Governo do Estado do Rio de Janeiro
Fundação Leão XIII
Vice-Presidência de Assistência Social

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), tem como objetivo subsidiar a confecção do Termo de Referência para contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentação para as pessoas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, assim como elucidar as melhores alternativas para atendimento desta demanda finalística, tendo em vista os Princípios da Eficiência e da Economicidade para Administração Pública.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A contratação se faz necessária, tendo em vista a necessidade de alimentação (preparação, fornecimento e distribuição de refeições) destinadas as pessoas acolhidas nas Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII.

Justifica-se a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação, a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que sucedam prejuízos à saúde das pessoas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento, bem como manter o estado nutricional das mesmas.

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

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

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

O serviço a ser contratado deve fornecer, portanto gêneros alimentícios de qualidade que possam garantir uma alimentação saudável correspondente à situação específica de cada pessoa acolhida, com o fornecimento de dieta de acordo com as especificidades individuais de saúde. Dessa forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo e de preparo para o fornecimento de 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), refeições extraordinárias (festas comemorativas) e suplementação nutricional (conforme pescrição médica e/ou nutricional), visando atender às necessidades dos usuários acolhidos nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento, conforme segue:

Unidade de Acolhimento Campo Grande e Vila Residencial de Idosos de Sepetiba.

No Brasil, o direito universal e integral à saúde e à assistência social foi conquistado pela sociedade com a promulgação da Constituição Federal em 1988, e posteriormente com a Lei Orgânica de Saúde, Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e a Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS), Lei Federal nº 8.742, de 07 de dezembro de 1993.
É importante salientar a premissa dos Serviços Nacionalmente Tipificados pela Resolução n° 109 de 2009, do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS), que dispõe, entre os serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, sobre o acolhimento institucional para pessoas idosas de ambos os sexos e com diversos graus de dependência.
A Unidade de Acolhimento Campo Grande, atualmente acolhe o quantitativo de 60 (sessenta) pessoas idosas, com capacidade total de 60 (sessenta) pessoas idosas em acolhimento, e a Vila Residencial de Idosos de Sepetiba, acolhe 38 (trinta e oito) pessoas idosas, com capacidade total para 58 (cinquenta e oito), pessoas idosas em acolhimento.

Assim, é importante ressaltar que a contratação se dará a partir da quantidade atual de pessoas acolhidas nas 02 (duas) unidades de acolhimento.

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

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN (BRASIL, 2010) delineia as diretrizes para assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo território nacional, a saber:

- Promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as pessoas vulneráveis;
- Fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis de atenção à saúde;
- Realização do direito humano à alimentação adequada;
- Promoção de segurança alimentar e nutricional para garantia do direito a alimentação, como direito social.

Desta forma, a contratação de empresa para prestação de serviço de alimentação é fundamental para garantir qualidade de vida as pessoas em acolhimento e em vulnerabilidade social, pois trata-se de unidades de acolhimento institucional para pessoas idosas, com notória necessidade de alimentação balanceada e saudável, conforme preconiza o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, de modo que a adoção dessas políticas e ações deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais, sendo dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, nos termos do (art 2º, § 1º, § 2º) da Lei n° 11.346, de 2006.

2.1. Contratações anteriores

A vigência do Contrato nº 08/2023 encerrado em 19 de novembro de 2024 e tinha como premissa a natureza de Serviços Nacionalmente Tipificados pela Resolução n° 109 de 2009, do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS), que dispõe, entre os serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, sobre o acolhimento institucional para pessoas idosas de ambos os sexos e com diversos graus de dependência.

O Contrato acima citado atendia as necessidades das unidades e endereços abaixo:

Unidade	Vila Residencial de Idosos de Sepetiba
Endereço	Rua Treze, Q 27, Travessa 63, s/nº – Conjunto Nova Sepetiba / RJ

Unidade	Centro de Recuperação Social Itaipu
Endereço	Rua Irene Lopes Sodré, s/nº, Engenho do Mato/Niterói

Unidade	Unidade de Acolhimento Campo Grande
Endereço	Estrada do Mato Alto, nº 6.845 - Guaratiba / RJ

2.2. Análise do cenário atual

É importante frisar a necessidade da contratação do serviço para que não haja descontinuidade, uma vez que a vigência do Contrato nº 09/2024, de prestação de serviço entre a Fundação Leão XIII e a empresa AWM Araujo Alimentação e Serviços LTDA, é para o período de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de 20 de novembro de 2024, na forma do Art. 94, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Entretanto, ressaltamos, que por se tratar de Contratação Direta fundamentada no Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, a qualquer tempo, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, tão logo esteja concluído o procedimento licitatório implementado para a contratação do objeto em questão, ocorrerá a extinção do Contrato nº 09/2024.

Considerando a efetivação do Processo de Transinstitucionalização dos acolhidos do Centro de Recuperação Social (CRS) Itaipu para Residências Inclusivas, Residência Terapêutica, Instituição de Longa Permanência para Pessoas Idosas, Reinserção Comunitária e Reinserção Familiar, concluindo-se assim, a saída da totalidade dos usuários do CRS Itaipu.

As atividades do serviço de acolhimento para adultos com deficiência e/ou transtornos psíquicos, de ambos os sexos, independentemente do grau de dependência (I, II ou III), foram encerradas. No Centro de Referência Social (CRS) Itaipu, havia 11 acolhidos. Portanto, o término dessa atividade não acarretará impacto significativo no Orçamento Estimado.

2.3. Possibilidade de renovação de contrato em vigor

É vedada a prorrogação do prazo do Contrato nº 09/2024 e a recontratação de empresa AWM Araujo Alimentação e Serviços LTDA, com base no Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021.

2.4. Previsão no Plano de Contratação Anual - PCA

A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual - PCA 2025. Com aprovação (42498600000171-0-000023/2025). Instituído pelo Decreto Estadual n° 48.760, de 2023.

3.SETOR DEMANDANTE

O setor responsável por evidenciar a necessidade a ser atendida e solicitar a contração: Superintendência de Assistência Especializada (SAE) da Fundação Leão XIII.

3.1. Responsáveis pela elaboração do ETP e indicação dos integrantes da equipe de planejamento:

Nome do Integrante	Área/setor	Matrícula	Telefone	E-mail
Patrícia Baptista Barreto	Departamento de Alta Compexidade	5098759-3	(21) 99855-3435	patricia.barreto@leao.rj.gov.br
Luana de Araujo Monteiro Mello	Departamento de Alta Compexidade	5105440-0	(21) 97418-7255	luana.mello@leao.rj.gov.br
Luanna Cunha Martins Dias	Departamento de Alta Compexidade	5149188-5	(21) 98882-9033	luanna.martins@leao.rj.gov.br
Tatiane de Oliveira Souza Cavalcanti	Departamento de Alta Compexidade	5111598-0	(21) 98552-6049	tatiane.cavalcanti@leao.rj.gov.br
Carla da Silva Loreti perdigão	Departamento de Alta Complexidade	5088997-4	(21) 98751-4389	carla.loreti@leao.rj.gov.br
Maria Fernanda Broum	Superintendência de Assistência Especializada	5098759-3	(21) 99493-6024	maria.brown@leao.rj.gov.br

4. RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em todas as suas etapas para atender a necessidade de alimentação dos usuários acolhidos nas Unidade de Acolhimento Campo Grande e para a Vila Residencial de Idosos Sepetiba, da Fundação Leão XIII.

5. DEFINIÇÃO SUCINTA DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentação em todas as suas etapas, a ser operacionalizado nas Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII.

5.1. Endereços das Unidades de Acolhimento

A Contratada deverá preparar e distribuir as refeições nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, conforme endereços abaixo:

- Unidade de Acolhimento Campo Grande: Estrada do Mato Alto, 6845, Guaratiba – Rio de janeiro/RJ;
- Vila dos Idosos Sepetiba: Estrada Sepetiba, s/nº, quadras 26/27, Conjunto Nova Sepetiba 1 – Rio de janeiro /RJ

5.2. Quantidade de acolhidos atual e capacidade máxima

É importante ressaltar que a contratação se dará a partir da quantidade atual de pessoas acolhidas por Unidade de Acolhimento, conforme demonstra a tabela abaixo:

Unidades	Capaxidade Máxima de Acolhidos	Capacidade Atual de Acolhidos
Unidade de Acolhimento Campo Grande	60	60
Vila Residencial de Idosos Sepetiba	58	38
Quantidade total das duas Unidades de Acolhimento	118	98

Importante salientar que o quantitativo de pessoas acolhidas na Unidade de Sepetiba atualmente, não corresponde à capacidade total do equipamento, no entanto, a tabela do Item 5.2. descreve a capacidade máxima de pessoas idosas acolhidas, assim como, a capacidade atual de pessoas em acolhimento.

A demanda de pessoas idosas acolhidos nas Unidades de Campo Grande e Sepetiba, pode sofrer alterações em seus respectivos quantitativos, podendo chegar ao quantitativo máximo de pessoas idosas acolhidas, a curto, a médio e\ou a longo prazo, assim, deverão usufruir dos seus direitos como pessoa idosa em acolhimento, dentre eles, a alimentação.

Assim, torna-se necessário que a Fundação Leão XIII esteja preparada para atender, integralmente, possíveis acréscimos de acolhidos que possam ocorrer, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos mesmos.

5.3. Quantidade diária de refeições atual e capacidade máxima

Visando esclarecer às licitantes acerca das quantidades diárias praticadas atualmente, demonstramos, a seguir, o número de pessoas hoje acolhidas.

5.3.1. Quantidade diárias de refeições com a capacidade atual de acolhid os:

Refeições	Unidade de Acolhimento	Vila de Idosos
	Usuários acolhidos	**Usuário acolhidos**
Desjejum	60	38
Colação	60	38
Almoço	60	38
Lanche	60	38
Jantar	60	38
Ceia	60	38
Total do dia	**360**	**228**

5.3.2. Quantidade diárias de refeições com a capacidade máxima de acolhidos:

Refeições	Unidade de Acolhimento	Vila de Idosos
	Usuários acolhidos	Usuário acolhidos
Desjejum	60	58
Colação	60	58
Almoço	60	58
Lanche	60	58
Jantar	60	58
Ceia	60	58
Total do dia	**360**	**348**

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado do valor estimado buscou estudo de opções disponíveis para atender as necessidades de serviço de fornecimento e distribuição de alimentação para as referidas Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII. Foi realizado avaliação comparativa com a contratação realizada pela própria Fundação Leão XIII, assim como, verificada 03 (três) modalidades de fornecimento e preços praticados pelo mercado, para que não haja perda de eficiência na gestão dos recursos públicos. Para isso foi realizada pesquisa na internet, com intuito de apurar a diversidade do mercado para preparo e fornecimento de refeições.

6.1. Avaliação comparativa: contratação similar feito pelo próprio órgão/entidade

Modalidade	**Pregão Eletrônico**
Processo	SEI-310006/000271/2023 Órgão Contratante: Fundação Leão XIII
Contrato nº	08/2023
Objeto	Prestação de serviços continuados de preparo de alimentação em todas as suas etapas para operação nas unidades de acolhimento da FUNDAÇÃO LEÃO XIII
Vigência	12 meses
Datas das Assinaturas	CONTRATO: 08/2023 Assinatura do contrato: 31/10/2023 Ordem serviço de início contrato: 20/11/2023
Datas das Publicações	Extrato de instrumento contratual: publicado em D.O: 10/11/2023 Publicação D.O: 24/11/2023 – 25/01/2024 designa comissão de recebimento, acompanhamento e fiscalização da execução do contrato que menciona, e alterações na comissão.
Data do Término	19/11/2024
Valor Global Estimado	R$ 4.480.000,00
Valor Mensal Estimado	R$ 373.333,33

Valor de proposta apresentadas no Pregão Eletrônico nº 02/2023 Preço sem ICM

Mensal	Total

R$ 373.333,33	R$ 4.480.000,00

Resultado da Correção pelo IPCA-E (IBGE)

Data Incial:	10/2023
Data Final:	12/2024
Valor nominal	R$ 4.480.000,00
Índice de correção no período	**1,05693880**
Valor percentual correspondente	**5,693880 %**
Valor corrigido na data final	**4.735.085,82**

Fonte: Calculadora cidadão, permite a correção de valores com base em diversos indicadores econômicos e o cálculo de valores futuros de um capital.

6.2. Contratações similares: feitas por outros órgãos e entidades

Importa demonstrar, algumas contratações de natureza similar (refeição) contratados por alguns órgãos do Estado do Rio de Janeiro, para efeitos de singela comparação, considerando que cada contrato possui uma dieta específica para suas necessidades. Isto é, cada órgão contratante possui uma especificidade de público atendido, assim como, dietas e valores nutricionais para atender aos seus usuários.

Órgão Contratante: Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro						
Empresa Contratada: GPS Alimentação e Serviços LTDA						
Processo: SEI-080002/009489/2024						
Objeto: Contratação emergencial de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas (refeições) destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados nas Unidades IEDS e HESM (LOTE 1) que se encontram sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE**.**						
N°	**Código do Item/ID**	**Item**	**Unidade de Medida**	**QTDE**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Global Estimado**
1	ID ITEM: 95083 Código do Item: 0203.001.0009	Serviço de preparo de alimentação, descrição: contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, de refeições hospitalar.	Serviço (mensal)	12	R$ 654.166,66	R$ 7.850,000,00

Órgão Contratante: Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro
Empresa contratada: Restaurante Nova Rodovia 2007 LTDA
Processo: SEI - 080002/000179/2024

Objeto: Contratação emergencial de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas (refeições) destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados na Unidade de Pronto Atendimento HTO DONA LINDU						
N°	**Código do Item/ID**	**Item**	**Unidade de Medida**	**QTDE**	**Valor Unitário Estimado**	**Valor Global Estimado**
1	ID ITEM: 95083 Código do Item: 0203.001.0009	Serviço de preparo de alimentação, descrição: contratação de empresa para prestação de serviços de preparo, de refeições hospitalar.	Serviço (mensal)	12	R$ 393.821,37	R$ 4.725.856,45

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO DO MERCADO

A escolha do tipo de solução para contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentação para as pessoas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, precisa elucidar as melhores alternativas para atendimento desta demanda finalística, tendo em vista os Princípios da Eficiência e da Economicidade para Administração Pública, caracterizados como critérios importantes que também assegurem um conjunto de elementos que atendam as prerrogativas dos serviços socioassistencias para garantia de direitos das pessoas em acolhimento.

Adiante foram elencadas e comparadas as possíveis soluções para atendimento das demandas apresentadas, com base nas pesquisas feitas na internet.

SOLUÇÃO 1: Aquisição de refeições através de quentinhas

A aquisição de refeições através de quentinhas tem por base a confecção das refeições na própria empresa contratada e feito o transporte e a distribuição para as Unidades de Acolhimento.
A desvantagem desta modalidade é a dificuldade de logística, podendo acarretar atraso nas entregas, as refeições podem chegar frias ou deterioradas, ou a temperatura ambiente quente no transporte pode acarretar perda de suas qualidades nutricionais.
Ademais, por ser o público acolhido vulnerável e por sua maioria apresentar doenças crônicas, é importante que a alimentação seja atrativa, com aspecto agradável, que remeta a sua residência. A modalidade em questão não supre esta necessidade dos acolhidos.

SOLUÇÃO 2: Preparação, fornecimento e distribuição de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Unidades de acolhimento

Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Unidades de Acolhimento, através do fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico e operacional), com a limpeza e higienização de cozinhas, despensas e refeitórios das unidades. Esta modalidade tem como vantagem a produção das refeições a ser realizada diretamente nas Unidades de Acolhimento, o que confere aos alimentos uma maior garantia na qualidade e no aspecto, tornando-os mais saudáveis e atrativos, aumentando o interesse das pessoas acolhidas em se alimentar. Também é importante ressaltar que dietas especiais podem ser elaboradas conforme as especificidades de saúde das pessoas acolhidas (hipertensão, diabetes, colesterol, dentre outros).

SOLUÇÃO 3: Aquisição de alimentos (insumos) por meio de licitação dedicada e contratação separada de empresa especializada no preparo, fornecimento e na distribuição da refeição.

Este modelo demandaria atenção multiplicada, pela necessidade de compra, controle e armazenamento de

insumos e alimentos diversos, o que seria formalizado, por meio de licitação e contrato de fornecimento, além da contratação de empresa especializada no preparo e distribuição, em outro certame licitatório. Além do processo de trabalho que esta segregação requer (o que não seria determinante para embargar esta solução), a Fundação Leão XIII teria dificuldades para controlar e armazenar adequadamente estes alimentos, por não haver estrutura compatível em nenhuma das Unidades de Acolhimento. Pelo fato da inexistência de espaço, contingente, equipamento e atual impossibilidade de adequar o ambiente para receber este modelo proposto, consideramos como inviável o prosseguimento pela Solução 3.

Em consideração aos apontamentos acima, a solução mais adequada para a Fundação Leão XIII, é a SOLUÇÃO 2.

7.1. Justificativa para a solução escolhida

Considerando o contexto analisado, conclui-se que não há nenhum obstáculo que impeça a contratação e que a melhor alternativa é a SOLUÇÃO 2: "Preparação, fornecimento e distribuição de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Unidades de Acolhimento", pelos motivos explanados no Item 7.

Tendo em vista, que a melhor solução escolhida foi a número 2: "Preparação, fornecimento e distribuição de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Unidades de acolhimento". Foi realizado pesquisa de mercado para fins de levantamento de valores com comparação de custos e benefícios.

Portanto, os modelos de contratação, da solução 1: "Aquisição de refeições através de quentinhas" e da solução 3: "Aquisição de alimentos (insumos) por meio de licitação dedicada e contratação separada de empresa especializada no preparo e na distribuição da refeição", não atendem as necessidades e especificidades para o público em acolhimento nas 02 (duas) unidades da Fundação Leão XIII, por se tratar de pessoas na sua grande maioria com doenças crônicas e com necessidades de dietas que atendam os valores nutricionais (pessoas idosas independentes ou com diversos graus de dependência). Sendo assim, não foi realizado pesquisa de mercado para as soluções 1 e 3 por não atenderem as exigências que melhor garanta os direitos do público em extrema vulnerabilidade que se encontram em acolhimento.

7.2. Critérios e práticas de sustentabilidade

A contratada deverá fornecer produtos sustentáveis com baixo impacto ambiental ou cujos fabricantes adotem práticas de sustentabilidade, conforme determinam os artigos 6º e 7º do Decreto Estadual 43.629/2012.

7.2.1. Impactos Ambientais

A contratação para a empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentação pode gerar alguns impactos ambientais que necessitam de medidas mitigadoras para minimizar suas consequências. Conforme estabelecido na Lei 14.133, é fundamental que todas as contratações públicas estejam em consonância com os princípios de desenvolvimento sustentável, conforme descrito no art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº14.133 de 2021. Abaixo são elencados os possíveis impactos ambientais e as medidas mitigadoras que serão adotadas:

Impacto: Baixo Consumo de Energia

- Medida Metigadora: Orientar os funcionários sobre prevenção, controle e práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço.
- Medida Metigadora: Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

Impacto: Geração de Resíduos Sólidos

- Medida Mitigadora: Priorizar a utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- Medida Mitigadora: Implementação de um sistema de coleta seletiva e orientação aos funcionários para a correta separação dos resíduos.
- Medida Mitigadora: Fomentar parcerias com cooperativas de reciclagem para destinação correta das embalagens.

Impacto: Uso de Recursos Naturais para Embalagens (quando necessário):

- Medida Mitigadora: Optar por fornecedores que utilizem embalagens com menor pegada ambiental e incentivem práticas de redução, reutilização e reciclagem.
- Medida Mitigadora: Monitorar e cobrar a aplicação de práticas sustentáveis por parte dos fornecedores contratados.

Impacto: Emissão de Poluentes no Transporte de Alimentos, Materiais e Insumos

- Medida Mitigadora: Selecionar fornecedores que possuam frota de veículos com menor emissão de poluentes, preferencialmente que utilizem combustíveis menos prejudiciais ao meio ambiente.
- Medida Mitigadora: Implementar rotas otimizadas para reduzir a distância percorrida e, consequentemente, a emissão de gases poluentes.

Impacto: Desperdício de Alimentos

- Medida Mitigadora: Monitorar o consumo para ajustar as quantidades de refeições fornecidas de forma a reduzir o desperdício.
- Medida Mitigadora: Instituir programas de sensibilização e educação para a redução do desperdício alimentar entre os servidores.
- Medida Mitigadora: Implementar prática de compostagem para os alimentos não consumidos, reduzindo a quantidade de resíduos orgânicos encaminhados para aterros sanitários.

Com a adoção dessas medidas mitigadoras, espera-se que os impactos ambientais resultantes da contratação para a empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentação sejam significativamente reduzidos, alinhando-se assim ao princípio de desenvolvimento sustentável preconizado pela Lei nº 14.133/2021, art. 18, §1º, inciso XII.

7.3. Análise da possibilidade de parcelamento do objeto

Em razão da natureza do objeto indivisível, não é possível aplicar o parcelamento, conforme previsto no art. 40, §3º, II, da Lei nº 14.133 de 2021. Portanto, a contratação para a empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, via processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, justifica-se por sua viabilidade técnica e vantajosidade econômica, atendendo plenamente ao interesse público e assegurando a continuidade dos serviços no fornecimento adequado e balanceado de refeições destinado as pessoas idosas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII.

7.4. Análise da possibilidade de contratações correlatas e/ou interdependentes

A contratação correlata e/ou interdependente a que se refere o Art. 4 da Lei Federal n° 14.133, de 2021, não será admitida, visto que a Solução 2 escolhida no Item 7, prevê que a preparação, o fornecimento e a distribuição de refeições nas Unidades de Acolhimento.

7.5. Análise da possibilidade de subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, observando o Art. 122, § 2º, Lei nº 14.133, de 2021, visto que a Solução 2 escolhida no Item 7, prevê que a preparação, o fornecimento e a distribuição de refeições nas Unidades de Acolhimento.

8. DA PARTICIPAÇÃO

8.1. Da participação de micro e pequenas empresas

Será admitida a participação de Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte, a que se refere o Art. 4º, da Lei Federal n° 14.133 de 2021, entretanto, não se aplicará a esta Licitação, as disposições dos Artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123 de 2006, quanto ao direito de preferência.

Ressaltamos que de acordo com o Art. 3º, da Lei Complementar 123 de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, em cada ano-calendário, a Micro Empresa colhe de Receita Bruta o valor igual ou inferior a R$360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) por ano, sendo o faturamento até R$30.000,00 ao mês. Caso o limite de faturamento ultrapasse estes valores, para a condição de Empresa de Pequeno Porte, sendo a Receita Bruta, em cada ano-calendário superior a R$360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) ou inferior a R$4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

O orçamento estimado deste ETP, levantado através de pesquisa de mercado, anual é de R$5.360.131,10 (cinco milhões, trezentos e sessenta mil e cento e trinta e um reais e dez centavos) e mensal R$446.677,59 (quatrocentos e quarenta e seis e seiscentos e setenta e sete reais e cinquenta e nove centavos).

8.2. Da participação de Cooperativas

Será admitida a participação de Cooperativas de trabalho no processo licitatório, observando as normas do Art. 16 da Lei Federal 14.133/2021.

8.3. Da Participação do Consórcio

Será admitida a participação de Consórcios, observando as normas do Art. 15 da Lei Federal 14.1333, de 2021.

9. DEFINIÇÃO DA NATUREZA DO BEM/SERVIÇO/FORNECIMENTO

O serviço objeto deste Estudo Técnico Preliminar possui natureza comum, dessa forma, o objeto possui padrões de desempenho e características comuns, conforme define o inciso XIII, Art. 6º, da Lei nº 14.133, de 2021.

10. ESTIMATIVA DOS PREÇOS E QUANTIDADES

10.1. Estimativa do valor da contratação

10.1.1. Os preços estimados foram levantados através de pesquisa de mercado, conforme tabela abaixo:

ORÇAMENTO ESTIMADO					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**QTD**	**Valor Mensal**	**Valor para 12 meses**
1	**Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação.**	SERV.	12	R$446.677,59	**R$5.360.131,10**

10.1.2. Justificativa e memória de cálculo do valor estimado

O levantamento de mercado do valor estimado através da pesquisa de preço (SEI-310003/001373/2024 / 85684036) para a pretensa contratação, resultou no valor mediano mensal de R$ 446.677,59 (quatrocentos e quarenta e seis mil seiscentos e setenta e sete reais e cinquenta e nove centavos) e no valor mediano total para 12 (doze) meses de R$ 5.360.131,10 (cinco milhões, trezentos e sessenta mil cento e trinta e um reais e dez centavos).

Para obter os valores estimados para esta contratação, a equipe responsável pelo presente Estudo Técnico Preliminar utilizou os dados do último Contrato findado de prestação de serviço de fornecimento de alimentação. Todas as cotações estão devidamente descritas neste administrativo.

É importante ressaltar que a contratação se dará a partir da quantidade atual de pessoas acolhidas por Unidade de Acolhimento, conforme demonstra a tabela abaixo:

Unidades	Capaxidade Máxima de Acolhidos	Capacidade Atual de Acolhidos
Unidade de Acolhimento Campo Grande	60	60
Vila Residencial de Idosos Sepetiba	58	38

Quantidade total das duas Unidades de Acolhimento	**118**	**98**

O quantitativo de pessoas acolhidas na Vila Residencial de Idosos de Sepetiba, atualmente, não corresponde à capacidade total dos equipamentos, no entanto, a tabela do item 10.1.2. descreve a capacidade máxima de pessoas idosas acolhidas, assim como, a capacidade atual de pessoas em acolhimento.

Entretanto, a demanda de pessoas idosas acolhidos nas unidades de Campo Grande e Sepetiba, pode sofrer alterações em seus respectivos quantitativos, podendo chegar ao quantitativo máximo de pessoas idosas acolhidas, a curto, a médio e\ou a longo prazo, assim, deverão usufruir dos seus direitos como pessoa idosa em acolhimento, dentre eles, a alimentação.

Assim, torna-se necessário que a Fundação Leão XIII esteja preparada para atender, integralmente, possíveis acréscimos de acolhidos que possam ocorrer, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos mesmos.

11. INSTITUCIONAL E LEGAL

Legislações que deverão ser observadas:

- Resolução – RDC/ANVISA nº. 12, de janeiro de 2001 – Determina o padrão microbiológico sanitários para alimentos;
- Decreto Municipal do Rio de Janeiro nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos;
- Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadas de alimentos;
- Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso;
- Lei n° 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único – Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional;
- Resolução CONAMA n° 20, de 07 de dezembro de 1994 - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento;
- Lei nº 4801, DE 02 de abril de 2008, (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010) - Institui o tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário no município do Rio de Janeiro;
- Lei nº 6736 de 31 de março de 2014 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos que comercializem refeições a utilizarem protetor para utensílios de mesa no âmbito do estado do rio de janeiro;

12. INFORMAÇÕES CONTRATUAIS

12.1. Regime de contratação

Certame licitatório, com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, que instituiu as normas para licitações e

contratos da Administração Pública.

12.2. Requisitos da contratação

12.2.1. A CONTRATADA deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e economico-financeira, previstos na Lei 14.133, de 2021 e atender ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal, devendo ainda considerar os requisitos básicos.

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

12.2.3. Exigência de garantia de execução contratual que contemple também a cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciaria pela empresa contratada, com validade durante a vigência do contrato e mais 90 dias após o seu encerramento.

12.2.4. A CONTRATADA deverá manter cede, filial ou escritório na cidade onde se realizarão os serviços, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da contratante.

12.2.5. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalente da categoria abrangida pelo Contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciarias, tributárias e as demais previstas em legislação especifica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

12.2.6. A contratação também requer que o prestador de serviços exerça praticas de sustentabilidade previstas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis orientando seus funcionários para o correto uso e descarte dos materiais que possuem natureza sustentável como utilização, uso racional e econômico da água e energia elétrica na instituição contratante, bem como facilitar sempre que possível, a realização da coleta seletiva dos resíduos produzidos.

12.2.7. Entregar o serviço, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência.

12.2.8. Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias.

12.2.9. Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato.

12.2.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.

12.2.11. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações.

12.2.12. Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros conforme descritos no Termo de Referência.

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

12.3. Início do Contrato

A vigência do Contrato nº 09/2024, de prestação de serviço entre a Fundação Leão XIII e a empresa AWM Araujo Alimentação e Serviços LTDA, é prevista para o período de 180 (cento e oitenta) dias,

contados a partir da data de 20 de novembro de 2024, na forma do Art. 94, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. É vedada a prorrogação do prazo do Contrato e a recontratação de empresa, AWM Araujo Alimentação e Serviços LTDA, com base no Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021.

Entretanto, ressaltamos, que por se tratar de Contratação Direta fundamentada no Art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, poderá ocorrer a qualquer tempo, a extinção do Contrato nº 09/2024, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, tão logo esteja concluído o procedimento licitatório implementado para a contratação do objeto em questão.

Contudo, a previsão de data para atendimento da demanda dar-se-á para o mês de maio no corrente ano.

12.4. Duração do Contrato

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

12.5. Reajustamento de preço

A CONTRATADA poderá fazer jus ao reajuste do valor contratual pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IBGE / IPCA, que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, conforme o parágrafo 3º, Art 92, da Lei n° 14.133 de 2021.

12.6. Garantia Contratual

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

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

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

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

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

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

De acordo com o art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021: “Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos, a garantia poderá ser de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos.”

13. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

A presente despesa ocorrerá à conta dos recursos consignados, nas seguintes dotação orçamentária:

Programa de Trabalho (PT): 2.08.244.0450.4443

Fonte de Recursos (FR): 1.761.122 - Adicional do ICMS - FECP

Natureza da Despesa (ND): 3.3.90.39

14. INSTRUÇÃO PARA CONTRATAÇÃO E FATURAMENTO DOS SERVIÇOS

Visando elucidar a correta instrução para contratação e faturamento dos serviços aqui descritos, esta equipe de planejamento, juntamente ao Departamento de Suprimentos, reuniu o conjunto de elementos que balizam a natureza da atividade fim e de sua caracterização como fornecimento de refeições.

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

Em tese, está resumida descrição caracterizaria contratação de um SERVIÇO, como o próprio ID SIGA sugere (vide item 12) — ***SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO - DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES***, contudo, ao observar que a última Contratada sempre faturou DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica), julgou-se necessário a apuração acerca desta conduta.

Cabe, preliminarmente, conceituar os termos, objetivando a melhor compreensão no ato das necessárias análises:

- **Nota fiscal eletrônica (NF-e):** essa é a mais comum. Trata-se da versão digital do documento, emitido por empresas comerciantes. Sua utilização se dá nas operações de venda relacionadas à cobrança do ICMS, portanto, se houver repasse dessa taxa, existe a obrigatoriedade da emissão. Para que seja válida, é feita pela assinatura digital do emissor e autorizada pela Secretaria da Fazenda do estado em que a companhia tem registro.
- **O DANFE (Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica):** trata-se de uma representação gráfica e simplificada de uma Nota Fiscal Eletrônica (NF-e). O DANFE não é a nota fiscal da compra, e muito menos a substitui. Ele apenas facilita o acesso dos dados da compra para o consumidor.
- **Nota fiscal de serviços eletrônica (NFS-e):** essa versão é similar à anterior, diferenciando- se porque é fornecida pelo prestador de serviços. É exigida pelo município e é automática, criada em softwares da própria prefeitura. Quando ele está indisponível, o emissor pode usar um documento provisório, conhecido como Recibo Provisório de Serviços (RPS) e convertê-lo posteriormente. Ele tem a mesma validade, embora seja temporária.

Diante dos conceitos supra, constatou-se que a ex-contratada sempre emitiu DANFE, que caracteriza venda relacionada à cobrança de ICMS, mesmo com o caráter de serviço que o objeto parece carregar.

Ato contínuo, notamos que várias empresas do ramo emitem DANFEs para serviços de refeição, alimentação e restaurantes, nas esferas privada e pública, da mesma maneira que a empresa contratada pela FLXIII.

Por conseguinte, buscou-se entender a correta forma de faturamento para estes casos, por meio dos regulamentos do ICMS e do ISS.

Primeiramente, consultamos a Lei Complementar que dispõe sobre o ISS (imposto Sobre Serviços):

- LEI COMPLEMENTAR Nº 116, DE 31 DE JULHO DE 2003 — Dispõe sobre o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, de competência dos Municípios e do Distrito Federal, e dá outras providências.

> *"Lista de serviços anexa à Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003:*
>
> 17.11 – Organização de festas e recepções; bufê **(exceto o fornecimento de alimentação e bebidas, que fica sujeito ao ICMS)"** (grifo nosso).

Posteriormente, consultamos a Lei Complementar que dispõe sobre o ICMS (Imposto Sobre Mercadorias:

- LEI COMPLEMENTAR Nº 87, DE 13 DE SETEMBRO DE 1996 — Dispõe sobre oimposto dos Estados e do Distrito Federal sobre operações relativas à circulação de mercadorias e sobre prestações de serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação, e dá outras providências.

> *"Art. 2° O imposto incide sobre:*
>
> *I - operações relativas à circulação de mercadorias, inclusive o fornecimento de alimentação e bebidas em bares,* ***restaurantes e estabelecimentos similares;*** (grifo nosso)".

Diante dos conceitos supracitados, buscamos explanações de empresas de consultoria tributária e encontramos um vídeo, no site do Youtube (vide link https://www.youtube.com/watch? v=meeiGktvP3k). Após assistir ao conteúdo do vídeo, tornou-se possível identificar que o cenário de contratação proposto pela Fundação Leão XIII se aplica à tributação do ICMS. Ou seja, mesmo a Contratada disponibilizando de mão de obra, preparando os alimentos nas instalações da CONTRATANTE, realizando a limpeza e manutenção das cozinhas e fornecendo todos os insumos e equipamentos necessários, a natureza correta é inerente à emissão de Nota Fiscal Eletrônica ou DANFE.
Cabe destacar que, caso o modelo proposto pela FLXIII fosse a aquisição e estoque de insumos (alimentos) por meio de licitação e posterior contratação de empresa especializada para, apenas, PREPARAR e DISTRIBUIR a refeição com os insumos que a instituição comprara, o faturamento correto seria por meio de Nota Fiscal de Serviços, sujeita à tributação de ISS.
Logo, face ao até aqui exposto, considera-se correta a emissão de DANFE para o modelo de prestação de serviços com fornecimento e distribuição proposto no presente Estudo Técnico Preliminar, que já fora praticado pela Fundação Leão XIII nos contratos anteriores.

14. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

14.1. Forma de Seleção

A seleção do fornecedor deverá ser realizada através de processo licitatório, visando a ampliação da competitividade e transparência no processo.

14.2. Julgamento das propostas

O critério de julgamento será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, tendo em vista a natureza indivisível do objeto.

15. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

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

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

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

15.1. Habilitação Jurídica

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

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

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

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

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

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

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

15.1.8. Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

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

15.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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

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

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

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

15.2.1.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.2.5. Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2016, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame.

15.2.5.1. Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do Art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2016.

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

15.2.5.3. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do Art. 42, da Lei Complementar nº 123/2016, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Aviso.

15.3. Habilitação Econômico-Financeira

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

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

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

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

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

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

15.3.3. Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contáveis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

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

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

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

15.4. Habilitação Técnica

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

A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição - CRN. Atestado(s) de Capacidade Técnica expedido (s) por entidades da Administração Pública ou Pessoa Jurídica de Direito Privado para os quais esteja ou tenha prestado serviços iguais e/ou semelhante ao objeto, qual seja, atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições a coletividades e que seja (m) igual (is) ou superior (es) a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos estimados dos itens de maior relevância dos serviços (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia),nos

termos do art. 67 da Lei n° 14.133, de 2021, incisos I , II. Deverá o referido atestado ser registrado no Conselho Regional de Nutrição, conforme Resolução CFN n° 703 de setembro de 2021, alterada pela Resolução CFN nº 723 de fevereiro de 2022.

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

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

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

15.5. Das Cooperativas

15.5.1. Em relação às cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

15.5.1.1. Demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

15.5.1.2. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos Arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º, da Lei nº 5.764/1971;

15.5.1.3. Demonstrativo de que qualquer cooperado, com igual qualificação, é capaz de executar o objeto contratado;

15.5.1.4. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

15.5.1.5. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

15.5.1.6. O registro previsto na Lei nº 5.764/1971, Art. 107;

15.5.1.7. A comprovação de integralização das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

15.5.1.8. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o Art. 112 da Lei nº 5.764/1971 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

15.5.2. Não será admitida participação de cooperativas de trabalho:

a) fornecedoras de mão de obra, ou que realizam intermediação de mão de obra subordinada, mas apenas as prestadoras de serviços por intermédio dos próprios cooperados; ou

b) cujos atos constitutivos não definam com precisão a natureza dos serviços que se propõem a prestar.

15.5.2.1. Presumir-se-á intermediação de mão de obra subordinada a relação contratual estabelecida entre a empresa contratante e as Cooperativas de Trabalho que não observar o disposto nos dispositivos acima e na legislação em vigor.

15.5.2.2. A constituição ou utilização de Cooperativa de Trabalho para fraudar deliberadamente a legislação trabalhista, previdenciária e o disposto nesta Lei acarretará aos responsáveis as sanções cíveis e administrativas cabíveis.

16. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

De acordo com Art. 117 da Lei n° 14.133, de 2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 01 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no Art. 7º desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

16.1. Instrumentos necessários

16.1.1.Termo de ciência de designação;
16.1.2.Ato de nomeação;
16.1.3.Termo de Referência;
16.1.4.Mapa de Riscos;
16.1.5.Proposta da empresa – detalhamento da formação dos preços apresentada pela CONTRATADA;
16.1.6.Documentos de Habilitação;
16.1.7.Registro de Ocorrência - documento qual são anotados periodicamente todos os eventos relacionados à execução do contrato e, quando houver, deverá ser formalizado; e
16.1.8.Instrumento de Contrato.

16.2. Servidores que participarão da fiscalização do contrato a ser celebrado

Nome	Função	ID
Patrícia Baptista Barreto	Gestor	5098759-3
Wanderley Machado dos Reis	Fiscal	5073239-0
Jaqueline Alves da Silva do Nascimento	Fiscal	5155957-9

17. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

17.1. Identificação dos itens, quantidades e Unidades

Indicação dos itens constantes do Catálogo de Materiais e Serviços do SIGA, com suas descrições detalhadas, quantidades e unidades de fornecimento.

Código do Item	ID SIGA	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade (Meses)
0203.001.0010	107731	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO - DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES.	SERVIÇO	12

O serviço da contratada é fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados.

Detalhamento:

17.1.1. Mobiliários e equipamentos para cozinha industrial para as 02 (duas) Unidades

Item	Tipo de Equipamento	Quantitativo (duas unidades)
1	Balcão térmico c/ 6 cubas	02
2	Batedeira industrial planetária	02
3	Carro de Transporte de alimentos Inox 75Kg 2	02
4	Cortador de legumes sobre tripé	02
5	Fogão 06 bocas com forno	02
6	Freezer horizontal 510 l com termômetro	06
7	Liquidificador industrial 8 l	04
8	Refrigerador duplex mínimo 334l com termômetro	04
9	Preparador / Processador de Alimentos Bivolt 1/2 CV (RBT-6)	02
10	Mesa auxiliar em aço inox, medindo 2,10 x 0,70 m com 2 cubas, medindo 0,40 x 0,50 m e um coletor (furo) com 25 cm de diâmetro no Centro	04
11	Moedor de Carne, Aço Inox, 4 Engrenagens, Bivolt	02
12	Extrator / Espremedor De Sucos	02
13	Balança Digital 15 kg	02
14	Mesa com seis lugares	16
15	Mesa com quatro lugares	10
16	Botijão de gás P45	08
17	Botijão de gás P13	03
18	Balcão Refrigerado	01

19	Exaustor	01
20	Ar Condicionado	01

Consumo estimado de gás nas Unidades de Acolhimento	
Unidade de Acolhimento Campo Grande	270 kg
Vila Residencial dos Idosos de Sepetiba	108 kg

Serviço estimado de Detetização e desratização	
Unidade de Acolhimento Campo Grande	Mensal
Vila Residencial dos Idosos de Sepetiba	Mensal

17.1.2. Utensílios para cozinha industrial

Deve-se manter utensílios de cozinha, projetados para as necessidades das 02 (duas) Unidades de Acolhimento, que assegurem o pleno funcionamento da cozinha. Abaixo segue lista contendo recursos mínimos:

- Abridores de latas e garrafas profissional – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Amoladores de facas – – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Assadeiras alta soldada nº 08 – – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Bacias de alumínio (27 litros; 21 litros) – 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Bacias multiusos (10 litros; 5 litros) em polipropileno – 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Batedor de ovos 42 cm – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Botijões térmicos 5 litros – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Bules com alça 3 litros – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Caçarolas reta com tampa diferentes tamanhos (nº 45; 60; 70) – 04 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Coadores em aço inox 21 – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Colheres de arroz 37 cm – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Colheres para os usuários – 132 unidade para as 02 (duas) Unidades de Acolhimento
- Conchas nº 16 – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Cutelos nº 6 – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Descascadores de legumes – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Dispenser para papel toalha – 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Dispenser para sabonete líquido – 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Dispenser para alcool gel – 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Escorredores com 35 cm de diâmetro – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento

- Escumadeiras tipo raquete nº 28, escumadeiras nº16 – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Facas de açougueiro (diferentes tamanhos) – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Facas para os usuários - 132 unidade para as 02 (duas) Unidades de Acolhimento
- Frigideiras antiaderente nº 26 – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Frigideiras sem tampa com alça em alumínio e antiaderente interno nº 45 – 01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
- Garfos bidente em alumínio 37cm – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Garfos para os usuários - 132 unidades para as 02 (duas) Unidade de Acolhimento
- Garrafas térmicas 1,5 litros – 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Jarra plástica 05 litros – 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Lixeiras com tampa e pedal 240 litros - 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Paletes (estrato em polipropileno 25x50; 25X50; 50X50) (pela demanda no armazenamento)
- Panelas de pressão 35 litros – 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Pás em polipropileno 75cm - 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Pegador de Salada inox 28cm - 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Pratos para os usuários - 132 unidade para os duas Unidade de Acolhimento
- Pratos fundos – 60 unidades para as duas Unidade de Acolhimentos
- Jogo americanos – 132 unidades para as duas Unidades de Acolhimento
- Ralador 4 faces - 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Rolos para massa 20kg - 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Socadores 25cm - 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Suportes para copos 36 copos - 04 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Tábuas em polipropileno - 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Tachos furado com pé nº 50 - 03 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- Tachos nº50 - 02 unidades para cada Unidade de Acolhimento
- 03 Bastões e bases para MOPs (1 por Unidade de Acolhimento)

17.1.3. Material de limpeza mensal

Material	Quantidade
Desengordurante 5 litros	Saco plástico reforçado de 240 litros para lixeiras especificadas
Detergente clorado 5 litros	10 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Detergente Neutro 5 litros	15 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Luva Térmica	10 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Limpadores Multiuso 500 ml	15 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Toucas descartáveis	200 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Vassouras piaçava nr 5	03 Unidades (avaliar necessidade de envio mensal)
Pá coletora com cabo	01 unidade (avaliar necessidade de envio mensal)
Mop (refil)	15 refis com 3 unidades (5 pacotes por Unidade de Acolhimento)

Papel Toalha	4 pacotes c/ 1.000 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Álcool em gel 70 % 500 ml	30 unidades para cada Unidade de Acolhimento
Pano de limpeza leve (rolo 300m)	01 unidade para cada Unidade de Acolhimento
Saco plástico reforçado de 240 litros para lixeiras especificadas	6 pacotes de 100 sacos ou quantidade equivalente, por mês

17.1.4. Material descartável mensal para as 02 (duas) Unidades.

Material	Mês
Embalagem plástica com tampa para sobremesa	12.060
Copo Plástico 200 ml	4.687
Guardanapo de papel branco com 24x24	31.500
Talheres de mesa	4.687
Talheres de sobremesa	12.060
Talheres de café	2.333
Marmita de Isopor 500 ml	2.068
Embalagem para individualização dos talheres	12.060
Sacos para amostra	1.000
Sacos para pães (Medida: 18x25)	4.200
Sacos para alimentos (saco cristal) (Medida: 40x60)	300
Bobina de sacos picotados (Medidas: 3 unids de 40x60, 3unids de 35x45, 3 unids 30x40)	9

17.2. Refeições, quantidades e Unidades

17.2.1. Desjejum e lanche da tarde

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Café puro	-	1 tipo	150ml
Leite puro desnatado	-	1 tipo	200ml

Café c/ leite desnatado ou Achocolatado Diet	-	1 tipo	200ml
Pães diversos	Porcionado	1 tipo	50g
Requeijão ou queijo branco/prato	Proporcionado	1 tipo	15g
Fruta	ou	1 tipo	130g
Papa de fruta	ou	1 tipo	100g
Bolo	Porcionado	1 tipo	100g
Ovo mexido	Proporcionado	1 tipo	20g

17.2.2. Colação

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Iogurte 3x por semana	Proporcionado	1 tipo	200ml
Iogurte sem adição de	Proporcionado	1 tipo	200ml
Fruta	-	1 tipo	130g

17.2.3. Ceia

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Mingau	-	-	200 ml
Biscoito maisena ou c.cracker	-	1 porção	50 g
Refresco de fruta natural	Porcionado	1 tipo	200 ml

17.2.4. Almoço e jantar

COMPONENTES	DISTRIBUIÇÃO	APRESENTAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Saladas ou sopas	Porcionado	1 tipo	Per capita descrito tabela
Arroz branco / Feijão	Porcionado	1 tipo	Per capita descrito tabela
Prato principal	Porcionado	1 tipo	Per capita descrito tabela
Opção	Porcionado	2 ovos	Em substituição proteína do cardápio
Guarnição	Porcionado	1 tipo	130 g a 150 g p/ pessoa
Sobremesa	Porcionado	1 tipo	1 fruta ou gelatina Diet ou doce
Bebida Diet	Porcionado	1 tipo	Refresco 200 ml

17.2.5. Salada

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

ou misturados conforme preparação.

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

Prato Proteico

Deverá ser oferecido 01 (um) tipo de prato proteico diariamente, constituído de: carne bovina, carne suína, pescados, aves, preparadas segundo as diversas variações da cozinha nacional.

17.3. Providências prévias ao Contrato

Fundamentação:

17.3.1. 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 ou adequação do ambiente da organização (Art. 18, § 1°, X, da Lei 14.133 de 2021).
17.3.2. Desenvolver um Termo de Referência que descreva de maneira clara e objetiva os requisitos técnicos, operacionais e legais necessários para a contratação. Esse documento servirá como base para o edital de licitação.
17.3.3. Realizar uma análise detalhada da viabilidade orçamentária para garantir que os recursos financeiros necessários para a contratação estejam disponíveis e alinhados com as diretrizes orçamentárias do Estado.
17.3.4. Realizar a publicação do edital de licitação em meios de comunicação oficiais, conforme as normas estabelecidas na legislação vigente, garantindo a ampla divulgação e a participação de interessados.

18. REGIME DE EXECUÇÃO

É obrigação da contratada executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.

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

A contratada deverá readequar o espaço físico, visando atender as normas de higiene exigidas pela Vigilância Sanitária, bem como deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido.

19. CONDIÇÕES GERAIS

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

19.1. Transportes de gêneros perecíveis e não perecíveis

- Transportar os alimentos e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.
- O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. Não sendo permitidas embalagens que possam favorecer a contaminação.

19.2. Transporte de produtos tóxicos contaminantes

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

19.3. Transporte de produtos descartáveis

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

19.4. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis

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

19.5. Armazenamento de produtos tóxicos

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

19.6. Armazenamento de produtos descartáveis

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

19.7. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis

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

19.8. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações

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

19.9. Higienização pessoal

- Todos os funcionários da empresa contratada deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um;
- Todos os funcionários da empresa contratada deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;
- Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;
- Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.) não serão permitidos em serviço, quaisquer funcionários da empresa contratada suspeitos de serem portadores de enfermidades que possa ser transmissível;
- As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;
- As luvas para manuseio de alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser materiais adequado, em boas condições sanitárias e de uso;
- Será proibido o uso de celulares e de Aparelhos sonoros;
- A contratada deverá responsabilizar-se pelo abastecimento com consumo de gás utilizado nas áreas

de produção (cozinhas da Fundação Leão XIII).

20. VISITA TÉCNICA OPCIONAL

Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações e cozinhas, onde serão executados os serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, de 10:00h a 16:00h, devendo o agendamento ser efetuado com antecedência mínima de 01 (um) dia útil junto à Fundação Leão XIII, pelos telefones e responsáveis indicados no quadro abaixo, sempre, das 10:00h as 16:00h, em dias úteis:

UNIDADE DE ACOLHIMENTO - CAMPO GRANDE
TELEFONE: (21) 96481-8731
CONTATO: Coordenação da Unidade – Wanderley Machado dos Reis

VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS - SEPETIBA
TELEFONE: (21) 97376-6597
CONTATO: Coordenação da Unidade – Jaqueline Alves da Silva do Nasciment

O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao do recebimento, pela licitante, da solicitação para apresentação da Proposta Comercial, estendendo-se até o 3º (terceiro) dia útil após a data da referida solicitação.

Para a vistoria, a licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado. Após a visita técnica, a licitante receberá atestado de vistoria, conforme modelo de ATESTADO DE VISITA TÉCNICA (que deverá estar expresso no Termo de Referência), devidamente assinado e datado pela Fundação Leão XIII;

A opção pela vistoria constitui direito e ônus da licitante, com vistas à elaboração precisa e técnica de sua proposta, mas que não ostenta caráter eliminatório para a contratação e para fins de exame de habilitação. Se, facultativamente, a licitante resolva não vistoriar os locais onde serão prestados os serviços, não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto desta licitação, devendo preencher A DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA.

21. DA CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO QUANTO AO GRAU E PRAZOS DE SIGILO

De acordo com a classificação que consta no Art. 23 da lei 12.527 de 2011, que dispõe sobre a classificação da informação quanto ao grau e prazos de sigilo, não se aplica a este documento.

22. DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Estudo evidenciou a viabilidade da contratação, incluindo a abordagem dos elementos essenciais para compor o Termo de Referência. Os riscos previstos são administráveis, bem como os custos estimados são compatíveis e caracterizados pela economicidade de acordo com o prescrito no parágrafo VII do Art.7º do Decreto nº 48.816/2023.
O modelo de documento utilizado para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar seguiu os procedimentos e padrões disponíveis no Portal da REDELOG, conforme Art. 12, do Decreto 48.816/2023.

23. AGENTE DE CONTRATAÇÃO E EQUIPE DE APOIO

Considerando o que determina os Artigos 7º e 8º, da Lei Federal nº 14.133 de 2021, concomitante, com os Artigos 34 e 39, do Decreto Estadual nº 48.650 de 2023 e o Art. 60, do Decreto Estadual nº 48.816 de 2023, foram designados como Agente de Contratação e Equipe de Apoio de Pregão Eletrônico e Pregão Presencial, no Âmbito da Fundação Leão XIII, com mandato de 01 (um) ano, os servidores abaixo relacionados.

AGENTE DE CONTRATAÇÃO:
1- Sônia Maria Trindade, ID Funcional nº 2012465-1.

EQUIPE DE APOIO:
1- Diogo Pinheiro Pereira - ID Funcional nº 5148974-0;
2- Maria Fernanda Brown da Silva - ID Funcional n° 5141974-2;
3- Denise Araújo Feitoza - ID Funcional nº 2133065-4.

24. ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS PELO PLANEJAMENTO

Nome do Integrante	Área/setor	Matrícula	Telefone	E-mail
Patrícia Baptista Barreto	Departamento de Alta Compexidade	5098759-3	(21) 99855-3435	patricia.barreto@leao.rj.gov.br
Luana de Araujo Monteiro Mello	Departamento de Alta Compexidade	5105440-0	(21) 97418-7255	luana.mello@leao.rj.gov.br
Luanna Cunha Martins Dias	Departamento de Alta Compexidade	5149188-5	(21) 98882-9033	luanna.martins@leao.rj.gov.br
Tatiane de Oliveira Souza Cavalcanti	Departamento de Alta Compexidade	5111598-0	(21) 98552-6049	tatiane.cavalcanti@leao.rj.gov.br
Carla da Silva Loreti perdigão	Departamento de Alta Complexidade	5088997-4	(21) 98751-4389	carla.loreti@leao.rj.gov.br

Maria Fenanda Brown	Superintendência de Assistência Especializada	5098759-3	(21) 99493-6024	maria.brown@leao.rj.gov.br

Rio de Janeiro, 07 abril de 2025

Documento assinado eletronicamente por **Tatiane de Oliveira Souza Cavalcanti**, **Coordenadora**, em 08/04/2025, às 14:02, 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 **Luana de Araujo Monteiro Mello**, **Assistente II**, em 08/04/2025, às 14:03, 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 **Carla da Silva Loreti Perdigão**, **Coordenadora**, em 08/04/2025, às 14:06, 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 **Luanna Cunha Martins Dias**, **Ajudante**, em 08/04/2025, às 14:06, 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 **Patricia Baptista Barreto**, **Assessora**, em 08/04/2025, 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 **97645077** e o código CRC **4B1E1216**.

Referência: Processo nº SEI-310003/000201/2025 SEI nº 97645077

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