ 0,0795	R$ 10.492,35
Adoçante dietético sucralose, sachê - 5G	132000	sachê	R$ 0,3463	R$ 45.714,90
Banana, graúda, semi amadurecida, tipo prata, climatizada	7200	kg	R$ 9,30	R$ 66.978,00
Tangerina, ponkan, casca grossa e solta, 1ªqualidade	5760	kg	R$ 7,86	R$ 45.259,20
Maçã nacional, amadurecida, 1ªqualidade, sem machucadura	7200	kg	R$ 12,98	R$ 93.474,00
Goiaba, vermelha, 1ªqualidade, sem machucadura	5760	kg	R$ 7,17	R$ 41.284,80
Laranja pera, semi-amadurecida, doce, tipo media	5760	kg	R$ 6,22	R$ 35.812,80
			Valor para 528 dias - DESJEJUM para 500 pessoas	**R$ 1.094.353,05**
			Valor Diário P/ 500 pessoas	**R$ 2.072,64**
			Valor Diário por pessoa	**R$ 4,15**
			Alimentos oriundos da agricultura familiar	**R$ 1,07**

ALMOÇO - PARA 22 DIAS			**PESQUISA - ALIMENTOS (INSUMO)**	
DESCRIÇÃO DO ITEM	**Qtd. Consumo (kg/L)/528 DIAS**	**Unidade de Medida**	**MÉDIA TOTAL**	**VALOR TOTAL POR ITEM PARA 528 DIAS**
Arroz, agulhinha, parboilizado, tipo 2 - 5KG	8448	kg	R$ 21,33	R$ 180.195,84
Feijão preto, tipo 1, qualidade novo, embalagem de 1 kg	18720	kg	R$ 6,45	R$ 120.744,00
Feijão tipo carioca, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg	12960	kg	R$ 7,91	R$ 102.448,80
Feijão branco, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg	1152	kg	R$ 10,75	R$ 12.384,00
Macarrão, com ovos, tipo espaguete - 500G	5760	pacote	R$ 5,29	R$ 30.441,60
Massa para lasanha, com ovos - 500G	1200	pacote	R$ 8,31	R$ 9.969,00
Farinha, trigo, 1ª qualidade, extra fina - 1KG	480	kg	R$ 4,71	R$ 2.262,00
Farinha de Mandioca (farofa) - 1KG	5040	kg	R$ 10,91	R$ 54.999,00
Amido de milho - 1KG	336	kg	R$ 13,78	R$ 4.628,40
Fubá milho, 1ª qualidade (polenta) - 1 KG	1200	kg	R$ 5,08	R$ 6.096,00
Milho verde em conserva - LATA 170G	212	lata	R$ 4,75	R$ 1.005,35
Extrato de tomate - SACHÊ 340G	2471	sachê	R$ 3,35	R$ 8.282,65
Óleo de Soja - 900ML	5867	garrafa	R$ 7,18	R$ 42.137,33
Azeite de oliva - sachê 4 ML	528000	sachê	R$ 0,4861	R$ 256.660,80
Margarina sem sal - 500G	504	pote	R$ 7,57	R$ 3.815,28
Pimenta do reino - PACOTE 1KG	264	kg	R$ 23,56	R$ 6.218,52
Molho Shoyo - GARRAFA 1L	72	garrafa	R$ 12,86	R$ 926,10
Cheiro Verde - maço 200g	1320	maço	R$ 4,51	R$ 5.949,90
Alecrim - pacote 30G	1200	pacote	R$ 2,84	R$ 3.405,00
Coloral - 500GR	528	pacote	R$ 6,88	R$ 3.632,64
Sal - 1KG	2640	kg	R$ 3,88	R$ 10.236,60
Sal - sachê 1 G	528000	sachê	R$ 0,0572	R$ 30.183,12
Queijo Muçarela - KG	120	kg	R$ 43,61	R$ 5.233,50
Leite integral UHT - 1L	480	litro	R$ 5,34	R$ 2.562,00
Bovino sem osso - alcatra	3192	kg	R$ 51,22	R$ 163.494,24
Bovino sem osso - Lagarto	3456	kg	R$ 41,51	R$ 143.467,20
Bovino sem osso - Músculo	1728	kg	R$ 33,66	R$ 58.160,16
Bovino sem osso - Peito	6336	kg	R$ 33,34	R$ 211.258,08
Bovino sem osso - Patinho	1596	kg	R$ 44,03	R$ 70.263,90
Bovino salgado - Carne Seca	5760	kg	R$ 37,96	R$ 218.649,60
Bovino sem osso - Moída acém	6912	kg	R$ 31,40	R$ 217.036,80
Bovino víscera - Bucho	1056	kg	R$ 21,99	R$ 23.218,80
Bovino Víscera - Fígado	1728	kg	R$ 19,94	R$ 34.460,64
Suíno embutido - Linguiça de Paio	480	kg	R$ 31,37	R$ 15.057,60
Suíno embutido - Linguiça Calabresa	1440	kg	R$ 26,33	R$ 37.908,00
Suíno salgado - Lombo salgado	1152	kg	R$ 39,08	R$ 45.023,04
Suíno sem osso - Lombo	5400	kg	R$ 27,82	R$ 150.241,50
Suíno sem osso - Copalombo	1800	kg	R$ 28,55	R$ 51.394,50
Suíno com osso - Carré	8100	kg	R$ 24,01	R$ 194.481,00
Ave sem osso - Filé de peito	10944	kg	R$ 25,74	R$ 281.643,84
Ave com osso - Sobrecoxa	19440	kg	R$ 16,95	R$ 329.508,00
Ave víscera - Moela	2448	kg	R$ 9,71	R$ 23.770,08
Pescado - Filé de Merluza	3744	kg	R$ 30,06	R$ 112.525,92
Pescado - Bacalhau Saithe	1728	kg	R$ 80,40	R$ 138.931,20
Ovo de gallinha	2000	dúzia	R$ 13,08	R$ 26.155,00
Abóbora (Vegetal B)	4032	kg	R$ 6,62	R$ 26.681,76
Abobrinha (Vegetal A)	6240	kg	R$ 4,65	R$ 28.984,80
Acelga (vegetal A)	3600	kg	R$ 7,17	R$ 25.803,00

Agrião (vegetal A)	4800	kg	R$ 6,57	R$ 31.548,00
Aipim (Vegetal C)	2736	kg	R$ 6,00	R$ 16.402,32
Alface crespa (vegetal A)	6240	kg	R$ 5,30	R$ 33.056,40
Alho, novo, graúdo, 1ª qualidade, cabeça inteira, tipo branco, sem rama	2640	kg	R$ 37,96	R$ 100.201,20
Batata doce	2904	kg	R$ 4,88	R$ 14.164,26
Batata Inglesa	16440	kg	R$ 7,32	R$ 120.258,60
Berinjela (Vegetal B)	4032	kg	R$ 7,22	R$ 29.121,12
Beterraba (Vegetal B)	8280	kg	R$ 5,91	R$ 48.955,50
Brócolis americano - unidade 300g	5200	unidade	R$ 5,72	R$ 29.731,00
Cebola	2640	kg	R$ 4,53	R$ 11.959,20
Cenoura	18720	kg	R$ 5,50	R$ 102.866,40
Couve (vegetal A)	15840	kg	R$ 7,27	R$ 115.196,40
Inhame	3192	kg	R$ 9,35	R$ 29.837,22
Pepino (vegetal A)	3600	kg	R$ 6,96	R$ 25.038,00
Quiabo (Vegetal B)	720	kg	R$ 10,76	R$ 7.745,40
Rúcula (vegetal A)	6240	kg	R$ 6,11	R$ 38.126,40
Tomate (vegetal A)	25668	kg	R$ 10,21	R$ 262.070,28
Vagem	2160	kg	R$ 20,47	R$ 44.209,80
Banana, graúda, semi amadurecida, tipo prata, climatizada	8640	kg	R$ 9,30	R$ 80.373,60
Tangerina	8640	kg	R$ 7,86	R$ 67.888,80
Maçã nacional, amadurecida, 1ªqualidade, sem machucadura	5760	kg	R$ 12,98	R$ 74.779,20
Goiaba	8640	kg	R$ 10,11	R$ 87.350,40
Laranja pera, semi-amadurecida, doce, tipo media	8640	kg	R$ 5,48	R$ 47.304,00
Manga	5760	kg	R$ 10,38	R$ 59.788,80
Abacaxi pérola	2618	unidade	R$ 8,17	R$ 21.397,09
Melão, nacional, amadurecido, sem rachadura	2880	kg	R$ 6,22	R$ 17.906,40
Paçoca - cx 750gr 50 unidade (15gr)	48000	unidade	R$ 0,61	R$ 29.040,00
Bananada - cx 800gr 50 uni (16gr)	24000	unidade	R$ 0,4150	R$ 9.960,00
Doce de leite - cx 900gr 40 uni (23gr)	24000	unidade	R$ 1,5634	R$ 37.521,60
Polpa da fruta (manga) - 1KG	4800	kg	R$ 15,35	R$ 73.680,00
Polpa da fruta (caju) - 1KG	4800	kg	R$ 15,66	R$ 75.144,00
Polpa da fruta (uva) - 1KG	3840	kg	R$ 26,54	R$ 101.913,60
Polpa da fruta (goiaba) - 1KG	3840	kg	R$ 16,80	R$ 64.492,80
Polpa da fruta (abacaxi) - 1KG	3840	kg	R$ 20,30	R$ 77.961,60
			Valor para 22 dias - ALMOÇO para 1000 pessoas	**R$ 5.519.525,48**
			Valor Diário P/ 1000 pessoas	**R$ 10.453,65**
			Valor Diário por pessoa	**R$ 10,45**
			Alimentos oriundos da agricultura familiar	**R$ 3,05**

JANTAR - PARA 22 DIAS			**PESQUISA - ALIMENTOS (INSUMO)**	
DESCRIÇÃO DO ITEM	**Qtd. Consumo (kg/L)/528 DIAS**	**Unidade de Medida**	**MÉDIA TOTAL**	**VALOR TOTAL POR ITEM PARA 528 DIAS**
Arroz, agulhinha, parboilizado, tipo 2 - 1KG	4224	kg	R$ 21,33	R$ 90.097,92
Feijão preto, tipo 1, qualidade novo, embalagem de 1 kg	9360	kg	R$ 6,45	R$ 60.372,00
Feijão tipo carioca, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg	6480	kg	R$ 7,91	R$ 51.224,40
Feijão branco, 1ª qualidade, embalagem de 1 kg	1152	pacote	R$ 10,75	R$ 12.384,00
Macarrão, com ovos, tipo espaguete - 500G	720	kg	R$ 5,29	R$ 3.805,20
Massa para lasanha, com ovos - 500G	300	kg	R$ 8,31	R$ 2.492,25
Farinha, trigo, 1ª qualidade, extra fina - 1KG	360	kg	R$ 4,71	R$ 1.696,50
Farinha de Mandioca (farofa) - 1KG	2520	kg	R$ 10,91	R$ 27.499,50
Amido de milho - 1KG	252	kg	R$ 13,78	R$ 3.471,30
Fubá milho, 1ª qualidade (polenta) - 1 KG	600	kg	R$ 5,08	R$ 3.048,00
Milho verde em conserva - LATA 170G	424	lata	R$ 4,75	R$ 2.010,71
Extrato de tomate - SACHÊ 340G	2471	sachê	R$ 3,35	R$ 8.282,65
Óleo de Soja - 900ML	2933	garrafa	R$ 7,18	R$ 21.068,67
Azeite de oliva - sachê 4 ML	264000	sachê	R$ 0,48610	R$ 128.330,40
Margarina sem sal - 500G	720	kg	R$ 7,57	R$ 5.450,40
Pimenta do reino - PACOTE 1KG	132	PCT	R$ 23,56	R$ 3.109,26
Molho Shoyo - GARRAFA 1L	36	garrafa	R$ 12,86	R$ 463,05
Cheiro Verde - maço 200g	660	maço	R$ 4,51	R$ 2.974,95
Alecrim - pacote 30G	600	kg	R$ 2,84	R$ 1.702,50
Coloral - 500GR	264	kg	R$ 6,88	R$ 1.816,32
Sal - 1KG	1320	kg	R$ 3,88	R$ 5.118,30
Sal - sachê 1 g	264000	kg	R$ 0,0572	R$ 15.091,56
Queijo Muçarela - KG	360	kg	R$ 43,61	R$ 15.700,50
Leite integral UHT - 1L	840	litro	R$ 5,34	R$ 4.483,50
Bovino sem osso - alcatra	798	kg	R$ 51,22	R$ 40.873,56
Bovino sem osso - Lagarto	864	kg	R$ 41,51	R$ 35.866,80

Bovino sem osso - Músculo	2592	kg	R$ 33,66	R$ 87.240,24
Bovino sem osso - Peito	1728	kg	R$ 33,34	R$ 57.615,84
Bovino sem osso - Patinho	1596	kg	R$ 44,03	R$ 70.263,90
Bovino salgado - Carne Seca	2016	kg	R$ 37,96	R$ 76.527,36
Bovino sem osso - Moída acém	2592	kg	R$ 31,40	R$ 81.388,80
Bovino víscera - Bucho	528	kg	R$ 21,99	R$ 11.609,40
Bovino Víscera - Fígado	864	kg	R$ 19,94	R$ 17.230,32
Suíno embutido - Linguiça de Paio	240	kg	R$ 31,37	R$ 7.528,80
Suíno embutido - Linguiça Calabresa	960	kg	R$ 26,33	R$ 25.272,00
Suíno salgado - Lombo salgado	576	kg	R$ 39,08	R$ 22.511,52
Suíno sem osso - Lombo	3600	kg	R$ 27,82	R$ 100.161,00
Suíno sem osso - Copalombo	1800	kg	R$ 28,55	R$ 51.394,50
Suíno com osso - Carré	2700	kg	R$ 24,01	R$ 64.827,00
Ave sem osso - Filé de peito	6624	kg	R$ 25,74	R$ 170.468,64
Ave com osso - Sobrecoxa	8100	kg	R$ 16,95	R$ 137.295,00
Ave víscera - Moela	1224	kg	R$ 9,71	R$ 11.885,04
Pescado - Filé de Merluza	936	kg	R$ 30,06	R$ 28.131,48
Pescado - Bacalhau Saithe	864	kg	R$ 80,40	R$ 69.465,60
Ovo de gallinha	1000	dúzias	R$ 13,08	R$ 13.077,50
Abóbora (Vegetal B)	2016	kg	R$ 6,62	R$ 13.340,88
Abobrinha (Vegetal A)	780	kg	R$ 4,65	R$ 3.623,10
Acelga (vegetal A)	600	kg	R$ 7,17	R$ 4.300,50
Agrião (vegetal A)	2400	kg	R$ 6,57	R$ 15.774,00
Aipim (Vegetal C)	684	kg	R$ 6,00	R$ 4.100,58
Alface crespa (vegetal A)	3900	kg	R$ 5,30	R$ 20.660,25
Alho, novo, graúdo, 1ª qualidade, cabeça inteira, tipo branco, sem rama	24	kg	R$ 37,96	R$ 910,92
Batata Inglesa	6768	kg	R$ 7,32	R$ 49.507,92
Berinjela (Vegetal B)	2016	kg	R$ 7,22	R$ 14.560,56
Beterraba (Vegetal B)	828	kg	R$ 5,91	R$ 4.895,55
Brócolis americano - unidade 300g	2600	unidade	R$ 5,72	R$ 14.865,50
Cebola	60	kg	R$ 4,53	R$ 271,80
Cenoura	4008	kg	R$ 5,50	R$ 22.023,96
Chuchu	3240	kg	R$ 5,30	R$ 17.163,90
Couve (vegetal A)	7920	kg	R$ 7,27	R$ 57.598,20
Inhame	3192	kg	R$ 9,35	R$ 29.837,22
Pepino (vegetal A)	2400	kg	R$ 6,96	R$ 16.692,00
Quiabo (Vegetal B)	360	kg	R$ 10,76	R$ 3.872,70
Repolho	3360	kg	R$ 5,19	R$ 17.438,40
Rúcula (vegetal A)	3120	kg	R$ 6,11	R$ 19.063,20
Tomate (vegetal A)	2568	kg	R$ 10,21	R$ 26.219,28
Vagem	540	kg	R$ 20,47	R$ 11.052,45
Banana, graúda, semi amadurecida, tipo prata, climatizada	4320	kg	R$ 11,14	R$ 48.103,20
Tangerina	4320	kg	R$ 7,86	R$ 33.944,40
Maçã nacional, amadurecida, 1ªqualidade, sem machucadura	2880	kg	R$ 12,98	R$ 37.389,60
Goiaba	4320	kg	R$ 10,11	R$ 43.675,20
Laranja pera, semi-amadurecida, doce, tipo media	4320	kg	R$ 5,48	R$ 23.652,00
Manga	2880	kg	R$ 10,38	R$ 29.894,40
Abacaxi pérola	1309	kg	R$ 8,17	R$ 10.698,55
Melão, nacional, amadurecido, sem rachadura	1440	kg	R$ 8,66	R$ 12.470,40
Paçoca - cx 750gr 50 unidade (15gr)	24000	unidade	R$ 0,61	R$ 14.520,00
Bananada - cx 800gr 50 uni (16gr)	12000	unidade	R$ 0,4150	R$ 4.980,00
Doce de leite - cx 900gr 40 uni (23gr)	12000	Unidade	R$ 1,5634	R$ 18.760,80
Polpa da fruta (manga) - 1KG	2400	kg	R$ 15,35	R$ 36.840,00
Polpa da fruta (caju) - 1KG	2400	kg	R$ 15,66	R$ 37.572,00
Polpa da fruta (uva) - 1KG	1920	kg	R$ 26,54	R$ 50.956,80
Polpa da fruta (goiaba) - 1KG	1920	kg	R$ 16,80	R$ 32.246,40
Polpa da fruta (abacaxi) - 1KG	1920	kg	R$ 20,30	R$ 38.980,80
			Valor para 528 dias - JANTAR para 500 pessoas	**R$ 2.494.785,55**
			Valor Diário P/ 500 pessoas	**R$ 4.724,97**
			Valor Diário por pessoa	**R$ 9,45**
			Alimentos oriundos da agricultura familiar	**R$ 2,32**

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 112650272, 112651950, 112652404, 112667954, 112928771, 112929602, 112929932 E 112929627E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 118161848**

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

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

- Café da manhã: R$ 0,50 (cinquenta centavos);

- Almoço: R$ 1,00 (um real);

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

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

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

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

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

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

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

** Valor depende do IDH.

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

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

Cabe dizer que as unidades do Restaurante do Povo deverão realizar a isenção de pagamento para pessoas idosas acima de 60 (sessenta anos) e pessoas com deficiência, em cumprimento a Lei Estadual Nº 8.504/2019.

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

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

REFEIÇÃO	Funcionamento	Horário
Café da manhã	Segunda a sexta-feira, dias úteis	6h às 9h, ou até que seja servido o quantitativo total de cafés da manhã contratado

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

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

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

Dessa forma, a mão-de-obra da empresa contratada que atuará nas dependências do restaurante do Povo Cidade de Deus será composta por funções necessárias aos processos de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições e à limpeza e higienização de utensílios, móveis, equipamentos e ambiente, além de nutricionistas responsável técnico e quadro técnico para realização do controle de qualidade e gerenciamento da operação. É fundamental que a mão-de-obra alocada no restaurante do povo seja excluciva e capacitada para o adequado desempenho do serviço. A qualificação dessa mão-de-obra é um elemento decisivo para imprimir eficiência em todo o funcionamento do restaurante popular (Manual Programa Restaurante Popular, MDS 2004).

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

O estudo de Mezomo (2002) é focado em hospitais. Sendo assim, vamos apresentar neste estudo técnico, a metodologia proposta por Gandra e Gambardella (1986), pela qual o cálculo para o dimensionamento de pessoal, seria:

IPT = IPF + ISD, onde:

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

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

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

O cálculo do IPF segue a seguinte fórmula:

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

O número total de refeições servidas é o somatório de refeições servidas por dia; minutos é o tempo médio gasto em minutos para o preparo e distribuição de uma refeição; a jornada de trabalho é o número de horas diárias de trabalho considerando uma jornada de 44 horas semanais.

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

Quadro 6: Relação entre o número de refeições e o tempo (minutos) gasto para produzir cada uma

Número de refeições	Número de minutos
300 - 500	15 - 14
500 - 700	14 - 13
700 - 1.000	13 - 10
1.000 -1.300	10 - 9
1.300 - 2.500	9 - 8
2.500 e mais	7

Fonte: Gandra e Gambardella (1986)

Assim, o Índice de Pessoal Fixo (IPF) é calculado considerando-se:

2000 refeições diárias, 9 minutos para produção e distribuição de uma refeição, jornada de trabalho diária de 8,8 horas totalizando 34 funcionários.

Para calcular o Índice de Pessoal Substituito (ISD), usa-se a fórmula:

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

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

Somatório dos dias de férias e folgas de cada funcionário. Considerando que o restaurante funcionará de segunda a sexta, no período de folga dos funcionários, não há operação no restaurante, não sendo necessário substitutos.

O período de férias dos funcionários por ano é de 30 dias. Com isso, o IPD = (365 - 30) / 30 = 11,2.

Assim, o dimensionamento de pessoal segundo Gandra e Gambardella (1986) sugere que trabalhe-se com o quantitativo de funcionários indicados no quadro 7:

Quadro 7: Dimensionamento de pessoal Restaurante do Povo Cidade de Deus

VARIÁVEIS PARA O CÁLCULO	Porte I (1000 almoços) 2000 refeições/dia
Minutos para produzir uma refeição	9
IPF	34
IPD	11,2
ISD = IPF/IPD	3
IPT = IPF + ISD	34 + 3
TOTAL	**37 funcionários**

Entretanto, de acordo com o Manual Programa Restaurante Popular (MDS 2004), o indicador de pessoal total (IPT) calcula a mão-de-obra destinada somente à atividade operacional de produção de refeições, não levando em consideração funções administrativas e de apoio. Neste sentido, **além dos 37 funcionários dedicados à operação da produção de refeições (37 equipe fixa), será necessário também funcionários para as funções de caixa, atendente de restaurante/organizador de fila, auxiliar administrativo e vigilante. O quantitativo para cada função encontra-se detalhado no quadro 8.**

Desta forma, **o Restaurante do Povo Cidade de Deus deverá operar com o seguinte quantitativo para equipe fixa e exclusiva:**

- Equipe fixa: 37 funcionários (execução dos processos de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição das refeições café-da-manhã, almoço e jantar e higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambiente)

- Equipe recepção, segurança, adminsitrativo: 21 funcionários

Quadro 8: Distribuição de funcionários para o Restaurante do Povo Cidade de Deus

SETOR	FUNÇÃO/CARGO	Porte 1 - 1.000 almoços/dia
		Equipe fixa
Gerência/Serviço de Nutrição	Nutricionista (Responsável Técnico) CBO: 2237-10	1
	Nutricionista (Quadro Técnico de Produção) CBO: 2237-10	1
Estoque de produtos	Estoquista CBO: 4141-25	1
	Auxiliar de estoque CBO: 4141-25	1
Açougue	Magarefe CBO: 8485-20	1
	Auxiliar de Magarefe CBO: 8485-20	1
Pré-preparo (UAN)	Ajudante de Cozinha (a) CBO: 5135-05	4
Preparação/Cocção	Cozinheiro líder CBO: 5132-15	1
	Cozinheiro (a) CBO: 5132-15	2
	Ajudante de cozinha CBO: 5135-05	4
Distribuição das refeições	Copeiro (a) CBO: 5134-25	11
Higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e estrutura física de todas as áreas do Restaurante do Povo	Auxiliar de limpeza CBO: 5143-20	9
Administração	Auxiliar administrativo CBO: 4110-05	1
Caixa/Controle de acesso	Caixa CBO: 4211-25	4
Recepção dos usuários ao refeitório e organização de filas	Atendente de restaurante CBO: 5134-35	4
Segurança patrimonial	Vigilante Diurno CBO 5173-30	6
	Vigilante Noturno CBO 5173-30	6
	TOTAL	**58**

*** A PESQUISA DOS SALÁRIOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NO ID SEI 112647664 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 118161848**

Este dimensionamento de pessoal considera a literatura técnica-científica, a experiência da equipe técnica da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional (SUPSAN), o quantitativo de refeições que poderão ser servidas, turnos de trabalho, complexidade do cardápio, logística, estrutura do local, modalidade do serviço e aspectos como férias, turnos, folgas e absenteísmo.

Considerando-se que o restaurante irá oferecer três refeições por dia (café da manhã, almoço e jantar), infere-se que a empresa prestadora do serviço terá que operar com turnos de trabalho distintos, por exemplo, funcionários que trabalham de 5h às 14h, outros de 6h às 15h, etc. para que sejam atendidas as demandas operacionais.

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

Outro ponto importante é que a Contratada deverá dispor de mão de obra residente, ou seja, empregados da empresa contratada alocados com exclusividade na

execução do contrato, tendo em vista o regime de execução do serviço contratado, que prevê atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do Restaurante Povo.

Justificativas dos quantitaivos

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

Assim, as unidades do Restaurante do Povo foram classificadas em portes, que variam de acordo com o número de habitantes do município em que a unidade será implementada, conforme descrito no art 5º do Decreto Nº 48.540, de 12 de junho de 2023 e demonstrado no quadro abaixo:

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

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

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

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

Quadro 10: Estimativa das quantidades de refeições a serem servidas atualmente nos restaurantes populares

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

Assim, o quantitativo de refeições a ser contratado será:

Quadro 11: Quantidade de refeições a ser contratada para o Restaurante do Povo de Cidade de Deus

Unidade	Café da manhã/dia	Almoços/dia	Jantares/dia
Cidade de Deus	até 500	até 1.000	até 500
Total refeições/dia	até 2.000		

Fonte: Própria, 2025.

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

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

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

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

c) Inclusão nos custos do serviço de alimentação: consiste em exigir da empresa contratada a disponibilização e instalação dos equipamentos e utensílios necessários ao preparo, fornecimento e distribuição das refeições, embutindo os custos relacionados no valor a ser cobrado pela prestação do serviço. A vantajosidade dessa opção se revela pela facilidade de desmobilização da unidade, em especial daquela instalada em imóveis que não são de propriedade do Estado - as empresas do ramo de alimentação coletiva, geralmente, já trabalham com os seus equipamentos, mobiliários e utensílios, pois detêm outros contratos, sendo mais vantajoso administrar tais itens a depender de manutenções e substituições por outra empresa. Em caso de término de um contrato, por exemplo, os equipamentos e mobiliários podem ser transferidos a outro local de prestação de serviço, bem como em casos de interrupção no funcionamento, já que a empresa consegue a substituição e/ou manutenção mais rapidamente por ter fácil acesso a um prestador de serviço de manutenção. Outra vantagem dessa solução seria a dispensa de custos da administração com a manutenção dos itens e a sua posterior destinação, e ainda pelo fato de que a empresa contratada é especializada e tem conhecimento a respeito de equipamentos e utensílios de cozinha industrial.

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

a) economicidade ao Estado decorrente da transferência da responsabilidade de realização de manutenções preventivas e corretivas e trocas devido a depreciação ou mau uso;

b) atendimento às especificidades da unidade através da discriminação dos itens e dos quantitativos necessários;

c) facilidade de desmobilização da unidade instalada, sem que seja necessário que o Estado dê uma destinação aos itens, evitando, assim, possíveis transtornos para armazená-los em local seguro e evitando que fiquem expostos no imóvel sem que este esteja em funcionamento e seja atrativo para invasão e roubos;

d) disponibilização de itens que atendam às exigências de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e das exigências constantes na legislação sanitária atual,

por ser a empresa especializada no ramo da alimentação;

e) cumprimento do cronograma do planejamento para efetiva aplicação da política pública;

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

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

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

Quadro 12: Equipamentos e mobiliários que a CONTRATADA deverá dispor para a execução do serviço

ITEM	DESCRIÇÃO DO5 EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	QUANT. MINIMA SOLICITADA	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 24 MESES	JUSTIFICATIVA
1	FOGÃO INDUSTRIAL INOX 08 BOCAS QUEIMADORES DUPLOS DE ALTA PRESSÃO: TUBULAÇÃO NOS DOIS LADOS; MEDIDA APROXIMADA 201 X 82 X 106 CM; COM GRELHAS EM FERRO FUNDIDO (40×40 CM); FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	R$ 4.537,81	R$ 4.537,81	Cocção das preparações de acordo com quantitativo e cardápio
2	FOGÃO INDUSTRIAL INOX 06 BOCAS A GÁS DE BAIXA PRESSÃO: CORPO E MESA EM AÇO CARBONO OU AÇO INOX COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; QUEIMADORES E GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; VARÃO CROMADO COM TAMPÃO E BICO DE ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL; REGISTRO CROMADO DE 1/4 POLEGADA. REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO; MEDIDA APROXIMADA 1,085 M X 82.5 CM X 82 CM; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	R$ 1.911,10	R$ 1.911,10	Elaboração das preparações para café-da-manhã de acordo com quantitativo e cardápio
3	FORNO COMBINADO (SECO E VAPOR) ELÉTRICO DIGITAL: MATERIAL AÇO INOX; CAPACIDADE PARA 20 CUBAS PADRÃO GN (GASTRONORM) 1/1 X 65MM VERTICAL E COMPATÍVEL COM GNS DE DEMAIS PROFUNDIDADES E GRELHAS; TERMOSTATO AJUSTE DE TEMPERATURA DE 30 ATÉ 260ºC; VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO, REBATÍVEL, TEMPERADO; ILUMINAÇÃO INTERNA COM COMANDO LIGA/DESLIGA NO PAINEL; MODO AUTOMÁTICO (TIPOS DE FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDIÇÃO DA SONDA – TERMÔMETRO); RESFRIAMENTO E FUNÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA; TENSÃO: 220 V; MEDIDA APROXIMADA 105,6 X 118,6 X 197,2 CM. Especificação complementar: carro-gaiola removível dotado de travas para as 20 gns padrão 1/1gn x 65mm.	2	R$ 42.373,07	R$ 84.746,15	Cocção de proteínas, guarnições, arroz de acordo com quantitativo e cardápio
4	CALDEIRÃO INDUSTRIAL: CAPACIDADE: 300L; MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8; COM TAMPA AMERICANA; AQUECIMENTO: GÁS (GLP E GÁS NATURAL); EQUIPADO COM DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EXALAÇÃO DE GASES E CALOR; PAINEL DE COMANDO EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO A GÁS AUTO GERADOR DE VAPOR, ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2 COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON). DIMENSÕES APROXIMADAS: Ø 1180X910MM; TENSÃO: 220 V.	3	R$ 19.353,47	R$ 58.060,40	cocção de arroz, feijão e proteínas de acordo com quantitativo e cardápio
5	CAFETEIRA ELÉTRICA PROFISSIONAL 20L: CAPACIDADE: 20 LITROS; MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL; APLICAÇÃO INDUSTRIAL; CAPACIDADE 20 L; 10 LITROS PARA CADA RESERVATÓRIO; S/ ESTERILIZADO R; POTÊNCIA 3.000 W; MEDIDA APROXIMADA DE 32 x 42 x 84 CM; TENSÃO: 220 V.	2	R$ 2.693,50	R$ 5.386,99	Elaboração de bebida quente café-da-manhã
6	PASS-THROUGH REFRIGERADO PARA ALIMENTOS VERTICAL: COM DUAS PORTAS; EM AÇO INOX; TEMPERATURA ENTRE +2 A +6 ºC; CAPACIDADE: 34 RECIPIENTES 1/1 X 65 MM COM ALÇAS E TAMPAS (GN´S 1/1); CONTROLADOR DIGITA; TENSÃO: 220 V.	2	R$ 15.502,57	R$ 31.005,14	Manutenção da cadeia fria das preparações antes de serem servidas para mitigar risco sanitário e em acordo à legislação sanitária
7	PASS-THROUGH (QUENTE)- MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSIÇÃO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 04, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSÃO: 220 V, ACESSÓRIOS: GRADES; 35 RECIPIENTES	3	R$ 19.128,29	R$ 57.384,88	Manutenção da cadeia quente das preparações antes de serem servidas para mitigar risco sanitário e em acordo à legislação sanitária
8	REFRESQUEIRA REFRIGERADA - DISPENSER DE SUCO POR GRAVIDADE; SERPENTINA EM AÇO INOX 304; CAPACIDADE: 100L; AGITAÇÃO POR PÁS.	2	R$ 7.135,13	R$ 14.270,26	Distribuição de bebida nas refeições
9	BALCÃO AQUECIDO PARA DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA A SECO, TERMOSTATO ELETROMEC NICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO TUBO DE SUPORTE PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA 330MM, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V, DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS "CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 5 CUBAS GNS = 2000MM DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 DE 1/1 X 150MM	1	R$ 7.002,04	R$ 7.002,04	Distribuição das refeições
10	BALCÃO REFRIGERADO: DISTRIBUIÇÃO EM REFEITÓRIO/ RESTAURANTE – MATERIAL INCLUSIVE DO ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, RESISTÊNCIA ELÉTRICA, REFRIGERAÇÃO POR MEIO DE COMPRESSOR E SERPENTINAS, TERMOSTATO ELETROMEC NICO, COMPOSIÇÃO: PROTETOR DE SALIVAR– MATERIAL: VIDRO TEMPERADO COM INSTALAÇÃO JUNTO AO PROTETOR SALIVAR DO BALCÃO; COM CORRE BANDEJA, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS, POTÊNCIA: TENSÃO: 220V, DIMENSIONAMENTO: ALTURA DO PISO AO CORRE BANDEJA 830MM; ALTURA DO CORRE BANDEJA AO PROTETOR SALIVAR: 550MM LARGURA DO BALCÃO COM OS "CORRE BANDEJA: 1300MM (CENTRO DO BALCÃO = 640MM), COMPRIMENTO PARA ACONDICIONAR 4 CUBAS GNS = 1600MM. DIMENSÃO DA CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 65 MM	1	R$ 9.013,68	R$ 9.013,68	Distribuição das refeições (saladas)
11	BATEDEIRA INDUSTRIAL; MATERIAL: AÇO INOX; ACABAMENTO: AÇO INOX; MATERIAL TACHO: AÇO INOX; CAPACIDADE: 20L; POTÊNCIA MOTOR: 0,5 CV; TENSÃO: 220V; BATEDOR: 1 BATEDOR; ACESSÓRIOS: BATEDOR ESPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTEÇÃO.	2	R$ 7.488,68	R$ 14.977,37	Preparo das guarnições e proteínas
12	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 6 LITROS : LIQUIDIFICADOR DE BAIXA ROTAÇÃO COM CAPACIDADE PARA 6 LITROS; CONTENDO BASE E COPO EM AÇO INOX; PÉS ANTIDERRAPANTE; TAMPA E SOBRETAMPA EM ACRÍLICO, POLICARBONATO OU POLIETILENO; ROTAÇÃO MÍNIMA DE 3500 RPM; VOLTAGEM 127 V OU BIVOLT; POTÊNCIA MÍNIMA DE 700 W OU 0,5 CV. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS.	2	R$ 1.230,03	R$ 2.460,06	Preparo das guarnições e proteínas
13	MÁQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR; CAPACIDADE: 200 KG/HORA; MATERIAL: AÇO INOX; POTÊNCIA: 0,5CV; TENSÃO: 110/220V	1	R$ 3.783,85	R$ 3.783,85	pré-preparo de saladas e guarnições
14	CARRINHO DE CARGA PLATAFORMA - PLATAFORMA DE AÇO COM 1 ABA, ALTURA DA ABA: 650 MM; RODÍZIOS DE POLIPROPILENO DE 5"; 200X600X1200 MM (AXLXC); CAPACIDADE: 400Kg	1	R$ 1.486,22	R$ 1.486,22	Transporte ergonômico de material e insumos
15	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL - SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL RESOLUÇÃO: 50 G, CAPACIDADE: 300KG, DISPLAY: LCD COM BACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES, MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA MÍNIMO 500MM X 500MM; ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM	1	R$ 1.594,92	R$ 1.594,92	Conferência do quantitativo de insumos alimentícios no recebimento

16	MAQUINA LAVADORA LOUÇA - MODELO: CARGA FRONTAL, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE mímina de 150 e máxima de 250 GAVETAS/HORA, CONSUMO ÁGUA/CICLO: ATÉ 500 LITROS/HORA, POTÊNCIA BOMBA LAVAGEM: 2,0 CV, POTÊNCIA ENXAGUE: 0,5 CV, POTÊNCIA TOTAL: 3,0 CV, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V, DIMENSÕES (L X P X A): 1100 X 805 X 1380 MM COMPLEMENTO: MESAS MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL - MODELO: RETANGULAR, PARA (01)UMA PARA ENTRADA E (01) UMA PARA SAÍDA DE LAVADORA DE LOUÇA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8, BORDA EM 3 LADOS E ENCAIXE PARA APOIO, MATERIAL ARMAÇÃO: AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8, PRATELEIRA: SEM, FORMA FORNECIMENTO: 02 UNIDADES QUE ACOPLEM À MÁQUINA LAVADORA Especificação complementar: BOILLER QUE MANTENHA A TEMPERATURA DA AGUA LAVAGEM: 55 ~ 65°C, E A TEMPERATURA DA AGUA ENXAGUE: 80 ~ 90°C	1	R$ 91.923,07	R$ 91.923,07	Higienização dos utensílios
17	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL AÇO INOX 1/2 CV DESCRIÇÃO GERAL Bivolt (110/220V) –Tipo Processador Potência 1/2 CV Consumo de Energia 0,95 Kw/h Material Aço Inox Cor Aço Inox Comprimento 29 cm Largura 49 cm Altura 61 cm Peso Líquido 27,200 g Garantia Contra defeitos de fabricação.	2	R$ 4.808,00	R$ 9.616,00	pré-preparo de saladas e guarnições
18	CHAPA GRELHAR - FUNCIONAMENTO: GÁS, TIPO: BIFETEIRA ANTIADERENTE, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOXIDAVEL, CABO: N/A, FORMATO: RETANGULAR 1,25CM ~ 1,30CM ALTURA X 1,23 ~ 1,25CM LARGURA X 0,60 ~ 0,70CM COMPRIMENTO, TENSÃO: N/A, POTÊNCIA: N/A, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA, REFORÇADA E INTEIRIÇA, ACESSÓRIOS: COLETOR DE GORDURA COM GAVETA E PEDESTAL PARA SUPORTE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	1	R$ 2.556,68	R$ 2.556,68	Preparo de proteínas
19	ESGUICHO PRÉ LAVAGEM ALIMENTOS - MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIÂMETRO: 1/2``, MODELO: COM MISTURADOR, FIXAÇÃO: PAREDE	1	R$ 3.007,59	R$ 3.007,59	Higienização de hortifruti
20	TORNEIRA LAVATÓRIO / PIA - MODELO BICA: MÓVEL, FIXAÇÃO: BANCADA, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: CROMADO, DIAMETRO CONEXAO: 1/2``, ACIONAMENTO: PRESSÃO COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO, ALTURA BICA: 122 MM, AREJADOR: MOVEL, COR: CROMADO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	2	R$ 128,44	R$ 256,89	Anti-sepsia das mãos
21	TRAY REST (PRATELEIRA TUBULAR) - FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, LIGA 18.8, AISI 304, BITOLA # 18, ESPESSURA TUBOS 25 MM; FIXADOS POR MEIO DE MÃOS FRANCESAS FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Especificação complementar: CAPACIDADE NO MÍNIMO 06 E MÁXIMO 08 GAVETAS/ RACK DE LAVADORA, QUE MEDEM 500X500MM	1	R$ 800,67	R$ 800,67	Higienização de utensilios
22	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: ACO INOX 304 18.8 , MODELO: GRADEADA, DIMENSÕES (L X P X A): 900 X 500 X 1800 MM, QUANTIDADE DIVISÕES: 4 PLANOS, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE	10	R$ 2.051,27	R$ 20.512,70	Armazenamento de alimentos e/ou utensilios
23	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: ACO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS GRADEADOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM - UNIDADE	10	R$ 2.459,48	R$ 24.594,78	Armazenamento de alimentos e/ou utensilios
24	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8, BASE: 04 NÍVEIS COM SAPATAS REGULÁVEIS, ALTURA: 1800 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1000 MM	6	R$ 1.988,40	R$ 11.930,39	Armazenamento de alimentos e/ou utensilios
25	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL - MATERIAL: AÇO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NÍVEIS COM PLANOS LISOS, ALTURA: 1600 MM, PROFUNDIDADE: 500 MM, LARGURA: 1400 MM	6	R$ 2.066,19	R$ 12.397,11	Armazenamento de alimentos e/ou utensilios
26	PIA COZINHA INDUSTRIAL COM DUAS CUBAS CENTRAIS: PIA COM 2 CUBAS CENTRAIS; CUBA ESTAMPADA E SOLDADA; ESTRUTURA EM AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA: 2100 X 700 X 850 MM.; PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	6	R$ 3.935,84	R$ 23.615,06	Pre-preparo e preparo de refeições
27	PIA COZINHA INDUSTRIAL COM UMA CUBA CENTRAL: PIA COM 1 CUBA ESTAMPADA E SOLDADA; ESTRUTURA EM AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA: 1200 X 700 X 850 MM .; PRATELEIRA: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	R$ 2.317,28	R$ 9.269,12	Pre-preparo e preparo de refeições
28	MESA DE INOX BANCADA DE 160 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE INOX LISA 160 X 70 X 85 CM SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS PARA CORRIGIR PEQUENOS DESNÍVEIS E DEIXAR A MESA BEM ESTÁVEL; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	R$ 1.586,38	R$ 6.345,53	Pre-preparo e preparo de refeições
29	MESA DE INOX BANCADA DE 150 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 150 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS PARA CORRIGIR PEQUENOS DESNÍVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	3	R$ 1.395,92	R$ 4.187,75	Pre-preparo e preparo de refeições
30	MESA TANQUE COZINHA INDUSTRIAL: ACO INOX; PÉS TUBULARES; MEDIDA APROXIMADA TOTAL 100 X 70 X 85 CM E DO TANQUE 80 X 50 X 40 CM; FORNECIMENTO: UNIDADE	3	R$ 1.851,08	R$ 5.553,23	Pre-preparo e preparo de refeições
31	MESA DE INOX BANCADA DE 200 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 200 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	R$ 1.737,33	R$ 6.949,33	Pre-preparo e preparo de refeições
32	MESA DE INOX BANCADA DE 240 X 70 X 85CM: MESA DE PAREDE; AÇO INOX; MEDIDA APROXIMADA 240 X 70 X 85 CM; SEM PRATELEIRA; DESMONTÁVEL; COM PÉS TUBULARES E AJUSTÁVEIS; TAMPO COM CHAPA DUPLA REFORÇADA; FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE.	4	R$ 2.215,97	R$ 8.863,88	Pre-preparo e preparo de refeições
33	PURIFICADOR DE ÁGUA 1/2"	5	R$ 182,95	R$ 914,76	Serviço de água aos funcionários
34	PRATELEIRA AÇO INOX 22x100cm COZINHA	6	R$ 145,33	R$ 871,98	Armazenamento de alimentos e/ou utensilios
35	Balança de mesa, capacidade 20 Kg	1	R$ 784,61	R$ 784,61	Pesagem do rendimento das preparações
			Custo efetivo dos equipamentos e mobiliários (24 meses)	**R$ 542.571,95**	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 112651971, 112637167 E 112639488 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 118161848**

Utensílios de cozinha industrial:

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

Quadro 13: Utensílios a serem disponibilizados pela contratada

IITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS UTENSÍLIOS	QUANT. MINIMA SOLICITADA	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 24 MESES	JUSTIFICATIVA
1	Abridor De Latas Aço Inox Americano Sem Rebarbas Manivela Profissional	2	R$ 26,63	R$ 53,27	Produção das refeições
2	Bandejas lisas na cor laranja resistentes a alta temperatura	300	R$ 20,76	R$ 6.228,75	Apoiar pratos, talhares, guardanapos, sachês, copo e sobremesa na distribuição das refeições
3	Barra magnética suporte facas 50 cm	4	R$ 30,01	R$ 120,04	Correto armazenamento de facas para atendimento à legislação sanitária e segurança ocupacional

4	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº24	2	R$ 91,91	R$ 183,83	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
5	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº45	6	R$ 261,50	R$ 1.569,02	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
6	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº60	6	R$ 515,94	R$ 3.095,64	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
7	Caçarola Linha Hotel e Industrial Nº70	2	R$ 869,17	R$ 1.738,34	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
8	Caixa Branca Opaca Multiuso Retangular com Tampa 5,65L	2	R$ 18,08	R$ 36,16	Armazenamento de descartáveis e/ou de pães para distribuição
9	Caixa plástica branca com tampa 11Litros empilhável	10	R$ 43,66	R$ 436,58	Armazenamento de alimentos crus pré-preparados
10	Caixa plástica branca com tampa 25 Litros empilhável açougue	10	R$ 73,30	R$ 732,95	Armazenamento de alimentos crus pré-preparados
11	Caixa Plastica Câmara Fria Com Tampa; Capacidade mínima 45L empilhável	20	R$ 126,70	R$ 2.533,90	Armazenamento de proteínas após recebimento
12	Caixa plástica para 360 ovos com tampa e 12 bandejas	1	R$ 443,05	R$ 443,05	Armazenamento de ovos em refrigeração sem papelão
13	Caixa Plástica Tipo Monobloco com tampa 36L	10	R$ 76,93	R$ 769,28	Armazenamento de proteínas pré-preparadas
14	Caixa Plástica Branca para Massa 20 Litros	4	R$ 37,44	R$ 149,75	Elaboração de preparações
15	Caldeirão Nº45	2	R$ 377,67	R$ 755,34	Preparo da refeições considerando cardápio planejado, quantitativos e possível falha dos caldeirões
16	Canecao Nº18 3L	4	R$ 51,09	R$ 204,36	Elaboração/aquecimento de preparações e transporte de preparações das caldeiras para as cubas
17	Caixa Plastica Vazada Tipo Monobloco vazado, cor preta, 50L	40	R$ 30,24	R$ 1.209,60	Armazenamento de hortifruti
18	Caxa Plastica Vazada Tipo Monobloco vazado, cor verde, 50L	40	R$ 37,29	R$ 1.491,70	Armazenamento de hortifruti
19	Chaira Profissional Estrada 12" Carbono	4	R$ 52,29	R$ 209,16	Afiar facas p/ Pré-preparo e preparo de proteínas, guarnições, saladas
20	Colher de mesa	500	R$ 2,23	R$ 1.116,25	Distribuição das refeições
21	Colher de servir profissional 50 cm	10	R$ 30,80	R$ 307,95	Distribuição das refeições (arroz) considerando quantitativo, reposição e per capita
22	Colher de servir profissional 35 cm	10	R$ 20,31	R$ 203,08	Distribuição das refeições (guarnições) considerando quantitativo, reposição e per capita
23	Colher Maciça Grande 100cm Cozinha Profissional Caldeirão	4	R$ 117,62	R$ 470,46	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
24	Colher Maciça Grande 60cm Cozinha Profissional Caldeirão	2	R$ 39,63	R$ 79,26	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
25	Concha Profissional super forte N° 20	4	R$ 31,11	R$ 124,45	Distribuição das refeições (feijão) considerando quantitativo, reposição e per capita
26	Concha Profissional N° 14	4	R$ 38,08	R$ 152,30	Preparo das refeições (molhos, caldos, etc)
27	Escumadeira profissional Nº 13	4	R$ 24,01	R$ 96,04	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
28	Cortador de legumes manual tripé	2	R$ 213,56	R$ 427,11	pré-preparo guarnições e salada considerando quantitativos e cardápio
29	Cubas GNs 1/1, 100mm de profundidade, de inox tamanhos e volumes diversos	10	R$ 134,55	R$ 1.345,50	Distribuição de saladas, guarnição e proteínas considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
30	Cubas GNs 1/1, 200mm de profundidade	25	R$ 165,67	R$ 4.141,75	Distribuição de arroz e feijão considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
31	Cubas GNs 1/1, 65mm de profundidade	35	R$ 106,45	R$ 3.725,58	Cocção de proteínas e guarnições no forno combinado e armazenamento no pass through considerando o quantitativo e a capacidade do equipamento.
32	Cutelo Inox Cabo Branco Line 7"	2	R$ 56,56	R$ 113,13	Pré-preparo de proteínas
33	Descascador manual de legumes	4	R$ 28,93	R$ 115,71	Pré-preparo de saladas
34	Dispenser de álcool em gel	14	R$ 30,92	R$ 432,92	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
35	Dispenser de papel higiênico	16	R$ 43,21	R$ 691,28	Higiene dos usuários e funionários
36	Dispenser de papel para secagem das mãos	14	R$ 33,20	R$ 464,77	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários
37	Dispenser de sabão líquido	14	R$ 30,41	R$ 425,74	Anti-sepsia mãos funcionários e usuários

38	Escumadeira 10 - cabo 36 cm	2	R$ 12,63	R$ 25,26	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
39	Escumadeira 16 - cabo 53 cm	2	R$ 41,08	R$ 82,15	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
40	Escumadeira Para Fritura; Tipo Aranha 38x20cm	2	R$ 27,48	R$ 54,95	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
41	Escumadeira Para Fritura; Tipo Aranha 43x19cm	2	R$ 39,97	R$ 79,94	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
42	Espátula com degrau Profissional Chapa 6cm	2	R$ 25,20	R$ 50,39	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
43	Espátula curva Profissinal Chapa 31,5 cm	2	R$ 24,89	R$ 49,77	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
44	Espátula Reta Profissinal Chapa 10 cm	2	R$ 24,14	R$ 48,29	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
45	Espremedor/Amassador Industrial Grande	2	R$ 399,39	R$ 798,79	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
46	Estrado Plástico Alto Palete Pallet 60x50x15cm - Branco	24	R$ 160,55	R$ 3.853,08	Armazenamento em acordo com a legislação sanitária
47	Faca de mesa ponta arredondada	750	R$ 2,83	R$ 2.118,75	Distribuição das refeições
48	Faca de ofício para frutas e legumes 4"	2	R$ 19,24	R$ 38,49	Pré-preparo das refeições, saladas e sobremesas
49	Faca para carne 06" cabo anotômico branco poliamida	12	R$ 50,33	R$ 603,90	Pré-preparo das proteínas
50	Faca para carne 08" cabo anotômico branco poliamida	12	R$ 54,66	R$ 655,86	Pré-preparo das proteínas
51	Faca para carne 10" cabo anotômico branco poliamida	10	R$ 35,94	R$ 359,38	Pré-preparo das proteínas
52	Faca para carne 12" cabo anotômico branco poliamida	10	R$ 29,65	R$ 296,50	Pré-preparo das proteínas
53	Faca para desossar 08"	2	R$ 46,02	R$ 92,04	Pré-preparo das proteínas
54	Faca para filetar 07"	2	R$ 46,22	R$ 92,44	Pré-preparo das proteínas
55	Faca para filetar 08"	2	R$ 41,26	R$ 82,51	Pré-preparo das proteínas
56	Faca para Tornear Fruta/Legumes 3"	2	R$ 8,60	R$ 17,21	Preparo das refeições, saladas e sobremesas
57	Faca serrilhada 08"	2	R$ 23,02	R$ 46,04	Preparo das refeições
58	Frigideira Tipo Paella Tacho em 60 cm	2	R$ 270,86	R$ 541,71	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
59	Garfo de mesa	750	R$ 2,36	R$ 1.768,13	Distribuição das refeições
60	Garfo De Metal 3 Pontas Para Churrasco 70 Cm	2	R$ 42,01	R$ 84,01	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
61	Garfo para assados 35 cm	4	R$ 27,34	R$ 109,34	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
62	Garrafa Térmica de Pressão; Inox; 1,8 litros	2	R$ 119,28	R$ 238,57	Serviço aos funcionários
63	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 100L	6	R$ 248,90	R$ 1.493,37	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
64	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 200L e cor clara para o depósito temporário de resíduos	2	R$ 440,80	R$ 881,60	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
65	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 20L, em cada cabine sanitária	10	R$ 46,16	R$ 461,58	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
66	Lixeiras com tampa e acionamento por pedal 40L, em cada sala administrativa	4	R$ 70,91	R$ 283,62	Atendimento à legislação sanitária considerando porte e lay out
67	Pá Remo Polietileno Cozinha Profissional 100cm	4	R$ 101,45	R$ 405,81	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
68	Pá Remo Polietileno Cozinha Profissional 60cm	2	R$ 41,49	R$ 82,98	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
69	Pá Remo Polietileno Cozinha Profissional 80cm	2	R$ 144,37	R$ 288,74	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
70	Passador tipo tacho 50 cm	2	R$ 164,79	R$ 329,58	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
71	Pegador De Carme Para Churrasoo	10	R$ 34,40	R$ 344,03	Distribuição das refeições
72	Pegador para massas	10	R$ 20,34	R$ 203,43	Distribuição das refeições
73	Pegador para saladas	10	R$ 18,32	R$ 183,15	Distribuição das refeições
74	Peneira aro de aço para arroz 55 cm	4	R$ 49,13	R$ 196,51	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
75	Peneira Cônica (Chinois) Tamanho 24	2	R$ 70,25	R$ 140,50	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
76	Pratos de louça raso na cor branca (diâmetro de 27 cm)	300	R$ 15,98	R$ 4.794,00	Distribuição das refeições
77	Ralador 9" 4 faces	2	R$ 33,34	R$ 66,68	Preparo de saladas para refeições atendendo ao cardápio planejado
78	Recipientes térmicos para bebida quente com capacidade de 9L, cor azul para leite	6	R$ 152,63	R$ 915,75	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafés da manhã a serem vendidos.

79	Recipientes térmicos para bebida quente com capacidade de 9L, cor vermelha para café;	6	R$ 136,76	R$ 820,56	Utensílios para distribuição do café da manhã. Considerando o número total de cafés da manhã a serem vendidos.
80	Socador de feijão cabo PEAD 60 x 8 cm	1	R$ 128,63	R$ 128,63	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
81	Amassador de feijão/legumes 25 cm	1	R$ 21,87	R$ 21,87	Preparo das refeições considerando quantitativos e cardápio
82	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm amarela	2	R$ 152,59	R$ 305,18	Pré-preparo (limpeza e corte) de aves
83	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm azul	2	R$ 122,80	R$ 245,60	Pré-preparo (limpeza e corte) de pescado
84	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm bege	2	R$ 169,04	R$ 338,07	Pré-preparo (limpeza e corte) de preparações prontas já coccionadas
85	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm verde	2	R$ 143,43	R$ 286,85	Pré-preparo (limpeza e corte) de hortifruti
86	Tábua Placa - Polietieno PEAD 60cm Vermelha	2	R$ 135,79	R$ 271,57	Pré-preparo (limpeza e corte) de bovino e suíno
87	Tábua Placa - Polietileno PEAD Lisa Pontas Arredondadas - branca 40 cm	2	R$ 52,54	R$ 105,07	Pré-preparo e apoio para elanoração/montagem de pães e sobremesas
88	tampa para Cubas GNs 1/1, 100mm de profundidade	10	R$ 76,64	R$ 766,40	Distribuição de saladas, guarnição e proteínas considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
89	tampa para cubas GNs 1/1, 200mm de profundidade	25	R$ 111,90	R$ 2.797,50	Distribuição de arroz e feijão considerando o quantitativo, as reposições e o tempo de duração das refeições.
90	tampa para Cubas GNs 1/1, 65mm de profundidade	50	R$ 67,83	R$ 3.391,63	Cocção de proteínas e guarnições no forno combinado considerando o quantitativo e a capacidade do equipamento.
91	Termômetro Infravermelho Cilindrio	2	R$ 114,31	R$ 228,61	Aferição das temperaturas das matérias-primas no recebimneto em acordo com a legislação sanitária
92	Termômetro tipo espeto Digital Tipo Espeto	2	R$ 107,10	R$ 214,19	Aferição das temperaturas das preparações na cocção e no balcão de distribuição em acordo com a legislação sanitária
			Custo efetivo dos utensílios (24 meses)	**R$ 69.574,41**	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 112647933, 112647032, 112647504, 112646822, 112651192 E 112647628 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 118161848**

Quadro 14: Utensílios a serem disponibilizados pela contratada

IITEM	DESCARTÁVEIS	QUANT. DIÁRIA	QUANT. ANO	VALOR MÉDIO POR CAIXA	VALOR MÉDIO POR UNIDADE	QUANTIDADE POR CAIXA	VALOR TOTAL DO ITEM	JUSTIFICATIVA
1	Colher de mesa descartável	50	13.200	R$ 18,80	R$ 0,18795	100	R$ 2.480,94	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
2	Faca de mesa descartável	50	13.200	R$ 13,37	R$ 0,26745	50	R$ 3.530,34	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
3	Garfo de mesa descartável	50	13.200	R$ 8,15	R$ 0,16290	50	R$ 2.150,28	Estoque para substituição em caso de falta de talheres inox
4	Colher de sobremesa descartável	546	144.144	R$ 3,85	R$ 0,07690	50	R$ 11.084,67	Distribuição das sobremesas
5	Copos descartáveis 240ml	4.700	1.240.800	R$ 28,10	R$ 0,05620	500	R$ 69.732,96	Distribuição bebida café da manhã, suco almoço e jantar
6	Mexedor descartável	600	158.400	R$ 10,29	R$ 0,02057	500	R$ 3.258,29	Distribuição bebida café da manhã
7	Saco para pão de cachorro-quente (100 unidades)	600	158.400	R$ 6,73	R$ 0,06733	100	R$ 10.664,28	Distribuição pães café da manhã
8	Saco para talher (1000 unidades)	1.700	448.800	R$ 17,98	R$ 0,01798	1000	R$ 8.070,55	Distribuição talheres almoço e jantar
9	Pote descartável com tampa - 200 ml (1000 unidades)	546	144.144	R$ 252,62	R$ 0,25262	1000	R$ 36.414,02	Distribuição das sobremesas
						Custo efetivo dos descartáveis (12 meses)	R$ 147.386,33	
						Custo efetivo dos descartáveis (24 meses)	R$ 294.772,65	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 112647933, 112647032, 112647504, 112646822 E 112647628 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 118161848**

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

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

A aquisição de equipamentos de proteção individual (EPIs) e de proteção coletiva (EPCs) destinados à equipe responsável pela execução dos serviços de

alimentação justifica-se pela necessidade de assegurar condições adequadas de saúde e segurança no trabalho, em conformidade com a legislação vigente. Nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e das Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego, em especial a NR-06 (Equipamentos de Proteção Individual), que estabelece a obrigatoriedade de fornecimento, uso adequado, higienização e substituição dos EPIs, e a NR-09 (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), que prevê medidas de proteção coletiva e individual para mitigação de riscos ocupacionais, a contratada deverá disponibilizar e garantir o uso efetivo desses equipamentos.

Ressalta-se ainda que os EPIs e EPCs devem ser planejados e dimensionados de acordo com os riscos ambientais identificados no Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), conforme prevê a NR-01, e descritos no Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), nos termos da NR-07, cuja elaboração é obrigatória para todos os empregadores. Adicionalmente, o disposto na Lei nº 6.514/1977 e nas Portarias do MTE que tratam da segurança e medicina do trabalho conferem caráter obrigatório à observância dessas normas. Dessa forma, a previsão de custos com EPIs e EPCs no presente certame é medida necessária para o fiel cumprimento da legislação trabalhista e de segurança do trabalho, assegurando não apenas a proteção dos trabalhadores, mas também a regularidade da execução contratual.

Quadro 15: Lista de Equipamentos de Proteção Individual e Equipamentos de Proteção Coletiva

ITEM	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E COLETIVA	QUANT. 24 MESES	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 24 MESES
1	Avental impermeável PVC espessura ≥ 0,20 mm, forrado, branco, resistente a respingos de água quente, óleos e detergentes	48	R$ 23,27	R$ 1.116,72
2	Botina de segurança com bico em PVC cabedal em microfibra hidrofugada ou couro, solado em PU antiderrapante, resistente a óleo/gordura	56	R$ 57,93	R$ 3.244,08
3	Luva de malha de aço Malha 100% inox, tiras ajustáveis, para corte de carnes (tamanhos M, G)	20	R$ 339,13	R$ 6.782,60
4	Cinturão ergonômico Elástico reforçado, largura ≥ 20 cm, ajuste velcro, com suspensório	20	R$ 80,02	R$ 1.600,30
5	Botas PVC Cano longo, impermeáveis, antiderrapantes, resistentes a químicos diluídos, brancas	20	R$ 55,42	R$ 1.108,45
6	Óculos de proteção Policarbonato incolor, antiembaçante	20	R$ 3,95	R$ 79,05
7	Máscara PFF2 Semifacial filtrante, com válvula, proteção contra névoas químicas	936	R$ 2,14	R$ 2.000,70
8	Avental de tecido brim (algodão e poliéster) 86 x 70 cm	22	R$ 46,18	R$ $ 1.015,91
9	Luva Térmica em Grafatex Azul 2 Dedos Mão de Gato Até 250º 45cm CA 37965	44	R$ 122,63	R$ 5.395,72
10	Avental térmico - para Alta Temperatura Azul Benetherm CA 37911 até 350 graus confeccionado em tecido de algodão com tratamento em silicone, ajustável através de tiras do mesmo material nas costas com plugue de engate rápido, costurado com linha de aramida, sem forro. Indicado para trabalho e atividades nas cozinhas industriais.	14	R$ 118,59	R$ 1.660,30
11	Japona Térmica Impermeável -35 graus Celsius, Azul, com capuz	28	R$ 124,62	R$ 3.489,29
				R$ 27.493,11

		QUANT. DIÁRIA	QUANT. 24 MESES	VALOR MÉDIO POR CAIXA	VALOR MÉDIO POR UNIDADE	QUANTIDADE POR CAIXA	VALOR TOTAL DO ITEM
12	Touca descartável TNT, gramatura mínima 30 g/m², ajuste elástico, para contenção de cabelos (100 unidades)	100	52800	R$ 11,98	R$ 0,12	100	R$ 6.326,76
13	Luvas nitrílicas descartáveis Espessura ≥ 0,08 mm, sem pó, resistentes a perfurações (100 unidades)	150	79200	R$ 68,32	R$ 0,68	100	R$ 54.107,46
							R$ 60.434,22

Custo efetivo dos equipamentos (24 meses)	**R$ 87.927,33**

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

DEMANDA 3: DISPONIBILIZAÇÃO DE MOBILIÁRIOS DE REFEITÓRIO E DE ESCRITÓRIO

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

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

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

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

d) Inclusão nos custos do serviço de alimentação: consiste em exigir da empresa contratada a disponibilização do mobiliário de refeitório e de escritório,

embutindo os custos relacionados no valor a ser cobrado pela prestação do serviço. A vantajosidade dessa opção se revela pela facilidade de desmobilização da unidade instalada, especialmente em imóveis que não são de propriedade do Estado, e pela expertise da empresa especializada em mobiliários dessas modalidades.

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

1 - substituir, reparar ou corrigir avarias e defeitos;

2 - a responsabilização pelos vícios e danos decorrentes dos bens ou de sua atuação ao longo da execução do contrato;

3 - o custo com a manutenção preventiva e reparadora de todos os mobiliários;

4 - a desmobilização da unidade instalada, sem que seja necessário que o Estado dê uma destinação aos itens, evitando, assim, possíveis transtornos para armazená-los em local seguro e evitando que fiquem expostos no imóvel sem que este esteja em funcionamento e seja atrativo para invasão e roubos.

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

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

Quadro 16: Mobiliários de refeitório e de escritório a serem disponibilizados pela contratada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS MOBILIÁRIOS	QUANT. MINIMA SOLICITADA	MÉDIA TOTAL	VALOR TOTAL POR ITEM PARA 24 MESES	JUSTIFICATIVA
1	Mesa refeitório. para 4 lugares; material tampo: mdp; Revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão; Cor: branco; Formato: retangular; Dimensão aproximada (c x l x a): 1,20m x 0,80m x 0,75m Material estrutura: tubular em aço; Revestimento estrutura: pintura epóxi; Cor estrutura: preto; Fornecimento: unidade. (revestimento melamínico de alta pressão na superfície superior, inferior e laterais da mesa)	58	R$ 776,16	R$ 45.017,28	Distribuição das refeições
2	Cadeira para refeitório empilhável, assento e encosto em polipropileno. Estrutura em aço carbono tubular. Cor do encosto/assento da cadeira: laranja. Cor da estrutura da cadeira: preto	215	R$ 306,08	R$ 65.806,13	Distribuição das refeições
3	Armário escritório - material: aço carbono, revestimento: aço 22, cor: branco, material puxador: metalico nao ferroso, dimensão (a/axlxp): 1600mm x 900mm x 450mm, prateleira: 3 prateleiras removíveis e ajustáveis em cada compartimento, características adicionais: duas portas dividido verticalmente e compartimentos independentes.	1	R$ 867,54	R$ 867,54	Arquivo de documentos e materiais
4	Cadeira - tipo: secretária, base: giratória - rodízio, ajuste altura assento: gás, reclinação: ajustável com desbloqueio, material estrutura: aço carbono e polipropileno, braço: regulável, encosto: ajuste inclinação, revestimento assento-encosto: tecido, cor: preto, porta livro: sem, prancheta: sem.	4	R$ 410,82	R$ 1.643,27	Serviço administrativo
5	Mesa escritório - material: mdp, revestimento: laminado melamínico brilhante alta pressão, material estrutura: aço, revestimento estrutura: pintura epoxi, dimensões: 140 x 74 x 60 cm, modelo: mesa reta	4	R$ 459,90	R$ 1.839,58	Serviço administrativo
6	Cadeiras para pessoas obesas (2% das cadeiras disponíveis - DECRETO Nº 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) com capacidade para até 250 kg, largura do assento equivalente a dois assentos comuns, desde que superior a 0,75 m; apoios de braços, com altura entre 0,23 m e 0,27 m em relação ao assento; profundidade do assento mínima de 0,47m e máxima de 0,51m, medida entre sua parte frontal e o ponto mais frontal do encosto tomado no eixo de simetria; altura do assento mínima de 0,41 m e máxima de 0,45 m, medida na sua parte mais alta e frontal; ângulo de inclinação do assento em relação ao plano horizontal, de 2°a 5°; ângulo entre assento e encosto de 100° a 105°. cor branca ou ovo.	4	R$ 2.103,58	R$ 8.414,31	Atendimento à legislação e adequação para pessoas obesas
7	Mesa refeitório cadeirante (2% das mesas disponíveis - DECRETO Nº 9.404, DE 11 DE JUNHO DE 2018) material tampo: madeira, revestimento tampo: fórmica ou melamina de alta pressão, cor: branco, formato: retangular, dimensões (c x l x h): 2,40 x 0,80 m x 0,80 (altura para encaixar a cadeira de rodas) material estrutura: tubular em aço, revestimento estrutura: pintura epóxi-pó, cor estrutura: preto, altura entre 0,75 m e 0,85 m do piso com altura livre inferior para encaixe de cadeira de rodas e de obesos no mínimo 0,73m do piso, possuindo um módulo de referência posicionado para a aproximação frontal, possibilitando avançar sob as mesas até no máximo 0,50 m	4	R$ 1.007,44	R$ 4.029,74	Atendimento à legislação e adequação para pessoas portadoras de deficiência
8	Armário em aço para vestiário - com 12 portas.	2	R$ 1.153,00	R$ 2.306,00	Guarda dos itens pessoais dos funcionários
9	Computador de mesa	4	R$ 1.888,60	R$ 7.554,40	Serviço administrativo
10	Impressora Térmica para cupom fiscal	2	R$ 699,03	R$ 1.398,06	Impressão dos tickets para controle e cobrança das refeições
11	Impressora Multifuncional	2	R$ 1.171,76	R$ 2.343,53	Serviço administrativo
			Custo efetivo dos mobiliários (24 meses)	**R$ 141.219,82**	

*** A PESQUISA DOS PREÇOS DO QUADRO ACIMA ESTÁ ANEXADA NOS ID'S SEI 112639549, 112639550, 112646967, 112647912 E 112651680 E A MEMÓRIA DE CÁLCULO NO ID 118161848**

Justificativas dos quantitativos:

Para se estipular o quantitativo de mobiliário a ser disponibilizado foram considerados os seguintes aspectos:

a) porte do restaurante: número de refeições a serem servidas;

b) estrutura física do restaurante;

c) tempo médio da refeição: foi considerado o tempo de 20 minutos para o usuário fazer a sua refeição. Para este cálculo foi considerado a distribuição do almoço por ser a refeição com maior volume e, portanto, maior fluxo de usuários;

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

f) horário de funcionamento.

A aquisição de mobiliários, utensílios, equipamentos e demais itens é imprescindível para a adequada operacionalização do restaurante, uma vez que o imóvel destinado à implantação da unidade encontra-se atualmente desprovido de quaisquer desses bens. Não há, portanto, disponibilidade de infraestrutura mobiliária ou de equipamentos que possibilitem o início ou a continuidade das atividades previstas. Os itens a serem adquiridos são essenciais para o pleno funcionamento do restaurante, abrangendo desde o preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, até o atendimento ao público e a organização dos espaços administrativos e operacionais. Sua ausência inviabiliza o cumprimento das rotinas operacionais, sanitárias e de segurança exigidas pela legislação vigente, bem como o atendimento aos padrões mínimos de qualidade, eficiência e segurança alimentar.

DEMANDA 4: GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

b) Designiação de servidores: nesta modalidade são designados servidores da administração pública estadual, já integrantes do quadro da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, realizando-se a nomeação destes servidores para desempenhar as atividades de fiscalização do serviço. Compreende-se que esta modalidade seja a viável e adequada para a respectiva demanda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2. **Conclusão da análise de soluções:**

Quadro 17: Conclusão da análise de soluções

DEMANDA	SOLUÇÕPES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
1 - Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições	Execução direta do Estado	Procedimentos burocráticos para a realização das aquisições e contratações de serviços pode inviabilizar a sincronia necessária entre os processos que precisam ser combinados para a prestação do serviço (aquisição de gêneros, contratação de mão de obra, serviço de manutenção, etc).		Maior eficiência na prestação de serviço complexo e especializado que requer expertise, pessoal especializado e recursos burocráticos ágeis e apropriados, os quais a administração pública não dispõe.
	Contratação de Serviço de Terceiros	Tipo de execução mais comum e modelo adotado em projetos com objetivos e formato de operacionalização similar.	**X**	
	Preparação in loco das refeições	Consiste no serviço onde as refeições são preparadas no próprio local onde são distribuídas ao público. A preparação in loco das refeições permite um maior controle das operações e processos produtivos envolvidos no preparo dos alimentos, sendo uma opção mais segura do ponto de vista microbiológico. A execução desta modalidade de serviço deverá ser adotada nas situações em que o imóvel onde será o Restaurante do Povo já dispor da estrutura de uma cozinha industrial, como nos casos dos restaurantes fechados a partir do Decreto Estadual nº 45.807/2016.	**X**	Consiste no serviço onde as refeições são preparadas no próprio local onde são distribuídas ao público. A preparação in loco das refeições permite um maior controle das operações e processos produtivos envolvidos no preparo dos alimentos, sendo uma opção mais segura do ponto de vista microbiológico. A execução desta modalidade de serviço deverá ser adotada nas situações em que o imóvel onde será o Restaurante do Povo já dispor da estrutura de uma cozinha industrial, como nos casos dos restaurantes fechados a partir do Decreto Estadual nº 45.807/2016.

DEMANDA	SOLUÇÕPES LEVANTADAS	ANÁLISE DAS SOLUÇÕES	SOLUÇÃO SELECIONADA	JUSTIFICATIVA DA SELEÇÃO
	Refeições transportadas	Consiste no serviço onde as refeições são preparadas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) e transportadas, em veículos adaptados e licenciados, até o Restaurante do Povo. A escolha deste serviço é vantajosa quando da ausência de espaço físico no imóvel destinado a ser o restaurante, quando a edificação não encontra-se apta e segura para funcionamento de um restaurante, ou quando há a intenção de abreviar e economizar tempo e recursos para realização de obras e reformas necessárias à estruturação completa de cozinhas industriais.		
2 - Disponibilização e instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha industrial	Aquisição direta pelo Estado	Devido aos altos custos dos equipamentos e ao contexto do Acordo de Recuperação Fiscal que encontra-se o estado do RJ, a aquisição dos mesmos se tornaria inviável e ao passar dos anos, devido às atualizações do mercado, os equipamentos poderiam se tornar obsoletos.		A solução possibilita melhores condições de funcionamento para os restaurantes; economicidade decorrentes da postergação da necessidade de realização de manutenções; atendimento às especificidades de cada unidade através da discriminação dos quantitativos necessários e atendimento às exigências de boas práticas de produção e legislação sanitária atual.
	Locação	Inviabilidade desta solução, dada a transitoriedade dos contratos de locação e dos prejuízos causados à execução dos serviços dos restaurantes populares e ao erário público (reformas prediais para a retirada e reinstalação de alguns equipamentos) em razão de eventuais descontinuidades contratuais com as locatárias.		
	Inclusão do custo no serviço	Dispensa contratações adicionais, favorece a desmobilização de unidades onde o imóvel não é de propriedade do Estado e dispensa custos com guarda dos bens após encerramento do serviço.	**X**	
3 - Disponibilização de mobiliário de refeitório e de escritório	Aquisição pelo Estado	Devido ao uso intenso e cotidiano, os móveis apresentariam rápida depreciação, necessitando de substituição. A aquisição de mobiliários em processo licitatório apartado da contratação do serviço de alimentação, traz a necessidade de que o restaurante já esteja equipado para o início do serviço, o que pode ser um fator que retarde a inauguração do restaurante, visto os procedimentos burocráticos para as licitações. Somado a isso, a aquisição de bens gera a necessidade de sua incorporação ao patrimônio do Estado, o que também poderia prorrogar a reabertura dos restaurantes.		Garantirá segurança e conforto aos usuários e maior eficiência, simplicidade e celeridade às aquisições.
	Locação	Não se pôde afirmar a ocorrência de vantajosidade econômico financeira pois no levantamento realizado não se observou a utilização do formato de locação de bens mobiliários na Administração Pública, tais como: mesas, cadeiras e armários, por ser mais comuns em bens mais complexos e que requisitam serviços frequentes de manutenção, a exemplo de veículos.		
	Inclusão do custo no serviço	Dispensa contratações adicionais, favorece a desmobilização de unidades onde o imóvel não é de propriedade do Estado e dispensa custos com guarda dos bens após encerramento do serviço.	**X**	
4 - Gestão e fiscalização do serviço e do contrato	Contratação de corpo técnico	Nesta modalidade haverá a necessidade de viabilidade jurídica e de recurso orçamentário. Porém, atualmente estes dois aspectos apresentam-se comprometidos pelos termos do Acordo de Recuperação Fiscal do Estado.		A escolha pela modalidade de Designação de Servidor se deve ao fato de que está vigente o Acordo de Recuperação Fiscal (Lei complementar 159, de 19 de maio de 2017) em que o Estado do Rio de Janeiro firma compromisso com o Governo Federal e que, em seu Inciso IV do Art 8°, observa-se o impedimento de contratação de Pessoal por parte do Estado do Rio de Janeiro.
	Designação de servidores	Nesta modalidade são designados servidores da administração pública estadual, já integrantes do quadro da SEDSODH, realizando-se a nomeação destes servidores para desempenhar as atividades de fiscalização do serviço contratado. Compreende-se que esta modalidade seja a viável e adequada para a respectiva demanda.	**X**	

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

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

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

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

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

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.

Critério de julgamento: Menor preço global.

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

Processo Administrativo: SEI-310003/004298/2021

Empresa: PCT 165 SERVIÇOS ESPECIALIZADOS LTDA EPP - Contrato n° 013/2022

Quadro 18: Contrato nº 013/2022

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (24 meses)
Café da manhã	700	R$ 2,50	R$ 924.000,00
Almoço	1.700	R$ 11,31	R$ 10.151.856,00
Lanche	700	R$ 2,50	R$ 924.000,00

Total do contrato: R$ 11.999.856,00

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

Descrição da contratação: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições *in loco* (café da manhã, almoço e jantar), a preço acessível e subsidiado, incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização, com disponibilização de mão de obra, aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, para o Restaurante do Povo Regina de Lourdes Vieira, situado no Município de Petrópolis, conforme condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus Apêndices.

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

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.

Critério de julgamento: Menor preço global.

Vigência do contrato: 24 (vinte e quatro) meses, contado da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

Processo Administrativo: SEI-310001/000260/2025

Empresa: LOCASEM SERVIÇOS DE LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA. - Contrato n° 014/2025

Quadro 19: Contrato nº 014/2025

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (24 meses)
Café da manhã	500	R$ 6,07	R$ 1.602.480,00
Almoço	1.000	R$ 9,25	R$ 4.884.000,00
Jantar	500	R$ 9,25	R$ 2.442.480,00

Total do contrato: R$ 8.928.480,00

c) Restaurante do Povo Romilton Bárbara (Município de Campos dos Goytacazes)

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

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

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.

Critério de julgamento: Menor preço global.

Vigência do contrato: 24 (vinte e quatro) meses, contado da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro - DOERJ ou data posterior expressamente indicada no contrato

Processo Administrativo: SEI-310001/001444/2024

Empresa: A.C.F DA SILVA LTDA - Contrato n° 011/2024

Quadro 20: Contrato nº 011/2024

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (24 meses)
Café da manhã	500	R$ 4,46	R$ 1.177.440,00
Almoço	1.999	R$ 10,05	R$ 10.607.493,60
Jantar	500	R$ 8,50	R$ 2.244.000,00

Total do contrato: R$ 14.028.933,60

2.3.2. **Contratações similares feitas por outrós Órgãos/Entidades**

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

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

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

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO.

Critério de julgamento: Menor preço global.

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

Processo Administrativo: SEI-310003/003037/2023

Empresa: Locasem Serviços de Limpeza, Manutenção e Alimentação LTDA

.

Quadro 21: Contrato n° 011/2022

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

Total do contrato: R$ 8.503.880,00

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

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

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

Solução adotada: Contratação de empresa especializada.

Tipo de contratação: Gestão compartilhada - Repasse SEI 75760177

Processo - SEI-310003/004504/2023

Critério de julgamento: Menor preço global

Vigência do contrato: 35 meses a contar de 04/04/2024 a 04/03/2027

Empresa: Nutri & Saúde Refeições Coletivas Ltda.

Quadro 22: Contrato nº 008/2025

Refeição	Quantitativo/dia	Valor da refeição/dia	Valor total (12 meses)
Café da manhã	500	R$ 5,08	R$ 2.148.300,00
Almoço	1.000	R$ 12,74	R$ 9.809.800,00
Jantar	500	R$ 12,73	R$ 4.901.050,00

Total do contrato: 16.859.150,00

2.4. **Estimativa do valor da contratação:**

PLANILHA 1 - CONTRATO SIMILARES									
CONTRATOS SIMILARES	SEI-310001/000260/2025 Contrato n° 14/2025 - LOCASEM - 528 DIAS			SEI-310001/001444/2024 Contrato n° 11/2024 - ACF - 528 DIAS			SEI-310003/004298/2021 Contrato n° 13/2022 - PCT 165 - 528 DIAS		
	QUANT.	PETRÓPOLIS VALOR	VALOR TOTAL POR REFEIÇÃO	QUANT.	CAMPOS - VALOR	VALOR TOTAL POR REFEIÇÃO	QUANT.	PETRÓPOLIS VALOR	VALOR TOTAL POR REFEIÇÃO
CAFÉ	500	**R$ 6,07**	R$ 1.602.480,00	500	**R$ 4,46**	R$ 1.177.440,00	700	**R$ 2,50**	R$ 924.000,00
ALMOÇO	1000	**R$ 9,25**	R$ 4.884.000,00	1999	**R$ 10,05**	R$ 10.607.493,60	1700	**R$ 11,31**	R$ 10.151.856,00
JANTAR	500	**R$ 9,25**	R$ 2.442.000,00	500	**R$ 8,50**	R$ 2.244.000,00	700	**R$ 2,50**	R$ 924.000,00
			R$ 8.928.480,00			**R$ 14.028.933,60**			**R$ 11.999.856,00**

ITENS	CUSTO POR ITEM (R$)	CUSTO POR ITEM (R$)	CUSTO POR ITEM (R$)	CUSTO POR ITEM (R$)
I - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR DOS CARDÁPIOS	24 MESES	24 MESES	MENSAL	24 MESES
1 Gêneros alimentícios	R$ 1.265.620,90	R$ 3.497.096,64	R$ 197.298,43	R$ 4.735.162,32
2 Gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar	R$ 832.769,10	R$ 716.272,80	R$ 12.720,00	R$ 305.280,00
SUBTOTAL I	**R$ 2.098.390,00**	**R$ 4.213.369,44**	**R$ 210.018,43**	**R$ 5.040.442,32**
II - MÃO-DE-OBRA			R$ 61.354,40	R$ 1.472.505,60
III - ENCARGOS SOCIAIS			R$ 42.707,37	R$ 1.024.976,88

IV – INSUMOS	R$ 4.107.557,80	R$ 4.125.240,40		
1) Uniformes			R$ 2.608,00	R$ 62.592,00
2) Vale-Alimentação (Cesta Básica)			R$ 6.767,25	R$ 162.414,00
3) Vale-Transporte			R$ 3.991,75	R$ 95.802,00
4) Exame médico: Admissional/Periódico/Demissional			R$ 583,33	R$ 13.999,92
SUBTOTAL II	**R$ 4.107.557,80**	**R$ 4.125.240,40**	**R$ 118.012,10**	**R$ 2.832.290,40**
V – DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS				
1- Gás/Energia Elétrica/Água	R$ 30.000,00	R$ 622.095,51	R$ 7.800,00	R$ 187.200,00
2- Descartáveis/Higienização	R$ 319.968,00	R$ 607.949,50	R$ 16.500,00	R$ 396.000,00
3- Depreciação	R$ 70.000,00	R$ 153.590,00	R$ 2.400,00	R$ 57.600,00
4- Despesas Gerais	R$ 35.000,00	R$ 194.607,61	R$ 6.145,47	R$ 147.491,28
5- Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos	R$ 22.650,00	R$ 68.440,08		
6- Manejo de resíduos sólidos	R$ 98.520,00	R$ 64.752,00	R$ 1.500,00	R$ 36.000,00
7- Equipamentos mobiliários cozinha	R$ 302.268,00	R$ 981.479,82		
8- Mobiliários de refeitório e escritório	R$ 72.700,00	R$ 219.465,00		
9- Utensílio	R$ 68.548,40	R$ 858.394,97		
*Transporte (contrato 13/2022)			R$ 500,00	R$ 12.000,00
SUBTOTAL III	**R$ 1.019.654,40**	**R$ 3.770.774,49**	**R$ 34.845,47**	**R$ 836.291,28**
VI – SUBCONTRATAÇÕES				
10- Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e mobiliários	R$ 40.300,00			
11- Desinsetização/Desratização	R$ 15.050,00	R$ 12.066,19	R$ 120,00	R$ 2.880,00
12- Análise microbiológica	R$ 25.055,00	R$ 24.000,00	R$ 2.000,00	R$ 48.000,00
13- higienização/limpeza do reservatório de água	R$ 20.000,00			
14- Manutenção Predial	R$ 250.200,00			
SUBTOTAL IV	**R$ 350.605,00**	**R$ 36.066,19**	**R$ 2.120,00**	**R$ 50.880,00**
VII – TRIBUTOS	R$ 1.051.417,60	R$ 895.045,95	R$ 59.999,00	R$ 1.439.976,00
VIII – LUCRO	R$ 300.855,20	R$ 988.437,12	R$ 74.999,00	R$ 1.799.976,00
VALOR GLOBAL	**R$ 8.928.480,00**	**R$ 14.028.933,60**	**R$ 499.994,00**	**R$ 11.999.856,00**

	CARDÁPIO		
	SEI-310001/000260/2025 Contrato nº 14/2025 - LOCASEM - 528 DIAS	SEI-310001/001444/2024 Contrato nº 11/2024 - ACF - 528 DIAS	SEI-310003/004298/2021 Contrato nº 13/2022 - PCT 165 - 528 DIAS
CAFÉ	BEBIDA: 100 ml de leite e 100 ml de café; ou 200 ml de leite puro; ou 200 ml de café puro. COMIDA: Pão com manteiga: pão de 50g com 10g de manteiga com sal. Fruta da estação distribuída higienizada: média de 120g por unidade.	BEBIDA: 100 ml de leite e 100 ml de café; ou 200 ml de leite puro; ou 200 ml de café puro. COMIDA: Pão com manteiga: pão de 50g com 10g de manteiga com sal. Fruta da estação distribuída higienizada: média de 120g por unidade.	BEBIDA: 100 ml de leite e 100 ml de café; ou 200 ml de leite puro; ou 200 ml de café puro. COMIDA: Pão com manteiga: pão de 50g com 10g de manteiga com sal. Fruta da estação distribuída higienizada: média de 120g por unidade.
ALMOÇO	O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de salada, proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa. As refeições deverão ser servidas em uma bandeja antiderrapante retangular, que possua espaço suficiente para conter um prato de louça raso (diâmetro de 27 cm), talheres descartáveis (colher de sobremesa, garfo e faca), sobremesa, bebida, guardanapo, palito de dente e saches de azeite, vinagre e sal	O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de salada, proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa. As refeições deverão ser servidas em uma bandeja antiderrapante retangular, que possua espaço suficiente para conter um prato de louça raso (diâmetro de 27 cm), talheres descartáveis (colher de sobremesa, garfo e faca), sobremesa, bebida, guardanapo, palito de dente e saches de azeite, vinagre e sal	O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de salada, proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa. As refeições deverão ser servidas em uma bandeja antiderrapante retangular, que possua espaço suficiente para conter um prato de louça raso (diâmetro de 27 cm), talheres descartáveis (colher de sobremesa, garfo e faca), sobremesa, bebida, guardanapo, palito de dente e saches de azeite, vinagre e sal
JANTAR			

PLANILHA 2 - CONTRATO SIMILARES - % DO VALOR GLOBAL POR CONTRATO					
ITENS					**MÉDIA DAS % DO VALOR GLOBAL**
I - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR DOS CARDÁPIOS	**Contrato nº 14/2025**	**Contrato nº 11/2024**	**Contrato nº 13/2022**		
1 Gêneros alimentícios	14,18%	24,93%	39,46%		
2 Gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar	9,33%	5,11%	2,54%		
SUBTOTAL I	**23,50%**	**30,03%**	**42,00%**	**MÉDIA CUSTOS GÊNEROS**	**32%**
II - MÃO-DE-OBRA	46,01%	29,41%	12,27%		
III - ENCARGOS SOCIAIS			8,54%		
IV – INSUMOS					
1) Uniformes			0,52%		
2) Vale-Alimentação (Cesta Básica)			1,35%		
3) Vale-Transporte			0,80%		
4) Exame médico: Admissional/Periódico/Demissional			0,12%		
SUBTOTAL II	**46,01%**	**29,41%**	**23,60%**	**MÉDIA CUSTOS RH**	**33%**
V – DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS					
1- Gás/Energia Elétrica/Água	0,34%	4,43%	1,56%		
2- Descartáveis/Higienização	3,58%	4,33%	3,30%		
3- Depreciação	0,78%	1,09%	0,48%		
4- Despesas Gerais	0,39%	1,39%	1,23%		
5- Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos	0,25%	0,49%			
6- Manejo de resíduos sólidos	1,10%	0,46%	0,30%		

7- Equipamentos mobiliários cozinha	3,39%	7,00%			
8- Mobiliários de refeitório e escritório	0,81%	1,56%			
9- Utensílio	0,77%	6,12%			
*Transporte (contrato 13/2022)			0,10%		
SUBTOTAL III	11,42%	26,88%	6,97%	MÉDIA DESP. ADM.	15%
VI – SUBCONTRATAÇÕES					
10- Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e mobiliários	0,45%				
11- Desinsetização/Desratização	0,17%	0,09%	0,024%		
12- Análise microbiológica	0,28%	0,17%	0,40%		
13- higienização/limpeza do reservatório de água	0,22%				
14- Manutenção Predial	2,80%				
SUBTOTAL IV	3,93%	0,26%	0,42%	MÉDIA SUBCONTRATAÇÕES	2%
VII – TRIBUTOS	11,78%	6,38%	12,00%	MÉDIA TRIBUTOS	10%
VIII – LUCRO	3,37%	7,05%	15,00%	MÉDIA LUCROS	8%
VALOR GLOBAL	100%	100%	100%	PORCENTAGEM TOTAL	100%

PLANILHA 3 - MÉDIA DOS VALORES UNITÁRIOS DOS CONTRATO SIMILARES

RESUMO DOS VALORES POR REFEIÇÃO DOS CONTRATOS SIMILARES

CONTRATOS SIMILARES	Contrato nº 14/2025	Contrato nº 11/2024	Contrato nº 13/2022	MÉDIA
CAFÉ	R$ 6,07	R$ 4,46	R$ 2,50	**R$ 4,34**
ALMOÇO	R$ 9,25	R$ 10,05	R$ 11,31	**R$ 10,20**
JANTAR	R$ 9,25	R$ 8,50	R$ 11,31	**R$ 9,69**
				R$ 24,23

PLANILHA 4 - VALOR GLOBAL ESTIMADO NOS CONTRATOS SIMILARES

Refeição	Quantidade fornecida por dia	Quantidade fornecida para 24 meses (528 dias úteis)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	Valor Total por dia (valor unitário x quantidade fornecida por dia)	Valor total por ano de cada refeição (528 dias úteis)
CAFÉ	500	264.000	**R$ 4,34**	R$ 2.170,00	R$ 1.145.760,00
ALMOÇO	1000	528.000	**R$ 10,20**	R$ 10.200,00	R$ 5.385.600,00
JANTAR	500	264.000	**R$ 9,69**	R$ 4.845,00	R$ 2.558.160,00
				Valor total estimado para 24 meses:	**R$ 9.089.520,00**

Da Pesquisa feita para o ETP:

PLANILHA 1 - DA PESQUISA DO ETP

RESUMO DA PESQUISA DO ETP

ITENS			MÉDIA DAS % DO VALOR GLOBAL DOS CONTRATOS SIMILARES
I - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR DOS CARDÁPIOS			
1 Gêneros alimentícios	R$ 6.605.476,96		
2 Gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar	R$ 2.503.187,12		
SUBTOTAL I	R$ 9.108.664,08		32%
II - MÃO-DE-OBRA			
III - ENCARGOS SOCIAIS			
IV – INSUMOS			
1) Uniformes			
2) Vale-Alimentação (Cesta Básica)			
3) Vale-Transporte			
4) Exame médico: Admissional/Periódico/Demissional			
SUBTOTAL II	R$ 5.349.555,35	VALORES ESTIMADOS ENCONTRADO NA PESQUISA DO ETP ID. 118161848	33%
V – DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS			
1- Gás/Energia Elétrica/Água	R$ -		
2- Higienização	R$ -		
3- Depreciação	R$ -		
4- Despesas Gerais	R$ -		
5- Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos	R$ -		
6- Manejo de resíduos sólidos	R$ -		
7- Equipamentos mobiliários cozinha	R$ 542.571,95		
8- Mobiliários de refeitório e escritório	R$ 141.219,82		
9- Utensílio e Descartáveis	R$ 364.347,06		
10- EPI e EPC	R$ 87.927,33		
SUBTOTAL III	R$ 1.136.066,16		15%
	R$ 14.451.892,22		
VI – SUBCONTRATAÇÕES			
11- Manutenções preventivas e corretivas de equipamentos e mobiliários - 10% do Valor total de aquisição	R$ 54.257,19		
12- Desinsetização/Desratização - Quadrimestral	R$ 4.980,00		
13- Análise microbiológica - Mensal	R$ 17.981,04		

14- Higienização/limpeza do reservatório de água - Semestral	R$ 11.600,00		
15- Manutenção Predial - Mensal	R$ 460.237,92		
16- Segurança patrimonial (vigilante) - preencher somente em caso de subcontratação	R$ -		
SUBTOTAL IV	**R$ 16.143.341,73**		**2%**
VII – TRIBUTOS	**R$ -**		**10%**
VIII – LUCRO	**R$ -**		**8%**

* Os itens V (1,2,3,4,5 e 6) VI(16 e 17), VII e VIII da planilha de custos referem-se a despesas de natureza individual, que podem variar significativamente de acordo com a estrutura organizacional, a estratégia operacional e as particularidades contratuais de cada fornecedor e por isso não foram possíveis pesquisar.

Logo:

Levando em consideração a pesquisa dos itens dos gêneros alimentícios realizada na Planilha id. 118161848, que gerou um valor total de R$ 9.108.664,05, aplicamos a porcentagem de 32% encontrada para gêneros alimentícios na Planilha 2 - Contrato Similares - % do Valor Global por Contrato. Assim, chegamos a um valor final de R$ 28.464.575,25, que corresponderia a 100% do valor total do contrato

Valor total dos itens dos gêneros alimentícios da pesquisa do ETP	Média da % encontrada nos contratos similares	/32%	
R$ 9.108.664,08	32%	R$ 28.464.575,25	100%
		R$ 19.355.911,17	68%
		R$ 9.108.664,08	32%

VALOR GLOBAL ESTIMADO:	**R$ 28.464.575,25**		**100%**

Conclusão Final:	**VALOR GLOBAL CONTRATOS SIMILARES**	**VALOR GLOBAL ESTIMADO - ETP**	**MÉDIA GLOBAL ESTIMADA ENTRE CONTRATO SIMILARES E ETP**
	R$ 9.089.520,00	R$ 28.464.575,25	**R$ 18.777.047,63**

REFEIÇÃO	MÉDIA CONTRATOS SIMILARES POR REFEIÇÃO	%	VALOR ESTIMADO DA PESQUISA ETP	%MÉDIA GLOBAL ESTIMADA ENTRE CONTRATO SIMILARES E ETP
CAFÉ	R$ 1.145.760,00	13%	R$ 2.366.900,57	13%
ALMOÇO	R$ 5.385.600,00	59%	R$ 11.125.523,43	59%
JANTAR	R$ 2.558.160,00	28%	R$ 5.284.623,63	28%
	R$ 9.089.520,00	100%	**R$ 18.777.047,63**	

VALOR ESTIMADO DA PESQUISA ETP	DIVIDIDO por 528 DIAS	DIVIDIDO por QUANT. REF POR DIA = VALOR UNITÁRIO
R$ 2.366.900,57	R$ 4.482,77	R$ 8,97
R$ 11.125.523,43	R$ 21.071,07	R$ 21,07
R$ 5.284.623,63	R$ 10.008,76	R$ 20,02
R$ 18.777.047,63		

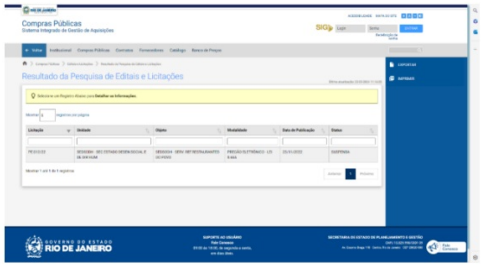
Refeição	Quantidade fornecida por dia	Quantidade forrnecida para 24 meses (528 dias úteis)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	Valor Total por dia (valor unitário x quantidade fornecida por dia)	Valor total por ano de cada refeição (528 dias úteis)
CAFÉ	500	264.000	**R$ 8,97**	R$ 4.482,77	R$ 2.366.900,57
ALMOÇO	1000	528.000	**R$ 21,07**	R$ 21.071,07	R$ 11.125.523,43
JANTAR	500	264.000	**R$ 20,02**	R$ 10.008,76	R$ 5.284.623,63
				Valor total estimado para 24 meses:	**R$ 18.777.047,63**

Com base na análise realizada acima, em atendimento ao art. 18, inciso VI do § 1º da Lei nº 14.133/21 combinado ao art. 7º, inciso V, e art. 29, incisos I e II do Decreto Estadual nº 48.816/2023, a estimativa é que o valor da contratação aqui pretendida seja de **R$ 18.777.047,63** (*dezoito milhões, setecentos e setenta e sete mil quarenta e sete reais e sessenta e três centavos*).

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

2.5. **Consulta ao mercado:**

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



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

Considerando a análise exposta neste estudo, não será permitido o parcelamento do objeto em lotes ou parcelas uma vez que qualquer parcelamento representaria risco ao regular e adequado fornecimento, dado que a sua execução requer a necessidade de combinar de forma sincrônica inúmeras tarefas necessárias ao preparo, fornecimento e distribuição das refeições (aquisição de gêneros alimentícios, elaboração de cardápios, gestão de estoques, contratação e gestão de pessoas para os serviços de pré-preparo, preparo, distribuição e comercialização da refeições, além de serviços de limpeza, segurança, manutenção de equipamentos e utensílios, dentre outros), devendo todas elas ficarem a cargo de uma mesma empresa.

Sobre a demanda de aquisição e instalação dos equipamentos, utensílios e mobiliários, é importante sob o ponto de vista técnico que seja realizado pela mesma empresa que estará diariamente executando o serviço de preparo e distribuição de refeições no restaurante, por se tratar de tarefas que exigem sincronia de fluxos de trabalho e responsabilidade técnica, que orienta a prestação do serviço e responde por falhas ou defeitos eventualmente verificados, que no caso de parcelamento da contratação do serviço, poderia ocasionar impactos negativos à execução das demandas do objeto decorrentes da variedade de prestadores de serviço. Além disso, como pode ser verificado nas contratações anteriores realizadas por este órgão para abertura de outros Restaurantes do Povo (vide processos SEI 310001/003760/2024, 310001/000260/2025 e 31001/000388/2025), é comum que seja a mesma empresa - do ramo de alimentação industrial - que realize a montagem do restaurante, pois são expertises que compõem uma mesma área de atuação para as empresas.

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

2.7. **Análise da possibilidade de licitação exclusiva e de cota reserva para micro e pequenas empresas:**

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

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

2.8. **Demanda do objeto nas unidades internas do órgão**

Através da verificação dos itens constantes do Plano de Contratações Anual da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSODH nos termos do inciso I, do art. 5º, do Decreto 48.816, de 24 de novembro de 2023, constatou-se que não há demandas destes objetos em outras unidades administrativas internas da SEDSODH.

2.9. **Conclusão da análise de cenário**

O presente estudo evidenciou que a solução que melhor atenderá às necessidades da implementação do Restaurante do Povo Cidade de Deus (RJ), é a contratação de empresa especializada, com disponibilização de mão de obra exclusiva, especializada no serviço de preparo e fornecimento de até 2.000 refeições diárias, a serem produzidasin loco, incluindo no valor unitário da refeição os custos para a implantação, o gerenciamento, a manutenção e a operacionalização de todas as etpadas do serviço, além da designação de servidores da administração públiza para realizar a fiscalização contratual. Tendo em vista o caráter contínuo do serviço, a contratação é prorrogável, nos termos dos art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3. DESENHO DA CONTRATAÇÃO

3.1. **Definição Sucinta do objeto**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de preparo, fornecimento e distribuição de um quantitativo estimado de até 2.000 (duas mil) refeições por dia no Restaurante do Povo Cidade de Deus (RJ), incluindo o desenvolvimento das atividades necessárias à implantação, ao gerenciamento, à manutenção e à operacionalização do Restaurante, com disponibilização de mão de obra exclusiva.

3.2. **Enquadramento no SIGA**

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

Do grupo de enquadramento:

Tipo: 2- serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

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

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

Código do Item: 0672.002.0139

ID SIGA: 107732

Descrição: SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: SERVICO DE FORNECIMENTO DE REFEICOES TIPO ALMOCO/JANTAR AGUA COM E SEM GAS, DOIS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, CAFE, UM TIPO DE SALADA, TRES TIPOS DE PRATOS QUENTES, OPCOES DE FRUTAS, PARA FORMADORES

Do grupo de enquadramento:

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 671 – Serviços de Fornecimento de Refeições preparadas;

Artigo: 1- Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Código do Item: 0671.001.0040

ID SIGA: 188821

Descrição: SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS - DESCRIÇÃO: SERVICO DE FORNECIMENTO DE REFEICOES TIPO ALMOCO/JANTAR AGUA COM E SEM GAS, DOIS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, CAFE, UM TIPO DE SALADA, TRES TIPOS DE PRATOS QUENTES, OPCOES DE FRUTAS

Do grupo de enquadramento:

Tipo: 2 - serviços;

Família: 35 - Serviços de Alimentação;

Classe: 671 – Serviços de Fornecimento de Refeições preparadas;

Artigo: 1- Serviços de fornecimento de refeições preparadas;

Código do Item: 0671.001.0038

ID SIGA: 187745

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

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

3.4. **Regime da contratação**

A contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, prevendo duração de 24 (vinte e quatro) meses, sendo permitida a sua prorrogação, tendo em vista que trata-se de serviço contínuo, sucessivamente, até no máximo 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei n° 14.133/2021. Em razão do objeto e pelas características comuns e usuais de mercado, a contratação deverá ser processada pelo critério de julgamento de menor preço global, tendo em vista que a avaliação das propostas apresentadas não excedem os requisitos mínimos das especificações da contratação, em conformidade com o art. 8º do Decreto 48.816/2023. No caso de atendimento à Lei n° 8.504/2019, que prevê a gratuidade para idosos e pessoas com deficiência, o órgão contratante custeará o valor do custo total por refeição servida.

3.5. **Regime da execução:**

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

4. BOAS PRÁTICAS E SUSTENTABILIDADE

Informações relevantes para Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

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

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

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

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

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

Critérios e práticas de sustentabilidade

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

Além disso, deverão ser exigidas as seguintes práticas adicionais:

a) Na elaboração dos cafés da manhã, priorizar frutas da safra;

b) Na aquisição de alimentos, priorizar produtos da Agricultura Familiar do Estado do Rio de Janeiro.

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

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

Essa exigência também está fundamentada:

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

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

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

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

Assim, consideram-se práticas sustentáveis obrigatórias:

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

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

Impactos e ações mitigadoras

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

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

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

5. GESTÃO E FISVALIZAÇÃO DO CONTRATO E DO SERVIÇO

Controle de acesso, refeições e gratuidades

Para garantir a rastreabilidade e a fiscalização da execução contratual, será adotado sistema de controle físico e eletrônico da entrada dos usuários e da quantidade de refeições fornecidas. A contratada deverá instalar catraca eletrônica com contador de fluxo, prevista no escopo do contrato, a qual estará integrada ao sistema de registro de vendas e distribuição de tíquetes.

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

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

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

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

Metodologia da fiscalização

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

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

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

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

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

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

Recebimento Provisório

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Recebimento Definitivo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. INFORMAÇÕES CONTRATUAIS

6.1. Prazo e duração do contrato:

Por tratar-se de um serviço que implica grande mobilização de recursos humanos, materiais e organizacionais, e, consequentemente, que o tempo de desmobilização ao final do contrato e a complexidade na realização de processo licitatório para a contratação de novo prestador possam trazer prejuízos à continuidade do serviço, considera-se que o prazo de 24 (vinte e quatro) meses para a vigência do contrato seja adequado, pois, por outro lado, um período demasiadamente estendido pode postergar a rotatividade de empresas.

Admite-se a prorrogação do contrato por igual período e sucessivamente, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração e em conformidade com os artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133/2021.

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

6.2. Reajuste de preços:

Os preços contratados serão repactuados, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação da empresa a ser contrtada, em atendimento ao art. 135, da Lei n° 14.133/2021.

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

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

6.3. Garantia

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

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

A escolha do percentual previsto no art. 98 da Lei n° 14.133/2021 deve-se ao fato de se tratar de serviços complexos e produtos perecíveis, com potenciais riscos de contaminação e danos à saúde humana, bem como assegurar a administração pública de falhas que possam ocorrer na prestação de serviços e em caso de falência da empresa, uma vez que, sendo necessário a aplicação de sanções, o valor é deduzido da garantia contratual

6.4. Providências prévias ao contrato:

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

6.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes

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

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

6.6. Da participação de consórcio e de cooperativa de serviço

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

Complexidade Operacional e Logística Integrada

O objeto da contratação compreende a prestação contínua dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar), em larga escala, a ser executado de forma ininterrupta, com padrões rígidos de segurança alimentar e nutricional, incluindo ainda a disponibilização de mão de obra qualificada, aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, além do gerenciamento de todas as etapas do processo. Tal estrutura exige centralização de

responsabilidades operacionais, gestão direta de pessoal, integração de processos produtivos e controle rigoroso dos indicadores de desempenho, fatores que são prejudicados ou fragilizados quando a execução do objeto é fracionada entre diferentes entes, característica inerente aos consórcios e muitas vezes também presente em cooperativas.

Riscos à Responsabilização Contratual e à Eficiência do Controle

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

Amparo Legal

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

7. POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO

Considerando os processos envolvidos na execução do serviço, será admitida a subcontratação das tarefas relacionadas à ((i) instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, com as devidas manutenções preventivas e corretivas dos mesmos; (ii) desinsetização e desratização; (iii) análise microbiológica mensal; (iv) higienização/limpeza do reservatório de água; (v) seguro patrimonial e incêndio; (vi) manutenção predial e (vii) vigilantes.

(i) A subcontratação da instalação dos equipamentos, mobiliários e utensílios, com as devidas manutenções preventivas e corretivas dos mesmos justifica-se tendo em vista que a atividade fim da empresa que se pretende contratar deverá ser o preparo, fornecimento e distribuição de refeições. Além disso, a Resolução de Diretoria Colegiada n° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/2004), determina que "Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção" (item 4.1.15) e que "Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações" (item 4.1.16).

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

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

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

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

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

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

> 4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
>
> 4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
>
> 4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(iv) Quanto à higienização/limpeza do reservatório de água, como citado no parágrafo anterior, a água utilizada na produção dos alimentos pode, caso não seja

tratada, transmitir microrganismos que causam dano à saúde humana.

A RDC 216/2004, no item 4.4.1, determina que “Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica”.

A Resolução diz ainda que “O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação” (item 4.4.4).

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

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

(v) A subcontratação de seguro patrimonial e de incêncio, (vi) manutenção predial e (vii) vigilantes, necessários às atividades que serão desenvolvidas no imóvel onde serpa implantado o Restaurante do Povo, será permitida uma vez que não se trata da atividade fim da empresa prestadora do serviço de alimentação e, assim como os outros serviços que poderão ser terceirizados, este deve seguir as normas atuais pertinentes.

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

Caso a empresa contratada opte pela subcontratação de quaisquer atividades relativas à execução dos serviços previstos, deverá apresentar declaração formal de subcontratação, conforme modelo constante no Apêndice 13 do Termo de Referência, informando os serviços a serem subcontratados.

8. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO QUANTO AO SIGILO

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

9. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

O presente estudo analisou os elementos essenciais que irão compor o Termo de Referência e demonstrou ser viável a contratação do objeto demandado para a implantação da ação pública pretendida, cabendo ressaltar que os riscos envolvidos são administráveis e os custos previstos são compatíveis e se caracterizam pela economicidade.

10. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO

Servidor	ID funcional	Telefone	E-mail
Rodrigo B. Ferreira	5137999-6	(21) 3231-3668	supsan@sedsdh.rj.gov.br
Beatriz Gabrielli Guimarães	51522863-0		
Romulo Souza	5124977-4		

11. REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde, ANVISA, **Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998.** *Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais.* Disponível em: < Ministério da Saúde (saude.gov.br) > acesso em: 09 dez 2020.

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

_____. República Federativa do Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p. Conselho Federal de Nutricionista - CFN. **Resolução CFN Nº 600, de 25 de Fevereiro de 2018.** *Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.* Disponível em <Resolução CFN 600.2018.atividades Do Nutricionista | PDF | Nutricionista | Alimentos (scribd.com)> acesso em 08 dez 2020.

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

_____. República Federativa do Brasil. Presidência da República – Lei Orgânica de Segurança Alimentar – **LOSAN Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** *Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.* Disponível em: < Lei nº 11.346 (planalto.gov.br) >. Acesso em: 26 jun 22.

_____. República Federativa do Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. CAISAN - Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Estratégia Intersetorial de prevenção e controle da Obesidade, Recomendações para Estados e Municípios, Brasília, 2014.** Disponível em: **< Manual de Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade — Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (www.gov.br) >**. Acesso em: 28 jul 2022.

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

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

_____. República Federativa do Brasil. Ministério da Saúde – **Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014.** Disponível em: <Guia alimentar para a população brasileira (www.gov.br) >. Acesso em: 20 jan 2021.

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

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

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

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

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto-lei nº 43.629, de 05 de junho de 2012.** *Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços e obras pela Administração Pública Estadual Direta e Indireta e dá outras providências*. Disponível em: < Decreto Nº 43629 DE 05/06/2012 - Estadual - Rio de Janeiro - LegisWeb. >Acesso em 01 ago 2023.

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

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro**. Decreto-lei Nº 6.538, de 17 de Fevereiro de 1983**. *Regulamento sobre Alimentos, Higiene e Fiscalização* . Disponível em: < Decreto Estadual RJ N 6538 83 PDF | PDF | Alimentos | Desperdício (scribd.com) >. Acesso em: 20 fev 2022.

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Decreto-lei Nº 44.232, de 07 de Junho de 2013.** Disponível em: **<Decreto n.º 44.232, de 07 de junho de 2013 - Comissão Pró-Índio de São Paulo (cpisp.org.br)**>. Acesso em: 16 jul 2021.

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

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

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei Nº 5.594, de 11 de dezembro de 2009.** *Cria o Sistema e a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Rio de Janeiro - SISANS/RJ* - Disponível em: **<Lei nº 5594, de 11 de dezembro de 2009 (jusbrasil.com.br)>.** Acesso em: 23 ago 2022.

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

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

_____. RIO DE JANEIRO. Estado do Rio de Janeiro. **Lei N° 3977 de 04 de outubro de 2022.** *Ter copos descartáveis para uso, tanto de plásticos ou como de papel, a impressão visível da capacidade em mililitros.* < Lei Ordinária 3977 2002 de Rio de Janeiro RJ (leisestaduais.com.br) >. Acesso em: 10 ago 23.

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

CASA FLUMINENSE. Mapa da Desigualdade- Região Metropolitana do Rio de Janeiro. 2020. Disponível em: https://www.casafluminense.org.br/wp-content/uploads/2020/07/mapa-da-desigualdade-202 0-final_compressed.pdf. Acesso em: 15 jan 2021.

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

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

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

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

Rio de Janeiro, *na data da assinatura*

Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Gabrielli Guimarães**, **Assessora Técnica**, em 12/01/2026, às 11:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022 e no art. 4º do Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022.

Documento assinado eletronicamente por **Romulo Silva de Souza**, **Assistente**, em 12/01/2026, às 11:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022 e no art. 4º do Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022.

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Barbosa Ferreira**, **Coordenadora**, em 12/01/2026, às 14:07, 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 **122054334** e o código CRC **F3ACCDD4**.

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