

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Informações Básicas:

Este documento visa orientar a contratação de empresa especializada em gestão de restaurante com fornecimento de refeições, do Restaurante Popular (Secretaria de Assistência Social), com fornecimento de até 300 (trezentas) refeições/dia e operacionalização (compra de materiais, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional).

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público:

Inicialmente, levando em conta a relevância do interesse público envolvido na prestação do serviço de fornecimento de refeições à população, importa tecer algumas considerações sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), contemplado na Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948 e no art. 6º da Constituição Federal, por meio da Emenda Constitucional nº 64.

O DHAA está caracterizado quando o indivíduo tem acesso físico e econômico a alimentos adequados, sem comprometer os recursos para outros direitos fundamentais, como a saúde e a educação. Assim, o DHAA engloba duas dimensões: estar livre da fome e ter acesso a alimentos adequados e saudáveis.

Para protegê-lo e promovê-lo, o Brasil instituiu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), por meio da Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). A LOSAN – Lei Nº 11.346, de 2006 – regulamenta as políticas de promoção e acesso a alimentos saudáveis e à água.

Portanto, o Restaurante Popular constitui-se num Equipamento Público de Alimentação e Nutrição, que presta importante serviço público para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada dos trabalhadores que fazem suas refeições fora de seu domicílio nos centros urbanos do país.

É de relevante importância a implantação desse Equipamento Público de Alimentação e Nutrição para a população de Porto Feliz, uma vez que tem por objetivo possibilitar o acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente e saudável por um preço acessível, elevando a qualidade da alimentação e garantindo a segurança alimentar e nutricional.

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da administração:

A contratação busca atender ao previsto no Plano Anual de Contratações.

III- Requisitos da contratação:

A presente contratação de empresa especializada na gestão de restaurante com fornecimento de refeições, para prestação do serviço de Gestão do Restaurante Popular-Secretaria de Assistência Social, com fornecimento de até 300 (trezentas) refeições/dia e operacionalização (compra de materiais, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional).

A contratada receberá as instalações do Restaurante Popular, devendo, às suas expensas, equipá-lo com os móveis, utensílios e demais equipamentos necessários para o pleno funcionamento do estabelecimento. Caberá à contratada, ainda, a responsabilidade integral pela conservação, manutenção e eventual reposição dos referidos itens.

O Restaurante Popular terá seu funcionamento de segunda a sexta- feira, não ocorrendo atendimentos aos sábados, domingos e feriados. O Restaurante Popular tem como finalidade atender pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social e econômica, promovendo o acesso à alimentação saudável, segura e de qualidade a preços acessíveis. O serviço tem caráter inclusivo e busca contribuir para o enfrentamento da insegurança alimentar no município, em consonância com os princípios da dignidade humana e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Serão servidas refeições diárias, entre os horários de 11h (onze horas) às 15h (quinze horas), sendo o atendimento para os usuários do cadastro único, com comprovação, o qual se dará por meio de apresentação da carteirinha ou cartão próprio, mediante pré-cadastro junto à Secretaria de Assistência Social (Setor de cadastro único).

Toda gestão direta (terceirizada) do Restaurante será feita pela contratada, em conformidade com o edital proposto para este objeto.

A contratada deverá promover a organização técnica e administrativa dos serviços de elaboração e distribuição de refeições, em condições higiênicas sanitárias adequadas, em conformidade com as normas da ANVISA.

A contratada deverá implantar e manter um sistema de controle de contagem diária de comensais, preferencialmente por meio de catracas eletrônicas, sendo esse controle essencial para o monitoramento da quantidade de refeições servidas e, conseqüentemente, para a apuração e cálculo dos valores de pagamento devidos à contratada

NORMAS SANITÁRIAS

a) TRANSPORTE

Os veículos deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitida as que possam favorecer à sua contaminação.

Transporte de produtos tóxicos/ contaminantes:

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

Transporte de produtos descartáveis:

O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas.

b) ARMAZENAMENTO

Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas;

Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo;

Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após

a sua abertura;

Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;

Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

Produtos tóxicos:

Deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

Produtos descartáveis

Não será permitido o armazenamento desses produtos nas suas embalagens originais (caixas de papelão).

c) HIGIENIZAÇÃO

Gêneros alimentícios e descartáveis:

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

Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;

Os gêneros a serem consumidos in natura, deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução bactericida adequada;

O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

Equipamentos, utensílios e instalações:

Deverão ser cuidadosamente higienizados, com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;

Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral no Restaurante.

A contratada deverá disponibilizar, às suas expensas, todos os utensílios e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços contratados, assegurando a adequação e a funcionalidade dos mesmos durante toda a vigência contratual, conforme relação abaixo:

Categoria	Descrição do item	Quantidade
Balcões	Modulo aquecido - pistas para panelas equivalentes a 3gns - gabinete equivalente a 3gns para um corre bandejas	1
Balcões	Modulo aquecido - pistas para panelas equivalentes a 4gns - gabinete equivalente a 4gns para dois corre bandejas	1
Balcões	Modulo neutro - para pratos e bandejas	1
Balcões	Modulo neutro - tampo liso - gabinete equivalente a 3gns para um corre bandejas	1
Balcões	Modulo neutro - tampo liso - gabinete equivalente a 3gns para um corre bandejas	1
Balcões	Modulo refrigerado	1
Divisores	Divisor para salão - estrutura em metalon com fechamento em tela sintética padrão indiano	1
Divisores	Portinhola de acesso ao salão - estrutura em metalon com fechamento em tela sintética padrão indiano	1
Equipamento	Processador de alimentos industrial	1
Equipamento	Balança eletrônica plataforma 200kg x 50g	1
Equipamento	Batedeira industrial de piso. Capacidade: 5kg.	1
Equipamento	Chapa bifeteira - 70x70 - gás	1
Equipamento	Cortador de frios.	1

Equipamento	Descascador de tubérculos. Capacidade para 10 kg, autonomia de 200 kg/h.	1
Equipamento	Fogão industrial construído em aço carbono ou aço inox. Tubo de distribuição de gás frontal com opção de ligação direita ou esquerda. 8 bocas medindo 400x400mm.	1
Equipamento	Forno combinado com capacidade para 10 gn's 1/1, elétrico, com mesa inferior de suporte ao forno	1
Equipamento	Freezer horizontal com tampa dupla - linha branca - 650 litros	2
Equipamento	Freezer horizontal com tampa simples - linha branca - 450 litros	1
Equipamento	Liquidificador industrial 15 l.	1
Equipamento	Máquina de lavar louça com 150 ciclos. Multicâmara com deslocamento das gavetas por esteira.	1
Equipamento	Refrigerador comercial - vertical 4 portas em aço inox - 753 litros	3
Equipamento	Refrigerador vertical 1 portas em aço inox, 520 litros.	2
Equipamentos	Passthough aquecido - 2 portas - portas em inox - 0,70x0,70x2,00	2
Equipamentos	Passthough refrigerada - 2 portas - portas em inox - 0,70x0,70x2,00	1
Equipamentos	Refresqueira - suqueira	2
Inox	Carro para transporte de pratos com 04 colunas, em aço inox.	1
Inox	Carro plataforma para apoio.	2

Inox	Estante construída em aço inoxidável. Contém 04 planos perfurados reguláveis e removíveis. Capacidade de 300kg por plano.	15
Marcenaria	Estante do café - corpo em mdf - pés reguláveis em polipropileno	1
Mobiliário	Armário - tipo credenza - alto ou baixo	1
Mobiliário	Armário para arquivos com 04 gavetas.	1
Mobiliário	Conjunto de mesa, cadeira e computador para administração / controle.	2
Mobiliário	Roupeiro de aço 06 portas fechamento	1
Mobiliário	Roupeiro de aço 08 portas fechamento	1
Mobiliário	Cadeira bit	120
Mobiliário	Cadeira lola	32
Mobiliário	Mesa redonda - 1,20 de diâmetro	8
Mobiliário	Mesa retangular - 4 lugares - 1,20x0,80	30
Tecnologia	Catraca eletrônica	2
Tecnologia	Computador - notebook	1
Tecnologia	CPU + monitor (caixa)	1
Tecnologia	Estabilizador	1
Tecnologia	Gaveta de dinheiro	1
Tecnologia	Impressora	1

Tecnologia	Impressora fiscal	1
Tecnologia	Tablet	1
Tecnologia	Televisor para comunicação do serviço	1
Utensílios	Abridor de lata industrial	Conforme demanda
Utensílios	Assadeiras (pequena/media/grande)	Conforme demanda
Utensílios	Balde medidor 15 lts reforçado	Conforme demanda
Utensílios	Balde plástico 15 lts	Conforme demanda
Utensílios	Bandeja plástica preta 48x33	Conforme demanda
Utensílios	Bandeja plástica vermelha	Conforme demanda
Utensílios	Bandeja retangular 51 cm x 24 cm melanina	Conforme demanda
Utensílios	Batedor tipo pera 45cm	Conforme demanda
Utensílios	Bico dosador cortiça	Conforme demanda
Utensílios	Caçarola de alumínio com tampa (pequena/media/grande)	Conforme demanda
Utensílios	Caixa plástica c/ tampa 33x21x10	Conforme demanda
Utensílios	Caldeirão de alumínio (pequena/media/grande)	Conforme demanda

Utensílios	Canecão de alumínio (pequena/media/grande)	Conforme demanda
Utensílios	Carretilha corta e fecha pastel	Conforme demanda
Utensílios	Chaira estriada 30cm	Conforme demanda
Utensílios	Chapa bifeiteira sobrepor fogão 30x67cm	Conforme demanda
Utensílios	Chinoa 23x20	Conforme demanda
Utensílios	Colher de mesa	Conforme demanda
Utensílios	Colher de sobremesa	Conforme demanda
Utensílios	Colher inox 33cm	Conforme demanda
Utensílios	Colher polietileno (atileno) 60cm	Conforme demanda
Utensílios	Concha alumínio no 12	Conforme demanda
Utensílios	Conj. Lâminas p/ picador de legumes	Conforme demanda
Utensílios	Conjunto 5 potes para mantimento 75 lt	Conforme demanda
Utensílios	Conjunto macho-femea tripe 10x10	Conforme demanda
Utensílios	Cuba gn 1/2-100	Conforme demanda

Utensílios	Cuba gn 1/2-150	Conforme demanda
Utensílios	Cuba inox com alça gn 1/1-100	Conforme demanda
Utensílios	Cuba inox com alça gn 1/1-150	Conforme demanda
Utensílios	Cutelo premium 6 pol	Conforme demanda
Utensílios	Descascador legumes manual	Conforme demanda
Utensílios	Escada de 06 degraus	Conforme demanda
Utensílios	Escondor macarrão alum nº45	Conforme demanda
Utensílios	Escumadeira de alumínio no 12	Conforme demanda
Utensílios	Escumadeira fritura aramada nº 18	Conforme demanda
Utensílios	Escumadeira inox 34cm	Conforme demanda
Utensílios	Espátula curva nº9 - 90mm	Conforme demanda
Utensílios	Espátula de bolo de inox	Conforme demanda
Utensílios	Espredor de limão em inox	Conforme demanda
Utensílios	Faca carne 12pol 30cm	Conforme demanda

Utensílios	Faca carne 8 pol 20 cm	Conforme demanda
Utensílios	Faca de mesa	Conforme demanda
Utensílios	Faca de pão inox	Conforme demanda
Utensílios	Faca legumes 06pol 15cm	Conforme demanda
Utensílios	Faca legumes 08pol 20cm	Conforme demanda
Utensílios	Farinheira/açucareiro gr transp. c/ tampa	Conforme demanda
Utensílios	Forma alumínio p/ bolo/pudim c/ furo 23cm	Conforme demanda
Utensílios	Frigideira antiaderente (pequena/media/grande)	Conforme demanda
Utensílios	Garfo de mesa	Conforme demanda
Utensílios	Garfo tridente	Conforme demanda
Utensílios	Jarra plástica c/tampa 02 e 4lts	Conforme demanda
Utensílios	Jogo de bico p/ confeitaria inox 16	Conforme demanda
Utensílios	Kit cortador estrela com 4 und	Conforme demanda
Utensílios	Lixeira past. c/ pedal 100l branca s/ roda	Conforme demanda

Utensílios	Lixeira past. c/ pedal 15l branca s/ roda	Conforme demanda
Utensílios	Lixeira past. c/ pedal 200l branca s/ roda	Conforme demanda
Utensílios	Lixeira past. c/ pedal 50l branca s/ roda	Conforme demanda
Utensílios	Pá remo 90cm altileno	Conforme demanda
Utensílios	Pallet em pvc atóxico, não corrosivo, fabricado em polietileno na cor branca.	Conforme demanda
Utensílios	Pedra p/ afiar facas	Conforme demanda
Utensílios	Pegador de salada (universal) 29 cm	Conforme demanda
Utensílios	Pegador inox multiuso 28cm cabo longo	Conforme demanda
Utensílios	Peneira past. c/cb 19,0 cm	Conforme demanda
Utensílios	Picador de legumes c/ tripé com lamina de 8mm	Conforme demanda
Utensílios	Placa de corte amarela c/ canaleta 1x30x50cm	Conforme demanda
Utensílios	Placa de corte azul c/ canaleta 1x30x50cm	Conforme demanda
Utensílios	Placa de corte branca c/ canaleta 1x30x50cm	Conforme demanda
Utensílios	Placa de corte verde c/ canaleta 1x30x50cm	Conforme demanda

Utensílios	Placa de corte vermelha c/ canaleta 1x30x50cm	Conforme demanda
Utensílios	Porta talher aço inox	Conforme demanda
Utensílios	Prato sobremesa tipo hotel	Conforme demanda
Utensílios	Prato tipo hotel raso refeição 26 cm	Conforme demanda
Utensílios	Ralador inox 4 faces	Conforme demanda
Utensílios	Rolo altileno p/ massa 40cm	Conforme demanda
Utensílios	Saladeira polycarbonato (pequena/media/grande)	Conforme demanda
Utensílios	Suporte de vassoura e rodo	Conforme demanda
Utensílios	Tacho de fritura esmaltado 55cm	Conforme demanda
Utensílios	Tampa p/ caixa plástica branca/monobloco	Conforme demanda
Utensílios	Tampa para cuba 1/1 com recorte	Conforme demanda
Utensílios	Tampa para cuba 1/2 com recorte	Conforme demanda
Utensílios	Travessa buffet melamina 50x20x7cm	Conforme demanda
Utensílios	Travessa retangular funda 39 cm x 27 cm	Conforme demanda

d) PESSOAL

Somente poderá ser admitido pessoal considerado sadio, através de exames de saúde;

Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um. Os uniformes deverão ser constituídos basicamente de touca, calça e jaleco/vestido, avental, sapato/bota e luvas na cor branca predominante, tudo de acordo com as normas do MDS;

Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

Não serão permitidos o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto a saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.)

As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

As luvas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso;

Será proibido fumar nas áreas de operação.

Caberá a contratada respeitar e fazer com que seu pessoal cumpra a legislação vigente, inerente a segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação, devendo fornecer aos seus colaboradores fardamento e equipamentos de proteção individual básicos de segurança.

A CONTRATADA deverá manter toda a equipe de trabalho da empresa CONTRATADA alocada na execução do serviço, com equipe mínima observando o quadro de dimensionamento abaixo, que será devidamente supervisionada e orientada por profissional Nutricionista da empresa, registrada no CRN, que se responsabilizará, tecnicamente, pelas refeições distribuídas, monitorando a cadeia produtiva, em conformidade com o Manual de Boas Práticas (BPF) e com os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) que deverão ser elaborados, com fluxograma de produção, e apresentados à CONTRATANTE, após um mês do início dos serviços.

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Nutricionista	1
Caixa/controlador de acesso	1

Cozinheiro	1
Meio oficial	1
Copeira	1
Auxiliar de cozinha	2
Serviços Gerais	1
Estoquista	1

e) **CARDÁPIOS**

As refeições devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

Além do atendimento das necessidades nutricionais/calóricas dos usuários, na elaboração e planejamento dos cardápios do Restaurante Popular deve ainda ser considerada a questão do custo dos gêneros alimentícios utilizados. Alguns fatores devem ser observados para contribuir para a redução de custos:

- Safra de Alimentos: comprando-se os alimentos (verduras, legumes, frutas) observando-se os períodos de safra, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos e o período de menor custo;
- Qualidade dos Alimentos: a qualidade deve ser observada na hora da compra. Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição;
- Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- Aproveitamento: devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente;
- Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais. Esta é também uma forma de se evitar o desperdício dos alimentos.

A Contratada deverá submeter à aprovação da Secretaria de Assistência Social a Programação dos Cardápios Mensais, até o dia 10 (dez) ou primeiro dia útil subsequente do mês anterior ao mês da execução do cardápio.

A CONTRATADA se obriga a elaborar cardápios exclusivos e temáticos para as festividades de Páscoa e Natal, e incluir todas as sextas-feira o prato típico da cidade o Feijão Cearense, em conformidade com os padrões previamente acordados com a CONTRATANTE, observando a estrutura de composição contratada.

Em complementação ao cardápio principal, informado acima, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- a) Guardanapos de papel (24x24cm) alocados nos invólucros plásticos dos talheres e dispostos, em local específico, nos refeitórios;
- b) Sal (saleiro), palito (paliteiro), azeite e vinagre (galheteiro), dispostos em local específico, nos refeitórios.
- c) A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário da refeição deverá ser realizada por copeiras devidamente treinadas para o serviço, em balcões de distribuição térmicos e refrigerados;

Com relação aos pratos protéicos citados, deve-se observar ainda:

- a) Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Pertinente;
- b) Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- c) O prato principal deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não podendo ser substituído, por outra preparação. Em casos excepcionais, e com a devida autorização da Secretaria de Assistência Social, poderá haver a substituição.

Documentos para Habilitação

A habilitação é a fase em que se verifica os documentos apresentados pela licitante que comprovem a qualificação e capacidade para realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:

- a) Habilitação Jurídica
- b) Qualificação técnico-profissional e técnico-operacional
- c) Regularidade fiscal, social e trabalhista
- d) Qualificação Econômico-Financeira
- e) Visita técnica facultativa

Prazo para início da execução do objeto

O início dos serviços deverá ocorrer 10 (dias) após o recebimento da Ordem de Serviços e respectiva Nota de Empenho.

Prazo de entrega ou de execução do objeto

Duração pretendida para o contrato: 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até limite de 10 (dez) anos.

Local de entrega ou execução

O Restaurante Popular está localizado na Av. Dr. Antonio Pires de Almeida

IV - Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:

A estimativa das quantidades a serem contratadas está apresentada no quadro abaixo.

Memória de Cálculo - Estimativa de Refeições Diárias

A estimativa de até 300 refeições diárias foi obtida com base na demanda média dos usuários atendidos pelas unidades vinculadas ao serviço. Considerou-se a seguinte composição:

Unidade/Setor	Nº de pessoas atendidas por dia	Nº de refeições/dia
CRAS VANTE	60	60
CRAS EXCELSIOR	40	40
CRAS VILA ANGÉLICA	100	100
CREAS (atendimento a usuários)	20	20
Equipe Técnica e Apoio Operacional	30	30
Refeições extras (margem técnica)*	-	50
Total estimado por dia	-	300

* A margem técnica de 50 refeições por dia visa atender eventual aumento da demanda, plantões, visitas técnicas prolongadas e refeições para acompanhantes em situações excepcionais.

Documentos que dão suporte à estimativa:

- Relatórios de atendimento mensal por unidade
- Planejamento de ações e eventos com previsão de alimentação

V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar:

Para atender à demanda de oferta de alimentação saudável e acessível à população em situação de vulnerabilidade social, foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

1. **Execução direta pela Administração Pública**, com aquisição separada de gêneros alimentícios, contratação de pessoal próprio e operação direta pela equipe do município;
2. **Celebração de parcerias com entidades sem fins lucrativos (OSCIP, OS ou associações comunitárias)** para gestão do Restaurante Popular via termo de colaboração ou fomento;
3. **Contratação de empresa especializada na operação de unidades de alimentação coletiva**, englobando fornecimento de insumos, preparo e distribuição das refeições, bem como gestão técnica e administrativa do restaurante.

Após análise comparativa, a terceira alternativa revelou-se a **mais viável técnica e economicamente**, pelos seguintes motivos:

- **Maior eficiência operacional**, considerando que empresas do ramo já dispõem de estrutura logística, mão de obra qualificada e experiência consolidada na prestação desse tipo de serviço;
- **Redução de custos indiretos e operacionais para a Administração**, que não precisará realizar a gestão direta de pessoal nem assumir encargos trabalhistas;
- **Garantia de qualidade e regularidade na prestação do serviço**, com base na experiência prévia de mercado das empresas especializadas;
- **Possibilidade de contratação integrada**, contemplando todos os itens necessários ao funcionamento do restaurante (alimentos, equipamentos, mão de obra, limpeza, sistema de controle etc.), o que resulta em **ganhos de escala e economia global para a Administração**;
- **Atendimento a normativas sanitárias, nutricionais e legais**, com maior controle sobre o cumprimento das exigências por parte da empresa contratada.

O levantamento de mercado demonstrou a existência de empresas capacitadas para a execução do objeto, com atuação reconhecida na área de alimentação coletiva e segurança alimentar,

sendo possível obter propostas vantajosas e compatíveis com os preços praticados no setor público.

Diante disso, a opção pela **contratação de empresa especializada por meio de licitação** foi considerada a solução mais adequada e eficiente para alcançar os objetivos da política pública de segurança alimentar, com garantia de economicidade e qualidade.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação:

Planilha de coleta de preços em anexo.

VII - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

A solução proposta consiste na **contratação de empresa especializada para a implantação, operação e gestão de Restaurante Popular**, com o objetivo de ofertar refeições nutricionalmente adequadas, seguras e a preços acessíveis à população em situação de vulnerabilidade social.

A contratação abrangerá, de forma integrada:

- **Fornecimento diário de refeições prontas (almoço/modalidade prato feito), conforme cardápio previamente aprovado pela equipe técnica da Administração,** atendendo aos padrões nutricionais estabelecidos pelas diretrizes do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional;
- **Fornecimento de gêneros alimentícios, insumos e materiais de consumo,** devidamente armazenados, transportados e manipulados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
- **Disponibilização de toda a mão de obra necessária,** incluindo cozinheiros, auxiliares, nutricionista responsável técnico, equipe de limpeza, atendentes e gestores operacionais;
- **Disponibilização e/ou manutenção dos equipamentos e utensílios de cozinha industrial,** balcões térmicos, freezers, fogões, exaustores, entre outros, assegurando seu funcionamento pleno e seguro;
- **Serviços de limpeza e higienização diários,** conforme protocolos sanitários exigidos para estabelecimentos de alimentação coletiva;
- **Sistema de controle de acesso e registro de usuários atendidos,** com relatórios mensais para acompanhamento de metas, indicadores e prestação de contas;

- **Capacitação inicial e continuada da equipe operacional**, com foco em boas práticas de manipulação de alimentos e atendimento humanizado ao público.

Manutenção e assistência técnica: A contratada será responsável por realizar **manutenções preventivas e corretivas** nos equipamentos utilizados na unidade, com garantia de funcionamento contínuo dos mesmos, sem prejuízo à prestação do serviço. Deverá também manter um profissional técnico responsável pelo acompanhamento do funcionamento dos equipamentos, com prazo máximo de atendimento definido em contrato em caso de falha ou necessidade de substituição.

A empresa contratada deverá apresentar **plano de manutenção preventiva** e cronograma de inspeções periódicas, além de manter a **assistência técnica disponível durante todo o período contratual**.

Com essa solução integrada, pretende-se garantir a continuidade e a qualidade do serviço público ofertado, assegurando o atendimento digno da população beneficiária e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

Não haverá parcelamento do objeto, afinal, trata-se de serviço a ser executado e não produto. A contratação desta natureza é de origem de solução em sua totalidade e o serviço é de natureza continuada.

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

A contratação de empresa especializada para a implantação e operação do Restaurante Popular tem como principal objetivo assegurar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas e a baixo custo à população em situação de vulnerabilidade, com foco na promoção da segurança alimentar e nutricional.

Entre os **resultados esperados em termos de economicidade**, destacam-se:

- **Redução de custos operacionais** por meio da contratação integrada de serviços (fornecimento de insumos, preparo das refeições, mão de obra, limpeza, manutenção e gestão do restaurante), evitando a fragmentação contratual e otimizando o processo licitatório;

- **Economia de escala**, ao permitir que a empresa contratada realize a aquisição de alimentos e insumos em maiores quantidades, com melhores condições comerciais do que a Administração conseguiria de forma isolada;
- **Minimização de encargos trabalhistas e administrativos** por parte do município, já que a responsabilidade pela equipe de trabalho será da contratada;
- **Maior controle de custos e previsibilidade orçamentária**, uma vez que o valor contratual será previamente definido e pactuado.

Quanto ao **melhor aproveitamento dos recursos disponíveis**, os ganhos previstos são:

- **Otimização dos recursos humanos municipais**, com a atuação dos servidores voltada à fiscalização e ao acompanhamento do contrato, sem necessidade de alocação de pessoal próprio para a operação direta do restaurante;
- **Utilização de imóveis e estruturas físicas já disponíveis no município**, caso aplicável, adaptando-os para a finalidade proposta com menor custo do que a construção de nova unidade;
- **Aproveitamento de programas e políticas públicas existentes**, com possível articulação com outras ações na área de assistência social, saúde e educação, promovendo a integração de esforços e o atendimento mais eficiente da população.

Dessa forma, a solução adotada proporciona ganhos significativos em termos de eficiência da gestão pública, redução de custos operacionais e ampliação do alcance social da política pública de segurança alimentar.

X - Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual:

Antes da celebração do contrato para a implantação e operação do Restaurante Popular no município, a Administração adotará as seguintes providências:

1. **Designação formal de servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato**, conforme disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021, com a indicação de fiscais técnico e administrativo, de acordo com a natureza e complexidade do serviço.
2. **Capacitação dos servidores designados**, com foco em:
 - Controle de qualidade dos gêneros alimentícios e refeições fornecidas;
 - Acompanhamento dos indicadores de desempenho da contratada;
 - Monitoramento das metas de atendimento social do programa;
 - Verificação do cumprimento das normas sanitárias, nutricionais e contratuais.
3. **Verificação da documentação da empresa contratada**, incluindo licenças sanitárias, alvarás de funcionamento, regularidade fiscal e trabalhista, além de comprovação de experiência na operação de serviços de alimentação coletiva ou programas de segurança alimentar.

4. **Adequação dos espaços físicos e instalações públicas** eventualmente disponibilizados pela Administração, conforme previsto no edital e no plano de trabalho da contratação.
5. **Previsão e reserva orçamentária específica**, garantindo os recursos necessários à execução contratual, conforme planejamento da política municipal de segurança alimentar e nutricional.
6. **Publicação do extrato do contrato e demais informações no Portal da Transparência e no sistema oficial de compras públicas**, em cumprimento aos princípios da publicidade e da transparência da Administração Pública.

Essas providências são fundamentais para assegurar a correta execução contratual, a fiscalização eficiente dos serviços prestados e o alcance dos objetivos sociais do Restaurante Popular, promovendo segurança alimentar à população em situação de vulnerabilidade.

XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Não há contratações correlatas ou interdependentes previstas de forma separada, uma vez que o Termo de Referência contempla de forma integrada todos os elementos necessários à implantação, operação e manutenção do Restaurante Popular, incluindo:

- Fornecimento de gêneros alimentícios;
- Mão de obra especializada para preparo e distribuição das refeições;
- Equipamentos e utensílios de cozinha industrial;
- Serviços de limpeza e manutenção;
- Sistema de controle e gestão;
- Cumprimento das exigências legais, sanitárias e operacionais.

Assim, o objeto da contratação foi estruturado de forma completa, garantindo a execução plena da política pública de segurança alimentar e nutricional, sem necessidade de contratação complementar por parte da Administração.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

A operação do Restaurante Popular pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de recursos naturais (água e energia elétrica), à geração de resíduos orgânicos e recicláveis, e à destinação de materiais descartáveis, embalagens e utensílios.

Dentre os possíveis impactos ambientais, destacam-se:

- Consumo elevado de água e energia durante a preparação dos alimentos, limpeza e higienização dos ambientes e utensílios;
- Geração de resíduos sólidos orgânicos (restos de alimentos) e recicláveis (embalagens de insumos, latas, plásticos e papelões);
- Uso de produtos de limpeza que podem conter agentes químicos poluentes;
- Eventual descarte de equipamentos ou utensílios danificados ao longo do tempo.

Para mitigar esses impactos, o Termo de Referência prevê **medidas obrigatórias a serem adotadas pela empresa contratada**, tais como:

1. **Uso eficiente de recursos naturais**, mediante práticas de economia de água e energia, como:
 - Instalação de equipamentos com selo de eficiência energética;
 - Adoção de processos que evitem desperdício de água durante o preparo e a limpeza;
 - Aproveitamento racional de alimentos, com controle de sobras e perdas.
2. **Gestão adequada de resíduos sólidos**, com:
 - Separação e destinação correta dos resíduos orgânicos e recicláveis;
 - Encaminhamento de resíduos recicláveis para cooperativas ou associações locais de catadores, quando possível;
 - Promoção de ações de educação ambiental junto aos colaboradores.
3. **Utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e com menor impacto ambiental**, conforme regulamentação da ANVISA e órgãos ambientais;
4. **Implementação de práticas de logística reversa**, sempre que aplicável, especialmente no descarte de embalagens e utensílios plásticos, bem como de equipamentos que venham a ser substituídos;
5. **Requisitos ambientais mínimos no edital de contratação**, exigindo que a empresa comprove práticas sustentáveis em sua atuação, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

Essas medidas contribuem para a **redução dos impactos ambientais negativos** e garantem a **sustentabilidade da política pública de segurança alimentar**, em alinhamento com os princípios da administração pública e com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Diante da análise técnica realizada, conclui-se que a contratação de empresa especializada para a implantação, gestão e operação do Restaurante Popular é a **solução mais adequada, eficiente**

e economicamente viável para atender à necessidade identificada pela Administração, no âmbito da política municipal de segurança alimentar e nutricional.

A proposta contempla todos os elementos indispensáveis ao funcionamento do serviço, tais como o fornecimento de refeições saudáveis e balanceadas, estrutura física adequada, gestão operacional, mão de obra qualificada, controle sanitário, limpeza, manutenção e atendimento humanizado à população em situação de vulnerabilidade social.

O modelo de contratação integrada permite maior controle de qualidade, redução de custos operacionais e melhor aproveitamento dos recursos públicos, com atendimento aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

Assim, a contratação está plenamente justificada, sendo considerada **adequada e necessária para o atendimento da demanda social existente no município**, contribuindo de forma concreta para a promoção do direito humano à alimentação adequada, conforme previsto na Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS), na Lei nº 11.346/2006 (LOSAN) e na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Tânia Cristina da Silva

Agente de Contratação