



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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO: O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), tem como objetivo subsidiar a confecção do Termo de Referência para contratação de alimentação, nutrição e suplementação das pessoas idosas 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.

Processo Administrativo: SEI-310003/000243/2026

1. INTRODUÇÃO

A Fundação Leão XIII, instituída pelo Decreto nº 8.797, de 08 de fevereiro de 1947, tem como finalidade planejar, coordenar e executar ações de proteção social voltadas a indivíduos, grupos e famílias em situação de vulnerabilidade, risco social e violação de direitos, em consonância com a Política Nacional de Assistência Social. Nesse contexto, destaca-se a responsabilidade institucional, através da Superintendência de Assistência Especializada (SUPAE), de assegurar condições dignas de acolhimento às pessoas idosas atendidas em suas unidades, o que inclui, de forma essencial, a garantia de acesso regular à alimentação adequada, segura e nutricionalmente balanceada, em observância ao direito social previsto no art. 6º da Constituição Federal e às diretrizes do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

A contratação para atender a necessidade de alimentação, nutrição e suplementação mostra-se necessária para garantir a continuidade da oferta de refeições adequadas e balanceadas, assegurando a segurança alimentar e nutricional das pessoas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento e prevenindo eventuais danos à sua saúde.

Salientamos através deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), a necessidade imediata pela continuidade do fornecimento de alimentação, da nutrição e suplementação nas 02 (duas) unidades de acolhimento da FLXIII, 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 o referido objeto deste estudo deve ser executado em condições higiênico-sanitárias apropriadas, atendendo aos padrões nutricionais, e normas técnicas, bem como aqueles vigentes em conformidade com as legislações.

A solução a ser contratada deverá disponibilizar gêneros alimentícios de qualidade, de modo a assegurar uma alimentação saudável, adequada às particularidades e às necessidades de saúde de cada pessoa acolhida. Dessa forma, faz-se necessária a contratação para o fornecimento de 06 (seis) refeições rotineiras (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), refeições extraordinárias (festas comemorativas), suplementação nutricional (conforme especificação, prescrição médica e/ou nutricional), coquetel funcional (visa auxiliar na manutenção do estado nutricional adequado) e espessante objetivando aumentar a viscosidade dos alimentos, tornando-os mais consistentes, sem alterar significativamente o sabor, comumente utilizado para facilitar a deglutição, para atender às necessidades dos usuários acolhidos nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento, conforme segue:

- Unidade de Acolhimento Campo Grande, localizada no endereço Estrada Mato Alto, nº 6845, Pedra de Guaratiba, Campo Grande – CEP: 23020-700; e
- Vila Residencial dos Idosos Sepetiba, localizado no endereço - Rua Treze, Quadras 26/27, Travessa 63, s/nº – Conjunto Nova Sepetiba / RJ - CEP: 23520-660.

Com o objetivo de identificar e analisar os cenários possíveis para o atendimento da necessidade apresentada, este documento busca demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções encontradas, apresentando as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo, em conformidade com as normas vigentes, os princípios que regem a Administração Pública e os preceitos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo, adequado e nutricionalmente balanceado de refeições e suplementações às pessoas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, assegurando a segurança alimentar e nutricional do público atendido.

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 nº 109 de 2009, do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS), que dispõe, entre os serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, sobre o acolhimento institucional para pessoas idosas de ambos os sexos e com diversos graus de dependência.

Considerando que a alimentação constitui demanda essencial e ininterrupta ao funcionamento das Unidades, sua eventual descontinuidade poderá acarretar prejuízos à saúde, ao bem-estar e à dignidade das pessoas acolhidas, além de comprometer a execução da finalidade institucional.

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	Capacidade Máxima de Acolhidos	Capacidade Atual de Acolhidos
Unidade de Acolhimento Campo Grande	60	60
Vila Residencial de Idosos Sepetiba	58	44
Quantidade total das duas Unidades de Acolhimento	118	104

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

A demanda de pessoas idosas acolhidas 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 fornecida pela contratada.

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

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

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

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

Dessa forma, a contratação para atender a necessidade de alimentação revela-se fundamental para assegurar qualidade de vida às pessoas em situação de acolhimento e vulnerabilidade social, considerando tratar-se de unidades de acolhimento institucional para pessoas idosas, que demandam alimentação balanceada e adequada às suas necessidades específicas. Nos termos do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), a alimentação adequada constitui direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à efetivação dos direitos consagrados na Constituição Federal, cabendo ao poder público adotar as políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional, observadas as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais, conforme disposto no art. 2º, §§ 1º e 2º, da Lei nº 11.346/2006.

Nesse contexto, faz-se necessária a contratação de alimentação, nutrição e suplementação das pessoas idosas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, assegurando o cumprimento de padrões higiênico-sanitários, a qualidade nutricional das refeições e a regularidade no fornecimento.

2.1 CONTRATAÇÕES ANTERIORES

A vigência do Contrato nº 02/2025, com término previsto para 17 de julho de 2026, fundamenta-se na natureza dos Serviços Nacionalmente Tipificados, conforme estabelecido pela Resolução nº 109/2009 do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS), a qual dispõe, no âmbito da Proteção Social Especial de Alta Complexidade, sobre o serviço de acolhimento institucional destinado a pessoas idosas, de ambos os sexos e com diferentes graus de dependência.

O referido Contrato visa atender às demandas das unidades e respectivos endereços abaixo relacionados:

- Unidade Vila Residencial de Idosos de Sepetiba, situada no endereço Rua Treze, Quadras 26/27, Travessa 63, s/nº – Conjunto Nova Sepetiba / RJ
- Unidade de Acolhimento Campo Grande, situada no endereço Estrada do Mato Alto, nº 6.845 - Guaratiba / RJ

2.2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA

A presente contratação esta prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, conforme aprovação (324200/00001/2026), instituído pelo Decreto estadual nº 48.760 de 2023.

2.3 QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES ATUAL E CAPACIDADE MÁXIMA

Com o objetivo de fornecer maior clareza aos licitantes quanto às quantidades diárias estimadas para a contratação, apresenta-se, a seguir, o quantitativo atual de pessoas acolhidas nas unidades.

2.3.1 QUANTIDADE DIÁRIAS DE REFEIÇÕES COM A CAPACIDADE ATUAL DE ACOLHIDOS:

Refeições	Campo Grande	Vila de Idosos
	Usuários acolhidos	Usuário acolhidos
Desjejum	60	44
Colação	60	44
Almoço	60	44
Lanche	60	44
Jantar	60	44
Ceia	60	44
Total do dia	360	264

2.3.2 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

3. SETOR DEMANDANTE

O setor responsável por evidenciar a necessidade a ser atendida e formalizar a solicitação de contratação é a Superintendência de Assistência Especializada (SUPAE), da Fundação Leão XIII.

4 REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO

A presente contratação deverá atender aos requisitos legais e regulatórios aplicáveis, em especial a Lei 14.133/21, as regulamentações ambientais pertinentes e outras legislações aplicáveis ao objeto da contratação.

4.1 DA ANÁLISE DO CENÁRIO EXTERNO

A análise de cenários foi conduzida com base na ferramenta PEST, acrônimo que contempla o estudo de possíveis mudanças Políticas (P), Econômicas (E), Sociais (S) e Tecnológicas (T) que possam influenciar o ambiente de atuação, seja de forma positiva ou negativa, proporcionando uma visão macro das ameaças e oportunidades relacionadas à contratação.

Acrescentaram-se, ainda, as perspectivas Institucional-Legal e Ambiental, de modo a abranger o contexto normativo, organizacional e sustentável aplicável.

Em síntese, as dimensões avaliadas no presente estudo são as seguinte

- Política: alterações na estrutura organizacional da Fundação Leão XIII que possam impactar as prioridades institucionais e o mercado fornecedor;
- Econômica: adesão ao novo Regime de Recuperação Fiscal;
- Social: percepção da opinião pública acerca das medidas de austeridade e da racionalização dos gastos públicos;
- Tecnológica: surgimento e incorporação de inovações tecnológicas aplicáveis à execução contratual;
- Ambiental: fomento às práticas ESG (sigla em inglês para Ambiental, Social e Governança); e
- Institucional-Legal: observância da Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021) e de suas regulamentações complementares.

No que se refere ao Político, mudanças na estrutura ou nas prioridades da Fundação Leão XIII podem impactar a demanda de refeições, a coordenação com contratos correlatos e a alocação de recursos, exigindo flexibilidade na execução.

Na dimensão Econômica, variações nos custos de insumos, gás, energia ou materiais de limpeza podem afetar o equilíbrio financeiro do contrato, reforçando a necessidade de mecanismos de reajuste e gestão eficiente de custos.

Do ponto de vista Social, a percepção da qualidade dos serviços — alimentação, higiene e atendimento — influencia diretamente a imagem institucional e demanda atenção à segurança alimentar, padrões nutricionais e necessidades específicas dos usuários.

Em termos Tecnológicos, a adoção de novos equipamentos, sistemas de gestão de produção ou tecnologias aplicáveis às cozinhas industriais pode aumentar a eficiência, segurança e rastreabilidade dos processos, exigindo atualização e acompanhamento contínuo.

A dimensão Ambiental envolve a implementação de práticas sustentáveis, como gestão de resíduos, uso responsável de insumos e alinhamento a políticas de ESG, reduzindo impactos ambientais e promovendo boas práticas de governança.

Finalmente, a perspectiva Institucional-Legal reforça a necessidade de observância da Lei nº 14.133/2021, normas de vigilância sanitária, padrões nutricionais e regulamentações complementares, assegurando a conformidade técnica, legal e operacional na execução dos serviços contratados pela Fundação Leão XIII.

Ressalta-se que, ao analisar o cenário inicialmente, foram detectados possíveis fatores que podem impactar na contratação, a saber:

- a) Oscilação de preços de alimentos: Aumento de custos impactando equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- b) Mudanças de gestão: pode gerar atraso no processo licitatório, tendo em vista que a nova gestão poderá adotar diretrizes distintas.

4.2 LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com o objetivo de subsidiar a elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar e orientar a Administração quanto à melhor solução para atendimento da necessidade de contratação de serviços de alimentação, nutrição e suplementação destinados às pessoas idosas acolhidas nas 02 (duas) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, foi realizado levantamento técnico e de mercado.

Tal levantamento teve por finalidade avaliar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis, bem como identificar as práticas adotadas no mercado e os preços praticados para objetos similares, utilizando, para tanto, consultas a sistemas oficiais de compras públicas, plataformas especializadas e outras fontes idôneas.

A análise realizada permitiu à Administração fundamentar a escolha da solução mais adequada, observando os princípios da economicidade, eficiência e competitividade, em consonância com as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021

4.2.1 MODELO DE CONTRATAÇÃO

O presente item tem como objetivo analisar, sob os aspectos técnico e econômico, as alternativas de contratação disponíveis para atender à necessidade do serviço de alimentação das Unidades de Acolhimento. Foram consideradas 03 (três) soluções, avaliando-se custos, viabilidade técnica e adequação às especificidades do público atendido.

Adiante foram elencadas e comparadas as possíveis soluções para atendimento das demandas apresentadas:

SOLUÇÃO 1: Aquisição de refeições através de quinzenas

A aquisição de refeições na modalidade “quinzenas” fundamenta-se na preparação dos alimentos nas dependências da empresa contratada, seguida de seu transporte e posterior distribuição às Unidades de Acolhimento.

Entretanto, essa modalidade apresenta fragilidades, especialmente no que se refere à logística de entrega, podendo ocasionar atrasos no fornecimento. Além disso, há o risco de as refeições chegarem frias ou com comprometimento de sua qualidade, uma vez que a exposição a temperaturas elevadas durante o transporte pode ocasionar alterações nas características sensoriais e até mesmo perdas nutricionais.

Cumprir destacar, ainda, que o público acolhido encontra-se em situação de vulnerabilidade, sendo que a maioria apresenta doenças crônicas que demandam cuidados específicos com a alimentação. Nesse sentido, é fundamental que as refeições sejam atrativas, com aspecto agradável e que remetam ao ambiente domiciliar, contribuindo para o bem-estar e a aceitação alimentar. A modalidade supracitada, contudo, não atende de forma satisfatória a essas necessidades 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 idosas 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.

4.2.1.1 JUSTIFICATIVA PARA A SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Após a análise comparativa das alternativas estudadas, conclui-se que a Solução 2: Preparação, fornecimento e distribuição de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Unidades de Acolhimento apresenta-se como a opção mais adequada para atendimento das necessidades institucionais.

A produção das refeições diretamente nas dependências das Unidades de Acolhimento possibilita maior controle sobre os processos de estocagem, preparo, manipulação e distribuição dos alimentos, assegurando melhor qualidade, frescor e adequação nutricional. Essa modalidade favorece a oferta de refeições mais saudáveis, atrativas e alinhadas às necessidades específicas do público atendido, especialmente no que se refere à elaboração de dietas especiais voltadas a condições crônicas como hipertensão, diabetes e dislipidemias.

Além disso, a disponibilização de mão de obra técnica e operacional qualificada, aliada à responsabilidade pela higienização das cozinhas, despensas e refeitórios, contribui para o cumprimento das normas sanitárias vigentes, redução de riscos de contaminação e melhoria contínua do serviço prestado.

Sob a perspectiva da eficiência administrativa da segurança alimentar e da promoção da saúde das pessoas idosas acolhidas, a Solução 2 demonstra-se tecnicamente viável, operacionalmente segura e alinhada ao interesse público, configurando-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração.

4.2.2 ANÁLISE DE SEGMENTO DE MERCADO

Em análise ao banco de fornecedores cadastrados no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA), foram identificadas diversas empresas especializadas na prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições, incluindo gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), com atuação no Estado do Rio de Janeiro.

Verificou-se que a participação dessas empresas ocorre, no âmbito da Administração Pública, por meio de procedimentos como pregão eletrônico, variando conforme o quantitativo de refeições, número de unidades atendidas, especificidades nutricionais exigidas e valores contratados por cada órgão.

Diante desse cenário, observa-se a existência de competitividade no segmento de alimentação, sendo que as variações entre as propostas decorrem das particularidades de cada contratação, tais como perfil do público atendido, necessidade de dietas especiais, quantidade de refeições diárias e estrutura disponível para execução dos serviços.

4.2.3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Diante das particularidades deste segmento, algumas perguntas norteiam a busca pela solução:

- a) **Como estabelecer a relação jurídica?**
- b) **Como precificar o serviço?**
- c) **Como operacionalizar?**
- d) **Como efetuar os empenhos, liquidações e pagamentos?**

a) Estabelecimento da relação jurídica: A relação jurídica se configura por meio de contrato de prestação de serviços que abrange, de forma integrada, todos os itens e serviços necessários ao objeto. Trata-se de contratação em que a execução do objeto permanece sob responsabilidade da contratada, incluindo a gestão, supervisão e disponibilização dos profissionais necessários. Exige-se, portanto, a delimitação clara das obrigações contratuais, especialmente quanto aos padrões de desempenho e níveis de serviço.

b) Precificação do serviço: A precificação envolve a composição de múltiplos elementos. A ausência de padronização no mercado para esse tipo de solução pode dificultar a obtenção de parâmetros comparativos, exigindo levantamento detalhado de preços e estimativas de cada item ou serviço que integra o objeto.

c) Operacionalização do objeto: A execução do serviço deverá ocorrer conforme a demanda da Administração, observadas as quantidades, especificações nutricionais, horários e demais condições definidas pela Fundação Leão XIII, competindo à contratada assegurar o preparo, fornecimento e distribuição das refeições in loco, em plenas condições de higiene, qualidade e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis e com as exigências constantes do instrumento contratual.

A contratada será responsável por toda a gestão operacional necessária à adequada execução do serviço, incluindo aquisição de insumos, preparo dos alimentos, transporte interno, acondicionamento, distribuição das refeições, disponibilização de utensílios, mão de obra, e demais coisas necessárias, bem como pela manutenção da regularidade e continuidade da prestação dos serviços, devendo assegurar padrão de qualidade compatível com as exigências contratuais e com as necessidades assistenciais dos usuários atendidos.

Caberá à Administração fornecer as informações necessárias à execução do objeto, especialmente quanto às unidades contempladas, quantitativos estimados, horários de fornecimento e demais orientações correlatas, bem como promover a fiscalização da execução contratual, especialmente no que se refere à qualidade das refeições fornecidas, à regularidade do objeto e à adequada prestação dos serviços contratados.

d) Empenho, liquidação e pagamento: Os procedimentos financeiros e contábeis serão realizados em conformidade com a Lei nº 287, de 04 de dezembro de 1979, sendo iniciados somente após a devida gestão e fiscalização contratual (que ocorrerá mensalmente), conduzidas com fundamento no Decreto nº 48.817/2023.

Ademais, em observância ao Decreto nº 43.181, de 8 de setembro de 2011, os pagamentos à empresa contratada deverão ser efetuados exclusivamente por intermédio do Banco Bradesco S/A.

Na hipótese de a empresa vencedora não possuir conta no Banco Bradesco S/A, caberá a ela providenciar sua abertura e informar imediatamente os respectivos dados à Fundação Leão XIII, para fins de registro, processamento e regularização dos pagamentos devidos.

4.2.3.1 UTILIZAÇÃO DA MÃO DE OBRA, MATERIAIS, TECNOLOGIAS E MATERIAS PRIMAS EXISTENTES NA FLXIII

Em atendimento ao parágrafo único, inciso IV, do art. 7º do Decreto Estadual nº 48.816/2023, foi avaliada a possibilidade de utilização de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas eventualmente existentes no local de execução dos serviços. No caso concreto, verifica-se que a Fundação Leão XIII não dispõe, em seu quadro funcional, de mão de obra específica e suficiente para atender integralmente ao objeto pretendido, especialmente no que se refere às funções operacionais diretamente relacionadas ao preparo, manipulação e distribuição de refeições, tais como cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais vinculados à rotina alimentar e demais profissionais necessários ao funcionamento contínuo das Unidades de Alimentação e Nutrição.

Da mesma forma, não se identifica disponibilidade própria de materiais, utensílios, equipamentos, insumos e demais itens acessórios indispensáveis à execução integral do serviço, considerando que a contratação anteriormente vigente contemplava o fornecimento desses elementos pela empresa contratada, incluindo os materiais de cozinha e demais recursos necessários ao pleno funcionamento do objeto. Assim, a Fundação não possui estrutura material autônoma suficiente para absorver diretamente tais encargos sem risco de descontinuidade, insuficiência operacional ou comprometimento da qualidade e da segurança alimentar dos usuários acolhidos.

Quanto às tecnologias e matérias-primas necessárias, observa-se que a execução adequada do serviço exige que a futura contratada disponibilize os recursos técnicos, operacionais e alimentícios compatíveis com as normas sanitárias, nutricionais e de segurança aplicáveis, incluindo gêneros alimentícios, suplementações, equipamentos, utensílios, gás, materiais de consumo, produtos de higiene e limpeza, bem como os meios necessários ao controle, preparo, conservação e distribuição das refeições. Dessa forma, conclui-se que a solução mais adequada consiste na contratação de empresa especializada responsável pelo fornecimento integral da mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas necessárias à execução do objeto, assegurando continuidade, padronização, eficiência operacional e responsabilização centralizada da prestação dos serviços.

4.2.4 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A Fundação Leão XIII mantém vigente o Contrato nº 11/2022, celebrado com a empresa Senhor dos Cupins Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 28.470.673/0001-24, cujo objeto consiste na prestação de serviços de controle de vetores (baratas, formigas, mosquitos, pulgas, percevejos de cama e roedores), mediante a combinação de processos de pulverização e injeção de inseticidas nos locais de maior infestação, com utilização de iscas atrativas.

A referida contratação apresenta caráter interdependente ao objeto desta contratação, uma vez que a manutenção de condições higiênico-sanitárias adequadas nos ambientes coletivos é essencial para a execução segura e eficaz das atividades finalísticas da Fundação, incluindo a preservação da saúde dos usuários e a integridade das operações que envolvem alimentação e serviços correlatos. Dessa forma, o controle de vetores constitui atividade complementar necessária, garantindo que o objeto principal seja realizado em conformidade com as normas de vigilância sanitária e padrões de qualidade exigidos.

4.2.5 PARCELAMENTO DO OBJETO

Nos termos do inciso VI do art. 7º do Decreto Estadual nº 48.816/2023, c/c art. 47, inciso II, e §1º, incisos I a III, da Lei nº 14.133/2021, foi realizada análise quanto à viabilidade técnica e à vantajosidade econômica do parcelamento do objeto, considerando-se a possibilidade de divisão por lotes, o aproveitamento do mercado local, o dever de ampliar a competição e evitar a concentração de mercado, bem como, por se tratar de prestação de serviços, os custos decorrentes da gestão de múltiplos contratos e os reflexos sobre a responsabilidade técnica pela execução. Para subsidiar essa análise, foram considerados os elementos do levantamento de mercado, incluindo contratações anteriores da própria Fundação Leão XIII, contratações similares de outros órgãos e entidades, consulta a fornecedores e demais métodos compatíveis com o art. 9º do Decreto Estadual nº 48.816/2023.

No caso concreto, embora o parcelamento possa, em tese, ampliar a participação de fornecedores e favorecer o mercado local, verifica-se que a contratação possui natureza integrada, contínua e interdependente, abrangendo o preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, suplementação nutricional, disponibilização de mão de obra dedicada, fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, gás, materiais de consumo, higienização, manutenção e demais recursos indispensáveis ao funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição. Tais elementos não constituem objetos autônomos, mas componentes operacionais necessários à adequada execução do serviço principal, de modo que sua separação poderia comprometer a continuidade do fornecimento, a segurança alimentar e nutricional, a rastreabilidade das etapas, a padronização dos procedimentos e a responsabilização da contratada por eventuais falhas.

A divisão do objeto em itens ou lotes distintos também demandaria a gestão simultânea de múltiplos contratos para atividades diretamente relacionadas entre si, elevando os custos administrativos de fiscalização, controle e coordenação, além de potencializar conflitos de interface entre fornecedores. A segregação entre fornecimento de insumos, preparo das refeições, mão de obra, equipamentos, manutenção, higienização e demais recursos poderia gerar sobreposição de atribuições, lacunas de responsabilidade, atrasos operacionais e dificuldades na identificação do responsável por eventual descontinuidade, inadequação sanitária ou falha na prestação do serviço. Dessa forma, a contratação unificada mostra-se mais vantajosa sob a ótica da eficiência administrativa, da economicidade global e da segurança da execução contratual.

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

Ademais, a manutenção do objeto em lote único favorece a economia de escala, a redução de custos de gestão contratual e a obtenção da maior vantagem global para a Administração, uma vez que a futura contratada deverá organizar, de forma integrada, todos os meios necessários à execução do serviço. O objeto configura sistema único e integrado, no qual a falha de qualquer componente — como insumos, gás, equipamentos, higienização, mão de obra ou manutenção — pode comprometer o conjunto da prestação pretendida. Registra-se, ainda, que a presente contratação não envolve processo de padronização ou escolha de marca que indique fornecedor exclusivo,

preservando-se a competitividade do certame entre empresas especializadas aptas a executar integralmente o serviço.

Dessa forma, conclui-se pela não adoção do parcelamento do objeto, por se tratar de solução técnica e economicamente mais adequada ao interesse público, capaz de assegurar continuidade, padronização, segurança alimentar, eficiência na fiscalização, responsabilização centralizada e vantajosidade global da contratação. A opção pelo lote único não decorre de restrição indevida à competitividade, mas da necessidade de preservar a integridade operacional do serviço, a adequada execução das atividades interdependentes e a proteção integral das pessoas idosas acolhidas pela Fundação Leão XIII.

4.2.6 AVALIAÇÃO COMPARATIVA (BENCHMARKING)

4.2.6.1 CONTRATAÇÃO FEITAS NO PRÓPRIO ÓRGÃO OU ENTIDADE

Modalidade	Pregão Eletrônico
Processo	SEI- 310003/000201/2025 Órgão Contratante: Fundação Leão XIII
Contrato nº	02/2025
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: 02/2025 Assinatura do contrato: 08/07/2025 Ordem serviço de início contrato: 18/07/2025
Datas das Publicações	Extrato e instrumento contratual: publicado em D.O: 21/07/2025 Publicação D.O: 11/08/2025 – 08/08/2025 designa comissão de recebimento, acompanhamento e fiscalização da execução do contrato que menciona, e alterações na comissão.
Data do Término	17/07/2026
Valor Global Estimado	R\$ 2.080.880,00
Valor Mensal Estimado	R\$ 173.406,66

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE):

Foi utilizado no dia 02 de abril de 2026 as 16:05 horas a ferramenta “Calculadora do Cidadão”, disponível no site do Banco Central do Brasil < <https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADA0/publico/exibirFormCorrecaoValores.do?method=exibirFormCorrecaoValores> > para auxiliar no cálculo de correção dos valores apresentados acima:

	Valor do Contrato 02/2025
Data Inicial	07/2025
Data Final	02/2026
Valor Nominal	R\$ 2.080.880,00
Índice de Correção no Período	1,02280340
Valor percentual correspondente	2,280340 %
Valor corrigido na data final	R\$ 2.128.331,14

O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), possui periodicidade mensal e é adotado como referência para a atualização dos valores contratuais, conforme previsto no Contrato nº 02/2025. Para fins de reajuste, foi considerado o índice correspondente ao mês de fevereiro de 2026, tendo em vista a indisponibilidade, à época do cálculo, do índice referente ao mês de março de 2026.

Ressalta-se que a apuração do valor atualizado foi realizada por meio da ferramenta “Calculadora do Cidadão”, disponibilizada pelo Banco Central do Brasil, a qual permite a correção de valores com base em índices econômicos oficiais, garantindo maior precisão, transparência e confiabilidade aos cálculos apresentados.

4.2.6.2 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: Restaurante Nova Rodovia 2007, LTDA.
Processo: SEI-080002/017990/2024

Objeto: Contratação 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 - Lote 2, no Hospital da Mulher., que se encontra sob gestão da Fundação Saúde do Estado Rio de Janeiro.

Nº	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\$483.313,41	R\$5.799.760,91

Órgão Contratante: Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro

Empresa Contratada: Empresa BEM Nutritiva Comércio de Alimentos LTDA

Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE.

Nº	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\$516.658,33	R\$6.199.900,00

4.2.6.3 CONSULTA A FORNECEDORES

Foi realizada consulta ao mercado, por meio de envio de e-mails a fornecedores do segmento de alimentação coletiva, visando subsidiar a estimativa de preços para o fornecimento de refeições extraordinárias (eventos), em conformidade com o Decreto Estadual nº 48.816/2023. A pesquisa buscou identificar valores praticados para serviços similares, considerando as especificidades do objeto, como quantitativos variáveis e natureza eventual, conforme demonstra a tabela a seguir: (Os documentos se encontram anexados nos autos do presente processo SEI-310003/000243/2026).

ITEM	EMPRESA	CNPJ	VALOR TOTAL
Contratação de refeições extraordinárias destinadas à realização de eventos comemorativos nas 02 Unidades de Acolhimento da FLXIII.	CRIS BUFFET E EVENTOS LTDA	12.605.777/0001-69	R\$ 453.330,80
	DORIS ABRANTES BUFFET LTDA	05.702.333/0001-86	R\$ 461.500,00
	MM EVENTOS E GASTRONOMIA LTDA	56.780.795/0001-52	R\$ 172.831,80
	MÉDIA DOS VALORES		

4.2.6.4 LEVANTAMENTO REFERENCIAL DA SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL COM BASE NA EXPERIÊNCIA ADMINISTRATIVA

No âmbito da análise das contratações anteriores realizadas pela Fundação Leão XIII, verificou-se que a suplementação nutricional contemplada no Contrato nº 02/2025 reflete cenário assistencial anterior, estruturado a partir das necessidades então identificadas nas Unidades de Acolhimento. Todavia, a realidade atualmente observada demonstra a ampliação e a diversificação das demandas nutricionais das pessoas idosas acolhidas, especialmente em razão de condições clínicas individualizadas, prescrições médicas e avaliações nutricionais que exigem maior variedade e especificidade dos itens de suplementação.

Diante desse novo contexto, mostrou-se necessário levantar e mensurar os valores relacionados à suplementação nutricional, não como item isolado ou dissociado do objeto principal, mas como referência técnica destinada a identificar os possíveis cenários de consumo e permitir o adequado dimensionamento da contratação. A apuração desses valores decorre da experiência adquirida com a contratação anterior e busca conferir maior transparência, previsibilidade e segurança à formação da nova estimativa, evitando subdimensionamento de custos e assegurando que os licitantes tenham compreensão mais ampla dos encargos envolvidos na execução do serviço.

Assim, a utilização do valor referencial da suplementação no benchmarking tem por finalidade demonstrar a evolução da necessidade administrativa e o aperfeiçoamento da modelagem contratual, permitindo que a Administração considere, de forma mais abrangente, os diferentes cenários assistenciais que poderão ocorrer durante a execução. Trata-se, portanto, de medida de planejamento voltada à adequada estimativa da demanda atual, à ampliação da rastreabilidade dos custos e à garantia de atendimento integral, contínuo e nutricionalmente adequado às pessoas idosas acolhidas pela Fundação Leão XIII.

Elemento Analisado	Descrição / Justificativa Técnica	Parâmetro Utilizado	Valor
--------------------	-----------------------------------	---------------------	-------

Componente assistencial analisado	Suplementação nutricional destinada ao atendimento das necessidades específicas das pessoas idosas acolhidas, conforme avaliação nutricional e/ou prescrição médica.	Experiência observada na execução contratual anterior	-
Contratação de referência	Contrato nº 02/2025, utilizado como parâmetro de experiência administrativa, considerando que refletiu cenário anterior de atendimento nutricional nas Unidades de Acolhimento.	Contratação anterior da Fundação Leão XIII	-
Justificativa para o levantamento destacado	A suplementação nutricional identificada no contrato anterior não reflete integralmente o cenário atual, tendo em vista a ampliação e diversificação das necessidades nutricionais dos acolhidos. Assim, o valor foi levantado para subsidiar a identificação de possíveis cenários de consumo e aprimorar a estimativa da nova contratação.	Planejamento da nova contratação	-
Valor mensal estimado da suplementação	Valor referencial mensal identificado a partir da experiência anterior, utilizado apenas como parâmetro técnico de planejamento e não como item autônomo dissociado do objeto principal.	Valor mensal de referência	R\$ 28.191,02
Período considerado	Projeção anual da demanda, compatível com o prazo estimado da contratação.	12 meses	-
Valor nominal anual	Resultado da projeção do valor mensal pelo período de 12 meses.	R\$ 28.191,02 × 12 meses	R\$ 338.292,24
Índice de atualização utilizado	Correção monetária pelo IPCA/IBGE, com base em ferramenta oficial de atualização, para preservação do valor referencial em data mais próxima da nova contratação.	IPCA/IBGE	-
Período de correção	Período utilizado para atualização do valor nominal da suplementação.	07/2025 a 02/2026	-
Fator de correção aplicado	Índice acumulado utilizado para atualização do valor nominal.	1,02280340	-
Variação percentual correspondente	Percentual de atualização monetária apurado no período.	2,280340%	-
Valor anual corrigido	Valor referencial atualizado da suplementação nutricional, utilizado como subsídio à estimativa da contratação atual.	R\$ 338.292,24 × 1,02280340	R\$ 346.006,45
Valor mensal corrigido	Valor anual corrigido dividido por 12 meses, para fins de análise comparativa e planejamento da demanda.	R\$ 346.006,45 ÷ 12 meses	R\$ 28.833,87
Finalidade do parâmetro	O valor corrigido não representa fragmentação do objeto nem criação de item autônomo, mas referência técnica destinada a ampliar a transparência, a previsibilidade e a rastreabilidade da estimativa da suplementação nutricional no cenário atual.	Benchmarking / planejamento	-

Resultado da Correção pelo IPCA(IBGE):

Foi utilizado no dia 02 de abril de 2026 as 16:05 horas a ferramenta “Calculadora do Cidadão”, disponível no site do Banco Central do Brasil < <https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADA0/publico/exibirFormCorrecaoValores.do?method=exibirFormCorrecaoValores> > para auxiliar no cálculo de correção dos valores apresentados acima:

	Valor da Suplementação
Data Inicial	07/2025
Data Final	02/2026
Valor Nominal	R\$ 338.292,24
Índice de Correção no Período	1,02280340
Valor percentual correspondente	2,280340 %
Valor corrigido na data final	R\$ 346.006,45

Para fins de reajuste, foi considerado o índice correspondente ao mês de fevereiro de 2026, tendo em vista a indisponibilidade, à época do cálculo, do índice referente ao mês de março de 2026.

4.2.6.5 CONCLUSÃO BENCHMARKING

A avaliação comparativa realizada no presente Estudo Técnico Preliminar teve por finalidade ampliar a compreensão da Administração acerca das soluções disponíveis no mercado e das práticas adotadas em contratações similares, considerando a necessidade específica da Fundação Leão XIII de garantir alimentação, nutrição e suplementação às pessoas idosas acolhidas em suas Unidades de Acolhimento. O benchmarking, portanto, não teve como objetivo substituir a etapa própria de pesquisa de preços, mas subsidiar a modelagem da solução,

identificar experiências anteriores, avaliar alternativas possíveis e compreender como outros órgãos e a própria Fundação trataram demandas semelhantes ou componentes relevantes do objeto.

No âmbito interno, a experiência adquirida com a contratação anterior demonstrou que a prestação do serviço em modelo integrado se mostra tecnicamente viável e aderente às necessidades institucionais, especialmente por envolver rotina alimentar contínua, público vulnerável, necessidade de atendimento nutricional individualizado, mão de obra dedicada, insumos, utensílios, equipamentos e demais recursos operacionais indispensáveis à execução. A análise também permitiu identificar pontos de aperfeiçoamento da nova contratação, como a necessidade de melhor dimensionamento da suplementação nutricional, considerando que o cenário anteriormente executado não reflete integralmente a realidade atual das unidades, marcada por maior amplitude e diversificação das demandas nutricionais.

Quanto às referências externas e às consultas realizadas, verificou-se que não foram identificadas contratações integralmente equivalentes ao objeto pretendido, em razão da singularidade da demanda da Fundação Leão XIII e da combinação de elementos assistenciais, nutricionais, operacionais e estruturais em um único serviço continuado. Ainda assim, as contratações similares e consultas específicas, inclusive aquelas voltadas às refeições extraordinárias, mostraram-se úteis para compreender práticas de mercado, formas de atendimento de necessidades pontuais, composição de serviços e possíveis parâmetros de execução, sem que tais informações se confundam com a estimativa definitiva do valor da contratação.

Dessa forma, conclui-se que o benchmarking cumpriu sua função de instrumento de planejamento, ao permitir a análise crítica das alternativas existentes, a identificação da solução mais adequada e o aperfeiçoamento da modelagem contratual. A solução consistente na prestação continuada e integrada dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação nas Unidades de Alimentação e Nutrição apresenta-se como a mais vantajosa sob os aspectos técnico, operacional e assistencial, por assegurar continuidade do serviço, padronização dos procedimentos, responsabilização centralizada, segurança alimentar e nutricional, eficiência na fiscalização e melhor atendimento ao interesse público. Ressalta-se, por fim, que os valores finais da contratação foram apurados em etapa própria de pesquisa de preços, com metodologia específica e documentos de suporte acostados aos autos, preservando-se a distinção entre a finalidade qualitativa do benchmarking e a finalidade quantitativa da estimativa de preços.

5. ESTIMATIVA DE PREÇOS

5.1. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1.1 Os preços estimados foram apurados com base nos valores praticados em contratos anteriormente executados pela Fundação Leão XIII, por representarem, de forma mais fidedigna, o cenário real de atendimento às necessidades específicas da Administração. Tal metodologia permite refletir as condições efetivas de execução do objeto, considerando as particularidades operacionais, o público atendido e o padrão de qualidade exigido.

A adoção dessa referência encontra respaldo nos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade, uma vez que se baseia em dados concretos e comprovados de contratações similares, reduzindo distorções que poderiam advir de estimativas dissociadas da realidade institucional. Dessa forma, os valores utilizados conferem maior segurança à estimativa de custos, servindo como parâmetro adequado para o planejamento da contratação, conforme demonstrado na tabela a seguir:

ORÇAMENTO ESTIMADO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	Valor Mensal	Valor Global
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação.	SERV.	12	R\$ 177.360,92	R\$ 2.128.331,14
2	Contratação de Suplementação nutricional para as 02 Unidades de Acolhimento da FLXIII.	SERV.	12	R\$ 28.833,87	R\$ 346.006,45
3	Contratação de refeições extraordinárias destinadas à realização de eventos comemorativos nas 02 Unidades de Acolhimento da FLXIII.	SERV.	12	R\$ 30.212,85	R\$ 362.554,20
TOTAL					R\$ 2.836.891,79

5.1.2 O item 2 da planilha acima será objeto de detalhamento específico no item 9.2.7.6, referente às refeições extraordinárias.

5.2 LOCAIS PARA O SERVIÇO

5.2.1 Vila Residencial dos Idosos - Sepetiba, localizada no endereço - Rua Treze, Quadras 26/27, Travessa 63, s/nº – Conjunto Nova Sepetiba / RJ - CEP: 23520-660.

5.2.2 Unidade de Acolhimento Campo Grande, localizado no endereço Estrada Mato Alto, nº6845 – Pedra de Guaratiba, Campo Grande – CEP: 23020-700

5.3 JUSTIFICATIVA E MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR ESTIMADO

O levantamento de mercado do valor estimado através da pesquisa de preço apresentada nos itens 4.2.6.2 e 5.1 para a pretensa contratação, resultou no valor médio mensal de R\$ 236.407,64 (duzentos e trinta e seis mil quatrocentos e sete reais e sessenta e quatro centavos) e no valor médio total para 12 (doze) meses de R\$ 2.836.891,79 (dois milhões, oitocentos e trinta e seis mil oitocentos e noventa e um reais e setenta e nove centavos).

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada com base nos valores praticados em contrato anteriormente executado pela Fundação Leão XIII, por representar, de forma mais fiel, às condições reais de execução do objeto no âmbito institucional. Tal metodologia está em consonância com a Lei nº 14.133/2021, especialmente no que dispõe o art. 23, §1º, inciso II, que estabelece que a estimativa de preços deve ser realizada com base em parâmetros que reflitam o valor de mercado, admitindo a utilização de contratações similares realizadas pela Administração Pública como referência válida. Dessa forma, a utilização de contratos anteriores da própria Fundação confere maior aderência à realidade da execução do serviço.

A adoção de contratos similares como parâmetro também encontra respaldo nos princípios da eficiência, economicidade e planejamento, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, uma vez que se baseia em dados concretos e previamente executados, reduzindo riscos de distorções na formação do preço estimado. Tal prática contribui para maior precisão na definição dos custos, evitando tanto a subestimativa quanto a superestimativa, e assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma racional e adequada.

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	Capacidade Máxima de Acolhidos	Capacidade Atual de Acolhidos
Unidade de Acolhimento Campo Grande	60	60
Vila Residencial de Idosos Sepetiba	58	44
Quantidade total das duas Unidades de Acolhimento	118	104

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 5.3 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.

6. INSTITUCIONAL E LEGAL

6.1 LEGISLAÇÃO E NORMATIVOS APLICÁVEIS ÀS LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

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

6.1.2 Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011: Regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990; revoga a Lei nº 11.111, de 5 de maio de 2005, e dispositivos da Lei nº 8.159, de 8 de janeiro de 1991; e dá outras providências.

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

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

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

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

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

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

6.2. LEGISLAÇÃO E NORMATIVOS APLICÁVEIS AO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

7. AUDIÊNCIA E CONSULTA PÚBLICA

A audiência pública e a consulta pública constituem instrumentos de participação social e transparência administrativa, destinados a subsidiar o planejamento das contratações públicas mediante o diálogo com partes interessadas, especialmente potenciais licitantes.

Tais mecanismos permitem a discussão de aspectos essenciais da contratação, como definição do objeto, modelo de execução, gestão contratual, forma de remuneração, orçamento estimado, estrutura de custos e regime sancionatório, contribuindo para a redução da assimetria informacional entre a Administração Pública e o mercado, bem como para o fortalecimento do controle social e da aderência ao interesse público.

Nos termos do art. 21 e de seu parágrafo único da Lei nº 14.133/2021, sua realização possui caráter facultativo, cabendo ao gestor avaliar a conveniência e oportunidade. A audiência pública deverá ser precedida de convocação com antecedência mínima de 8 (oito) dias úteis, podendo ocorrer de forma presencial ou eletrônica, assegurado o acesso prévio às informações pertinentes. A consulta pública, por sua vez, consiste na disponibilização de documentos para manifestação dos interessados, no prazo fixado pela Administração, também podendo ocorrer por meios presenciais ou eletrônicos.

Distingue-se na medida em que a audiência pública pressupõe sessão de debate, enquanto a consulta pública se caracteriza pela coleta de manifestações sem necessidade de reunião.

No caso em apreço, não foram realizadas, nem se encontram previstas, audiências ou consultas públicas, por se tratar de contratação comum, de baixa complexidade e sem grande vulto, já anteriormente executada pela Fundação Leão XIII, sem inovações relevantes.

Ademais, ausente interesse coletivo qualificado que justifique a adoção de tais instrumentos, mostra-se adequada sua não realização. Ressalte-se que seu caráter facultativo decorre da redação do art. 21 da Lei nº 14.133/2021, ao dispor que a Administração “poderá” adotá-los, conferindo ao gestor discricionariedade quanto à sua utilização.

8. CONSULTA DE MERCADO

8.1. Análise da possibilidade de licitação exclusiva e de cota reserva para micro e pequenas empresas

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

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

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

Além disso, deve-se considerar que o contrato poderá sofrer acréscimos quantitativos de até 25% durante sua execução, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, o que elevaria o valor total estimado para aproximadamente R\$ 3.546.114,74 (três milhões, quinhentos e quarenta e seis mil cento e quatorze reais e setenta e quatro centavos). Tal possibilidade reforça a necessidade de que as empresas participantes possuam capacidade econômico-financeira compatível não apenas com o valor inicial da contratação, mas também com eventuais ampliações contratuais, de modo a garantir a continuidade e a adequada execução do serviço.

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

8.2 Da participação de micro e pequenas empresas

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

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

Adicionalmente, considerando a possibilidade de acréscimos contratuais de até 25%, bem como a necessidade de manutenção de outras atividades empresariais simultâneas, torna-se imprescindível que a empresa licitante demonstre possuir capacidade de faturamento compatível com a execução do contrato, sem ultrapassar os limites legais de enquadramento de sua natureza jurídica. Dessa forma, deverá ser exigida a apresentação de declaração de faturamento ou documentação contábil pertinente, a fim de comprovar que a execução do contrato, somada às demais receitas da empresa, não comprometerá sua regularidade fiscal e seu enquadramento legal.

Ressalta-se que a participação de empresas que não detenham capacidade econômico-financeira compatível com o porte da contratação pode ensejar riscos relevantes à Administração, tais como inadimplemento contratual, descontinuidade do serviço e prejuízo à segurança alimentar das pessoas idosas acolhidas, o que se mostra incompatível com os princípios da eficiência, da continuidade do serviço público e do interesse público.

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

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

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

9. DESENHO DA SOLUÇÃO

9.1 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A contratação de serviços de empresa de alimentação consiste na preparação, fornecimento e distribuição de refeições nas próprias Unidades de Acolhimento da FLXIII, garantindo maior controle dos processos, qualidade e adequação nutricional dos alimentos.

O serviço contará com equipe qualificada, responsável também pela higienização dos ambientes, assegurando o cumprimento das normas sanitárias.

A medida é tecnicamente viável, operacionalmente segura e alinhada à promoção da saúde e à eficiência administrativa, sendo a alternativa mais vantajosa para a Administração.

9.2 IDENTIFICAÇÃO DOS ITENS, QUANTIDADE E UNIDADES

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

Código do Item	ID SIGA	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade (Meses)
0203.001.0010	107731	SERVIÇO DE PREPARO DE ALIMENTAÇÃO - DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES.	SERVIÇO	12

- O serviço da contratada compreende a preparação, o fornecimento e a distribuição de refeições, assegurando seu adequado valor nutricional, bem como a suplementação alimentar conforme as necessidades das pessoas idosas. Inclui, ainda, a disponibilização de profissionais devidamente uniformizados, a realização da limpeza das cozinhas industriais, contemplando os insumos de limpeza necessários, bem como o fornecimento de gás (bem como sua instalação e materiais necessários à instalação, caso necessário), utensílios e equipamentos de cozinha necessários à preparação dos alimentos (e suas instalações e manutenção), tais como maquinários e eletrodomésticos, em conformidade com a quantidade diária de refeições e as demandas dos espaços coletivos, visando à plena e eficiente execução dos serviços contratados, abrangendo também o fornecimento de refeições extraordinárias, entendidas como aquelas destinadas a ocasiões festivas e comemorativas.
- No que se refere ao Catálogo Eletrônico de Padronização, nos termos do inciso LI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021 (CatELog), informa-se que o Decreto Estadual nº 49.316, de 7 de outubro de 2024, que instituiu e regulamentou o Catálogo Eletrônico de Padronização de Logística – CatELog, no âmbito da Administração Pública Estadual Direta, Autárquica e Fundacional, disponibilizou, até a presente data, apenas modelos de contratação padronizados, em consonância com a Política de Gestão Estratégica de Suprimentos – PGES, prevista no Decreto nº 47.525, de 17 de março de 2021, os quais não atendem à presente demanda.

9.2.1. MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS PARA COZINHA INDUSTRIAL PARA AS 02 (DUAS) UNIDADES

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

Item	Tipo de Equipamento	Quantitativo (duas unidades)
1	Balcão térmico c/ 6 cubas	02 UN
2	Batedeira industrial planetária	02 UN
3	Carro de Transporte de alimentos Inox 75Kg 2	02 UN
4	Cortador de legumes sobre tripé	02 UN
5	Fogão 06 bocas com forno	02 UN
6	Freezer horizontal 510 l com termômetro	06 UN
7	Liquidificador industrial 8 l	06 UN
8	Refrigerador duplex mínimo 334l com termômetro	04 UN
9	Preparador / Processador de Alimentos Bivolt 1/2 CV (RBT- 6)	02 UN
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 UN
11	Moedor de Carne, Aço Inox, 4 Engrenagens, Bivolt	02 UN
12	Extrator / Espremedor De Sucos	02 UN
13	Balança Digital 15 kg	02 UN
14	Mesa com seis lugares retangular (2000X800X720) - Tampo em 18mm ou 25 mm - Estrutura em aço tubular reforçado, com pintura epóxi, e tratamento anti- ferrugem	16 UN
15	Mesa com quatro lugares Mesa com quatro lugares (1400x800x720 LxPxA) - Tampo (com espessura em 18mm ou 25mm) - Estrutura em aço tubular reforçado, com pintura epóxi, e tratamento anti- ferrugem	10 UN
16	Gás P45	A ser fornecido conforme necessidade, com base no quantitativo de refeições constantes no Anexo II do TR
17	Balcão Refrigerado	02 UN
18	Exaustor 50cm, tensão 220V, potência 150W, frequência 60HZ	01 UN
19	Ar-condicionado split piso teto de 30.000 BTUs	01 UN
20	Ar-condicionado de janela de 30.000 BTUs	02 UN

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

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

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

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

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

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

Em tempo, esclarecemos que a capacidade térmica total foi calculada com base nas dimensões dos ambientes, na carga térmica proveniente dos equipamentos eletrônicos previstos e na estimativa de ocupação de pessoas nos respectivos espaços.

9.2.2 FORNECIMENTO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) P45 PARA AS 02 UNIDADES DE ACOLHIMENTO

No que se refere ao fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP), especialmente na modalidade de botijões tipo P45, destaca-se que sua adequada disponibilização e abastecimento constituem elemento essencial à execução contínua e eficiente dos serviços de preparo de alimentação. Considerando a natureza ininterrupta do objeto, eventual desabastecimento de gás compromete diretamente a produção das refeições, podendo ocasionar interrupções no serviço, com impactos imediatos à segurança alimentar e nutricional das pessoas idosas acolhidas. Nesse sentido, a transferência integral dessa responsabilidade à contratada mostra-se medida necessária para garantir maior controle operacional, agilidade no reabastecimento e mitigação de riscos associados à descontinuidade do serviço.

A contratada deverá, portanto, ser integralmente responsável pelo fornecimento, substituição, armazenamento adequado e controle de consumo dos botijões de GLP tipo P45, observando rigorosamente as normas de segurança vigentes, bem como as boas práticas de armazenamento e manuseio. Deverá, ainda, assegurar estoque mínimo estratégico suficiente para evitar qualquer risco de desabastecimento, considerando a dinâmica de consumo das unidades e a necessidade de continuidade plena do serviço, inclusive em finais de semana, feriados e eventuais intercorrências logísticas.

Para fins de dimensionamento, estima-se, no cenário atual, a produção diária de aproximadamente 624 (seiscentas e vinte e quatro) refeições, sendo 360 (trezentas e sessenta) refeições na Unidade de Acolhimento de Campo Grande e 264 (duzentas e sessenta e quatro) refeições na Unidade de Sepetiba. Ressalta-se, contudo, que tal quantitativo reflete a ocupação atual das unidades, podendo sofrer variações ao longo da execução contratual, inclusive com a ampliação da demanda até a capacidade máxima instalada, estimada em 360 (trezentas e sessenta) refeições em Campo Grande e 348 (trezentas e quarenta e oito) refeições em Sepetiba, totalizando até 708 (setecentas e oito) refeições diárias.

Adicionalmente, devem ser consideradas as ocasiões de fornecimento de refeições extraordinárias, destinadas a eventos comemorativos e institucionais, as quais preveem a participação de convidados vinculados aos usuários, ampliando pontualmente a demanda regular e exigindo capacidade operacional por parte da contratada, conforme os quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

Diante desse cenário, a contratada deverá dimensionar adequadamente sua logística de abastecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP), incluindo a instalação completa dos sistemas necessários, bem como a realização de manutenções preventivas e corretivas, substituições, trocas e recargas dos botijões, garantindo estoque suficiente e contínuo para atendimento da demanda ordinária e extraordinária, com margem de segurança. A responsabilidade integral pela gestão do fornecimento de gás visa assegurar a continuidade do serviço, a eficiência operacional e a mitigação de riscos de desabastecimento, em consonância com a essencialidade da atividade desempenhada.

9.2.3 DEDETIZAÇÃO

A dedetização não deverá ser contemplada pela presente contratação, uma vez que a Fundação Leão XIII mantém vigente o Contrato nº 11/2022, celebrado com a empresa Senhor dos Cupins Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 28.470.673/0001-24, cujo objeto consiste na prestação de serviços de controle de vetores (baratas, formigas, mosquitos, pulgas, percevejos de cama e roedores), mediante a combinação de processos de pulverização e injeção de inseticidas nos locais de maior infestação, com utilização de iscas atrativas.

9.2.4 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:

Item	Material	Quantitativo
		(para as duas unidades)
1	Abridores de latas e garrafas profissionais (metal 2 em 1- 11,5cm)	2
2	Amoladores de facas (aço inox)	2
3	Assadeiras de alumínio alta soldada nr 08	6
4	Bacias de alumínio (4 Unidades de 27 litros; 2 Unidades de 21 litros).	6
5	Bacias multiusos (4 Unidades 10 litros; 2 Unidades 5 litros) em polipropileno.	6
6	Batedor de ovos 42 cm (aço inox)	2
7	Botijões térmicos 5 litros (em polipropileno)	6
8	Bules com alça 3 litros (alumínio)	2
9	Caçarolas retas com tampa diferentes tamanhos (nr 45 (2 UN); nr 60 (2 UN); nr 70 (4 UN) alumínio)	8
10	Coadores em aço inox 2 litros	4
11	Colheres de arroz 37 cm (aço inox)	4
12	Colheres de sopa para os usuários. (15 ml aço inox)	150
13	Conchas nr 16 (aço inox)	4
14	Cutelos nr 6 (aço inox)	4
15	Descascadores de legumes (nr 15 (2 UN) e 20 (2 UN) cabo de plástico e lâmina aço inox)	4
16	Dispenser para papel toalha (polipropileno 24 cm)	6
17	Dispenser para sabonete líquido (polipropileno 0,8ml)	6
18	Dispenser para álcool gel (polipropileno 0,8 ml)	6
19	Escorredores com 35 cm de diâmetro (alumínio)	4
20	Escumadeiras tipo raquete n 28 (2 UN), escumadeiras n16 (2 UN) (aço inox)	4
21	Facas de açougueiro (cabo branco polipropileno nr 10 (2 UN) e nr 12 (2 UN) aço inox)	4
22	Facas de mesa para os usuários. (aço inox 21cm)	80
23	Frigideiras antiaderente n 26 (alumínio)	4
24	Frigideiras sem tampa com alça em alumínio e antiaderente interno nr 45	4
25	Garfos bidente em alumínio 35cm	4

26	Garfos de mesa para os usuários. (aço inox)	80
27	Garrafas térmicas 1,5 litros (polipropileno)	6
28	Jarra plástica 05 litros	6
29	Lixeiras com tampa e pedal 240 litros (polipropileno)	6
30	Paletes (estrato em polipropileno 25X50; 50X50)	(pela demanda no armazenamento)
31	Panelas de pressão 35 litros (alumínio maciço)	4
32	Pás em polipropileno 75 cm	4
33	Pegador de Salada inox 28cm	6
34	Pratos raso de mesa para os usuários (27cm plástico (30 UN) e louça (30 UN))	60
36	Pratos fundos de mesa (23 cm plástico)	60
37	Ralador 4 faces (aço inox 12cm x 20 largura)	4
38	Rolos para massa 20kg (poliestireno maciço 6,5 x 30 cm)	4
39	Socadores 25cm (polipropileno)	4
40	Suportes para copos 36 copos (aço inox - 50 x 40 cm)	8
41	Tábuas em polipropileno (60x40 cm)	6
42	Tachos furado com pé n50 (alumínio)	6
43	Tachos n 50 (alumínio)	4
44	Bastões e bases para MOPs (1 por Equipamento) (inox 1,60m)	2
45	Termômetro Espeto (2 UN) e Termômetro Laser (2 UN)	4
46	Leiteira de alumínio 5 litros	8

9.2.5 MATERIAL DE LIMPEZA MENSAL

Material	Quantidade
Desengordurante 5 litros	15 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
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 nº 5	03 Unidades (avaliar necessidade de envio mensal)
Pá coletora com cabo	01 unidade (avaliar necessidade de envio mensal)
Mop (refil)	10 refs com 3 unidades para cada Unidade de Acolhimento
Papel Toalha	4 pacotes c/ 1.000 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	3 pacotes de 100 sacos ou quantidade equivalente, por mês, para cada Unidade de Acolhimento
Luva limpeza multiuso antiaderente ou luva de procedimento latex - TAM M	100 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Luva limpeza multiuso antiaderente ou luva de procedimento latex - TAM G	100 Unidades para cada Unidade de Acolhimento
Sanitizante 5 litros	15 Unidades para cada Unidade de Acolhimento

9.2.6 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 Medida: 40x60 e Saco de alimento (saco cristal)	300
Bobina de sacos picotados (Medidas: 3 unids de 40x60, 3unids de 35x45, 3 unids 30x40)	9

9.2.7 REFEIÇÕES ROTINEIRAS, QUANTIDADES E UNIDADES

9.2.7.1 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	30g
Fruta	ou	1 tipo	130g
Papa de fruta	ou	1 tipo	100g
Bolo	Porcionado	1 tipo	100g
Ovo mexido	Proporcionado	1 tipo	20g
Chá variados	-	1 tipo	150ml
Vitamina de frutas variados	-	1 tipo	200ml

9.2.7.2 COLAÇÃO

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

9.2.7.3 CEIA

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

9.2.7.4 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
Macarrão / Macarrão integral	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	Proporcionado	1 tipo	Refresco 200 ml

Refresco concentrado de fruta natural preparado, ou polpa, ou mate, ou guaraná	Proporcionado	1 tipo	200 ml
--	---------------	--------	--------

9.2.7.4.1 PRATO PROTEICO

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

9.2.7.5 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

9.2.7.6 REFEIÇÕES EXTRAORDINÁRIAS

A previsão de fornecimento de refeições extraordinárias destinadas à realização de eventos comemorativos nas Unidades de Acolhimento da FLXIII, justifica-se pela necessidade de promoção do bem-estar integral dos usuários, considerando não apenas os aspectos nutricionais, mas também os fatores psicossociais relacionados à qualidade de vida da pessoa idosa institucionalizada. Importante destacar que tais refeições estão incluídas no escopo desta contratação, não sendo objeto de contratação separada, em razão da relevância de manter o padrão de paladar e sabor adequados às preferências alimentares dos usuários.

Nesse contexto, conforme preconiza a Política Nacional de Assistência Social (PNAS-2004) a realização de atividades comemorativas associadas a refeições diferenciadas constitui prática alinhada aos princípios de humanização do atendimento e de promoção do envelhecimento digno, favorecendo a socialização, segurança afeiçada e o fortalecimento de vínculos afetivos. Tais iniciativas contribuem para a manutenção da saúde emocional das pessoas idosas, reduzindo o isolamento social e estimulando a convivência coletiva no ambiente institucional. Adicionalmente, a oferta de refeições diferenciadas em datas comemorativas e eventos institucionais possibilita a valorização de aspectos culturais e afetivos relacionados à alimentação e a participação dos usuários nas atividades propostas pela Unidade.

Para fins de planejamento e dimensionamento da contratação, considera-se que o público participante desses eventos será composto pelos usuários das duas unidades de acolhimento, localizadas em Campo Grande e Sepetiba, tomando-se como referência a capacidade atual de ocupação, atualmente em 104 (cento e quatro) usuários. Ressalta-se, contudo, a necessidade de considerar a capacidade máxima instalada das unidades, que totaliza 118 (cento e dezoito) usuários, de modo a garantir margem adequada de atendimento e planejamento logístico.

9.2.7.7 SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL

A previsão de fornecimento de suplementação nutricional no âmbito de Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) justifica-se pela necessidade de garantir suporte alimentar adequado às condições específicas de saúde da pessoa idosa institucionalizada. Considerando que grande parte dos usuários apresenta condições clínicas associadas ao processo de envelhecimento, tais como perda de massa muscular, redução do apetite, dificuldades de mastigação e deglutição, além de doenças crônicas, a suplementação nutricional constitui importante estratégia para manutenção do estado nutricional e prevenção de agravos à saúde.

Nesse contexto, a utilização de suplementos nutricionais, quando prescritos e acompanhados por profissional habilitado, contribui para a prevenção e o tratamento de quadros de desnutrição, risco nutricional e fragilidade, favorecendo a manutenção da funcionalidade, da autonomia e da qualidade de vida das pessoas idosas acolhidas.

Dessa forma, a inclusão da suplementação nutricional no planejamento da contratação, mostra-se medida necessária para assegurar o atendimento integral às necessidades nutricionais dos usuários, contribuindo para a promoção da saúde, prevenção de complicações clínicas e redução de intercorrências que possam demandar intervenções médicas ou hospitalares.

Nesse sentido, para fins de planejamento da contratação e adequado atendimento das necessidades nutricionais dos usuários, apresentam-se a seguir as classificações de suplementação nutricional, bem como as respectivas quantidades estimada nas respectivas Unidades de Acolhimento.

9.2.7.7.1 UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

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

Total de usuários que fazem uso da suplementação: 19

Total de doses diárias: 32

Total de doses mensais: 960 doses

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

Total de usuários que fazem uso da suplementação: 11

Total de doses diárias: 16

Total de doses mensais: 480 doses

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

Total de usuários que fazem uso da suplementação: 02

Total de doses diárias: 02

Total de doses mensais: 60 doses

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

Total de usuários que fazem uso da suplementação: 01

Total de doses diárias: 01

Total de doses mensais: 30 doses

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

PARÁGRAFO ÚNICO: Atualmente, em ambas as unidades de acolhimento, **não há registro de usuários que façam uso dessa classificação de suplementos nutricionais**. Contudo é importante que seja realizada a estimativa de ao menos (1 dose diária) deste suplemento para fins de precificação, considerando eventual necessidade.

9.2.7.7.2 UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

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

Total de usuários que fazem uso da suplementação: 10

Total de doses diárias: 15

Total de doses mensais: 450 doses

Parágrafo Único: O quantitativo de suplementação nutricional, poderá sofrer alterações de quantitativo, dependendo dos meses com 31 dias

9.2.7.8 COQUETEL FUNCIONAL

A previsão de fornecimento de coquetel funcional no âmbito de Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) justifica-se pela necessidade de estratégias voltadas à promoção da saúde, prevenção de agravos e melhoria da qualidade de vida da pessoa idosa. Nesse cenário, a alimentação saudável e equilibrada desempenha papel fundamental na manutenção das funções fisiológicas, na prevenção de doenças crônicas e no fortalecimento do sistema imunológico.

A implantação do coquetel funcional, surge como uma iniciativa voltada à promoção da saúde e do bem-estar dos usuários, por meio da oferta de preparações naturais elaboradas com frutas, verduras, legumes e ingredientes funcionais ricos em vitaminas, minerais, fibras e compostos antioxidantes, sendo preparados a partir de alimentos reconhecidos por suas propriedades nutricionais e funcionais, contribuindo para a melhoria do estado nutricional e para o estímulo à ingestão hídrica dos idosos.

O coquetel funcional é caracterizado pela combinação de ingredientes naturais que possuem propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e digestivas. Essas preparações podem auxiliar na eliminação de toxinas metabólicas, melhorar o funcionamento do organismo e contribuir para o equilíbrio nutricional, especialmente em pessoas idosas que apresentam baixa ingestão alimentar ou dificuldades para consumir determinados alimentos sólidos.

Além disso, muitos idosos apresentam diminuição do apetite, alterações no paladar, dificuldades de mastigação e hidratação insuficiente, fatores que podem levar ao risco de desnutrição e outras complicações de saúde. Nesse contexto, o coquetel funcional torna-se uma alternativa atrativa e de fácil consumo, contribuindo para aumentar a ingestão de líquidos e nutrientes essenciais.

Dessa forma, a implantação do Coquetel Funcional nas 02 Unidades de Acolhimento da FLXIII configura-se como uma estratégia de promoção da saúde, prevenção de doenças e valorização do cuidado integral à pessoa idosa, alinhada às diretrizes de alimentação saudável e às políticas de atenção ao envelhecimento ativo e saudável.

Nesse sentido, para fins de planejamento da contratação e adequado atendimento das necessidades nutricionais dos usuários, apresentam-se a seguir a quantidade estimada nas respectivas Unidades de Acolhimento.

9.2.7.8.1 UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

Total de usuários que fazem uso da suplementação: 11

Total de doses diárias: 11

Total de doses mensais: 330

9.2.7.8.2 UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

Total de usuários que fazem uso da suplementação: 22

Total de doses diárias: 22

Total de doses mensais: 660

Parágrafo Único: O quantitativo de suplementação nutricional, poderá sofrer alterações de quantitativo, dependendo dos meses com 31 dias

9.2.7.9 ESPESSANTE

A previsão de fornecimento de espessantes alimentares para as unidades de acolhimento da FLXIII, justifica-se pela necessidade de garantir segurança alimentar e nutricional aos usuários assistidos, especialmente aqueles que apresentam dificuldades de deglutição (disfagia), condição comum em pessoas idosas.

A disfagia pode comprometer a ingestão segura de líquidos e alimentos, aumentando o risco de engasgos, broncoaspiração, desidratação, desnutrição e complicações respiratórias, como pneumonia aspirativa. Nesse contexto, o uso de espessantes alimentares torna-se uma estratégia fundamental para adequar a consistência de líquidos e preparações, facilitando o processo de deglutição e reduzindo riscos à saúde.

Além disso, o uso desses produtos contribui para melhorar a aceitação alimentar e a hidratação, uma vez que permite a adaptação da textura dos líquidos sem alterar significativamente o sabor, o valor nutricional ou a aparência das preparações.

Assim, a aquisição de espessantes alimentares atende às diretrizes de cuidado integral, promovendo segurança na alimentação, prevenção de complicações clínicas e melhoria da qualidade de vida dos usuários, além de apoiar o trabalho das equipes de nutrição, enfermagem e fonoaudiologia no manejo adequado das dietas modificadas em consistência.

Nesse sentido, para fins de planejamento da contratação e adequado atendimento das necessidades nutricionais dos usuários, apresentam-se a seguir a quantidade estimada nas respectivas Unidades de Acolhimento.

9.2.7.9.1 UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

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

9.2.7.9.2 UNIDADE DE ACOLHIMENTO VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA

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

Parágrafo Único: O quantitativo de suplementação nutricional, poderá sofrer alterações de quantitativo, dependendo dos meses com 31 dias

9.2.7.9 Todas as refeições rotineiras e extraordinárias, bem como a suplementação nutricional, coquetéis funcionais e espessantes, estarão devidamente descritos e especificados no Termo de Referência, constante do Anexo II e VII.

9.3 INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Conforme apresentado no subitem 9.2, a descrição do serviço se refere a contratação de empresa especializada de alimentação para o fornecimento, preparação e distribuição de refeições nas (02) Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, devendo os licitantes observar integralmente todas as especificações qualitativas e quantitativas estabelecidas no presente Termo de Referência.

9.4 NATUREZA DO OBJETO

9.4.1. Trata-se de serviço de natureza comum e contínua, com dedicação exclusiva de mão de obra, uma vez que o objeto da contratação consiste no fornecimento de alimentação, preparo e distribuição de refeições para o público idoso nas 02 (duas) unidades de acolhimento da Fundação Leão XIII.

Nesse contexto, a mão de obra constitui componente essencial à execução do objeto, sendo o meio pelo qual se garante a entrega do resultado pretendido, qual seja, a oferta regular, segura e adequada de alimentação e suplementação alimentar às pessoas idosas acolhidas.

A dedicação exclusiva dos profissionais permite controle da escala, manutenção do padrão do serviço e respeito às necessidades nutricionais dos beneficiários, elementos fundamentais para a continuidade das atividades finalísticas da Fundação Leão XIII.

Dessa forma, a contratação visa assegurar a continuidade das atividades finalísticas da Fundação Leão XIII, atendendo às necessidades permanentes de alimentação adequada e suplementação alimentar, em conformidade com a legislação vigente.

9.5 PROCESSAMENTO DO PROCEDIMENTO

Considerando tratar-se de serviço comum, uma vez que o objeto apresenta padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva no instrumento convocatório, mediante especificações usuais de mercado, o procedimento será conduzido na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos dos arts. 28, inciso I, e 29 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.6 INSTRUMENTALIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO - ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Para a presente contratação, verifica-se que, embora existam elementos de variabilidade na demanda, não se mostra adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP.

De fato, há dificuldade de mensuração exata dos quantitativos, em razão da oscilação no número de pessoas idosas atendidas, bem como variação na necessidade de suplementação alimentar, a qual será fornecida conforme avaliação técnica ao longo da execução. Contudo, tais características não afastam o fato de que se trata de necessidade contínua, atual e essencial, diretamente relacionada à garantia do direito à alimentação e à segurança alimentar e nutricional do público atendido.

Nesse contexto, a utilização do SRP, instrumento voltado a contratações futuras e eventuais, não se revela compatível com o objeto em questão, que demanda prestação contínua e ininterrupta dos serviços, sem possibilidade de descontinuidade, sob pena de comprometimento do atendimento aos usuários.

Dessa forma, considerando a essencialidade do serviço e a necessidade de assegurar a regularidade e continuidade da prestação, conclui-se que a contratação deverá ser formalizada por meio de contrato administrativo próprio, não sendo recomendada a adoção do Sistema de Registro de Preços no presente caso.

Ressalta-se, ainda, que não foram identificadas Intenções de Registro de Preços (IRPs) e Atas vigentes que atendam às necessidades específicas do órgão.

9.7 CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Para a presente contratação, adotar-se-á como critério de julgamento das propostas o **MENOR PREÇO GLOBAL**, em consonância com a natureza comum dos serviços a serem contratados, os quais possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos neste Estudo Técnico Preliminar e nos demais instrumentos que instruirão o certame.

A escolha pelo critério de menor preço mostra-se adequada, na medida em que os requisitos técnicos e operacionais necessários à execução do objeto encontram-se previamente estabelecidos, permitindo a comparação objetiva entre as propostas apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da qualidade dos serviços a serem prestados.

Destaca-se, ainda, que a adoção desse critério também se justifica em razão da natureza indivisível do objeto, uma vez que os serviços pretendidos configuram um conjunto integrado e interdependente, cuja execução de forma fracionada poderia comprometer a eficiência, a padronização e a qualidade do atendimento aos usuários.

Ressalta-se que a definição do referido critério observa as diretrizes estabelecidas no Decreto nº 48.778, de 30 de outubro de 2023, que regulamenta as licitações pelos critérios de julgamento por menor preço ou maior desconto no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional.

Adicionalmente, afasta-se a adoção do critério de julgamento por técnica e preço, previsto no Decreto nº 48.865, de 26 de dezembro de 2023, tendo em vista que o objeto não demanda avaliação preponderantemente técnica das propostas, mas sim o atendimento a especificações previamente definidas, com foco na economicidade e na eficiência da contratação.

Dessa forma, conclui-se que o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL** é o que melhor atende ao interesse público no caso em análise, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observados os parâmetros de qualidade e as exigências estabelecidas para a execução do objeto.

9.8 REGIME DE CONTRATAÇÃO

O regime de contratação mais adequado ao objeto em questão é o de empreitada por preço unitário, nos termos do art. 6º, inciso XXVIII, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de serviço a ser executado mediante remuneração por unidades determinadas.

Tal regime mostra-se compatível com a natureza da contratação, uma vez que o preparo de alimentos, fornecimento de suplementação e refeições extraordinárias poderão ser mensurados com base em unidades previamente definidas, como número de refeições preparadas, quantitativo de suplementação fornecida e demais parâmetros operacionais, permitindo maior precisão na aferição dos serviços efetivamente executados.

Além disso, a adoção da empreitada por preço unitário confere maior flexibilidade à Administração, tendo em vista a possibilidade de variação dos quantitativos ao longo da execução contratual, especialmente em razão de eventuais oscilações na demanda do público atendido, assegurando que o pagamento se dê conforme a efetiva prestação dos serviços.

9.9 REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

Considerando a complexidade e especificidade do objeto contratual, a execução dos serviços dependerá do atendimento a requisitos mínimos que assegurem qualidade, segurança e conformidade com normas legais e técnicas aplicáveis. Nesse sentido, a empresa contratada deverá estar legalmente habilitada e comprovar experiência e expertise na execução de serviços similares, garantindo a disponibilidade de equipe qualificada para o preparo, manipulação e distribuição de alimentos, inclusive dietas especiais quando necessárias. Além disso,

deverá assegurar equipamentos e materiais adequados, bem como observar rigorosamente protocolos de controle de qualidade e segurança alimentar, incluindo higienização, armazenamento, conservação e prevenção de contaminação. O atendimento a esses requisitos é condição indispensável para que a prestação do serviço ocorra com eficiência, segurança e conformidade com as normas sanitárias e contratuais vigentes.

9.10 HABILITAÇÃO

9.10.1 HABILITAÇÃO TÉCNICA

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

A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição - CRN. Atestado(s) de Capacidade Técnica expedido (s) por entidades da Administração Pública ou Pessoa Jurídica de Direito Privado para os quais esteja ou tenha prestado serviços iguais e/ou semelhante ao objeto, qual seja, atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições a coletividades e que seja (m) igual (is) ou superior (es) a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos estimados dos itens de maior relevância dos serviços (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021, incisos I, II. Deverá o referido atestado ser registrado no Conselho Regional de Nutrição, conforme Resolução CFN nº 703 de setembro de 2021, alterada pela Resolução CFN nº 723 de fevereiro de 2022.

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

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

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

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

9.10.2 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.10.2.1 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.

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

9.10.2.3 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.

9.10.2.3.1 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.

9.10.2.3.2 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;

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

9.10.2.4 Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contábeis 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.

9.10.2.5 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.

9.10.2.6 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:

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

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

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

9.10.2.6.1 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.

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

10 DOS FORNECIMENTOS ACESSÓRIOS

O fornecimento dos insumos necessários à execução dos serviços, bem como a instalação dos equipamentos e mobiliários, será de responsabilidade da contratada, compreendendo o provimento de todos os materiais indispensáveis à adequada execução contratual, inclusive a disponibilização de mão de obra especializada.

Ressalta-se ainda que a manutenção corretiva e preventiva de todos equipamentos eletrônicos contemplados, a manutenção e, caso necessário, a instalação do gás P45, são de responsabilidade da contratada.

11 INFORMAÇÕES CONTRATUAIS

11.1 VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

11.1.2 O prazo contratual poderá ser prorrogado, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que seja atestado que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração.

11.1.3 A possibilidade de prorrogação contratual decorre da natureza contínua do serviço a ser prestado, cuja essencialidade justifica sua manutenção, uma vez que o fornecimento, preparo e distribuição de alimentação, bem como a suplementação nutricional, são indispensáveis ao atendimento das demandas finalísticas da Fundação Leão XIII, especialmente no que se refere à garantia da segurança alimentar e nutricional das pessoas idosas acolhidas nas unidades institucionais. Dessa forma, trata-se de necessidade pública permanente e contínua, cuja interrupção comprometeria a saúde, o bem-estar e a dignidade dos usuários, bem como a regularidade dos serviços socioassistenciais prestados.

11.2 REAJUSTAMENTO DE PREÇO

O reajuste em sentido estrito é o instrumento destinado a corrigir a desvalorização monetária decorrente do processo inflacionário ordinário. Trata-se de uma recomposição programada, que ocorre em periodicidade mínima de um ano, contada da data de apresentação da proposta ou do orçamento. Sua aplicação é objetiva, realizada por meio de índices setoriais ou gerais de preços previamente definidos no edital e no contrato, sendo aplicável, em regra, a obras, serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra e fornecimentos em geral.

A repactuação, por sua vez, consiste em espécie de reajuste voltada aos contratos de serviços contínuos, não se restringindo apenas àqueles com dedicação exclusiva de mão de obra, mas também àqueles em que há predominância de mão de obra. Diferentemente do reajuste por índice, a repactuação baseia-se na demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato, especialmente aqueles relacionados à mão de obra, como, por exemplo, alterações salariais decorrentes de convenções ou acordos coletivos de trabalho.

Na presente contratação, deverá ser prevista a aplicação conjunta de reajuste em sentido estrito e repactuação, considerando a natureza híbrida do objeto. O reajuste por índice será aplicável aos custos relacionados a insumos, materiais e demais componentes não vinculados à mão de obra, enquanto a repactuação incidirá sobre os custos de mão de obra.

11.2.1. REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO

11.2.1.1. O reajuste em sentido estrito será aplicável aos custos relacionados aos insumos e demais componentes não vinculados à mão de obra, tais como gêneros alimentícios, suplementação nutricional e outros materiais necessários à execução do objeto, com periodicidade mínima anual, contada da data da apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir.

Sugere-se, para esse fim, a adoção do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Nas contratações similares realizadas anteriormente, foi identificada a utilização do IPCA como referência de reajuste, consolidando sua prática como padrão para contratos desse tipo.

A escolha do referido índice se justifica por se tratar do principal indicador oficial da inflação no Brasil, amplamente utilizado pelo setor público e privado como referência para recomposição de valores contratuais. O IPCA mede a variação de preços de uma cesta representativa de bens e serviços consumidos pelas famílias, abrangendo ampla faixa de renda e refletindo, de forma consistente, o comportamento geral dos preços na economia.

Ademais, por ser calculado por órgão oficial de estatística, com metodologia transparente e cobertura nacional, o IPCA confere maior segurança jurídica, confiabilidade e padronização à atualização dos contratos administrativos. Nesse sentido, órgãos governamentais recomendam a utilização de índices como o IPCA por apresentarem maior estabilidade e aderência à realidade inflacionária, especialmente em comparação a outros indexadores mais voláteis, como o IGP-M, que sofre influência de fatores externos, como variações cambiais.

Ressalta-se, ainda, que o IPCA reflete diretamente a variação de preços de itens de consumo, incluindo alimentos e serviços, o que o torna compatível com a estrutura de custos da presente contratação, cuja execução depende significativamente da aquisição de gêneros alimentícios e insumos correlatos.

Dessa forma, a adoção do IPCA como índice de reajuste mostra-se tecnicamente adequada, economicamente coerente e alinhada às boas práticas da Administração Pública, assegurando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato de forma objetiva, previsível e transparente.

11.2.2. REAJUSTAMENTO POR REPACTUAÇÃO

11.2.2.1. A repactuação será aplicável aos custos relacionados à mão de obra empregada na execução contratual, considerando que, embora o objeto principal consista no fornecimento de alimentação, sua execução depende diretamente da atuação contínua de profissionais alocados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, tais como cozinheira, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais e nutricionista.

No presente caso, a execução dos serviços demanda a permanência desses profissionais nas dependências da Administração, com jornada vinculada à rotina operacional das unidades atendidas, o que evidencia que a mão de obra constitui componente essencial e relevante da estrutura de custos do contrato, caracterizando-se, de forma inequívoca, como contratação com dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da legislação vigente. Nessas hipóteses, os custos laborais sofrem variações decorrentes de fatores externos, especialmente aqueles definidos em instrumentos coletivos de trabalho.

Destaca-se, ainda, sob a perspectiva do cuidado social e da atenção à população idosa atendida nas unidades, que, embora haja a necessidade de organização de escala de trabalho entre os profissionais, deverá ser priorizado o baixo rodízio de funcionários, de modo que os mesmos trabalhadores da cozinha atuem de forma contínua e organizada em escala, evitando-se a substituição frequente por profissionais aleatórios. Tal diretriz visa assegurar a padronização do preparo dos alimentos, a manutenção do sabor e da qualidade das refeições, bem como o respeito ao paladar e às especificidades dos idosos acolhidos, para os quais a alimentação adequada e familiar representa elemento fundamental de bem-estar, saúde e vínculo com a rotina institucional.

Dessa forma, justifica-se a adoção da repactuação como mecanismo adequado de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, por permitir a atualização dos custos de mão de obra com base em sua variação real, em substituição a índices genéricos de inflação, que não refletem com precisão as alterações decorrentes de reajustes salariais, encargos sociais e benefícios trabalhistas.

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

11.3 GARANTIA

11.3.1 GARANTIA CONTRATUAL

A garantia contratual constitui instrumento que confere à Administração Pública meios para resguardar-se contra eventuais inadimplementos da contratada, mitigando possíveis impactos financeiros decorrentes da inexecução contratual.

Tal previsão encontra respaldo no artigo 96 da Lei nº 14.133, de 2021, que faculta à Administração a exigência de garantia contratual, conforme juízo de conveniência e oportunidade do gestor público, desde que expressamente prevista no instrumento convocatório.

Por se tratar de faculdade administrativa, compete ao gestor avaliar a pertinência da exigência, considerando os potenciais benefícios e ônus que tal medida pode implicar, uma vez que, embora assegure a execução adequada do contrato, sua imposição pode onerar o valor ofertado pelo licitante.

Nesse contexto, destacam-se dois aspectos fundamentais:

- i) a complexidade e o vulto do contrato, especialmente quanto ao risco de inadimplemento e à relevância dos prejuízos decorrentes de eventual má execução, que justificam a exigência da garantia; e
- ii) a onerosidade da medida, uma vez que o valor correspondente tende a ser incorporado ao preço ofertado, podendo resultar em maior dispêndio à Administração.

Ademais, a exigência da garantia assegura a execução regular do contrato e protege o erário, evitando prejuízos financeiros e garantindo o cumprimento das obrigações pactuadas.

Nesse sentido, a exigência de garantia revela-se pertinente para assegurar eficiência, estabilidade e proteção aos interesses públicos na execução contratual. O percentual de 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato foi definido considerando a natureza do objeto, que não apresenta complexidade técnica elevada nem riscos financeiros ou operacionais relevantes. Tal percentual está em conformidade com o princípio da proporcionalidade e com as boas práticas adotadas pela Administração Pública, assegurando a cobertura de eventual inadimplemento sem onerar excessivamente a Contratada.

Não se justifica a majoração da garantia para até 10% (dez por cento), haja vista que os riscos associados ao contrato não demandam um valor superior, nos termos do artigo 98 da Lei nº 14.133, de 2021, que estabelece a possibilidade de fixação de garantias proporcionais à natureza e ao grau de risco do objeto contratual. Dessa forma, o percentual de 5% representa medida adequada, equilibrada e juridicamente segura.

11.3.2 GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS

A CONTRATADA deverá garantir que os equipamentos fornecidos, bem como os serviços prestados, estejam em conformidade com as especificações técnicas acordadas no Termo de Referência, comprometendo-se a corrigir, reparar ou substituir, sem ônus para a CONTRATANTE, quaisquer defeitos ou falhas que se manifestarem.

A garantia cobre defeitos de fabricação, vícios ocultos e mau funcionamento decorrente de falha técnica ou operacional imputável à CONTRATADA.

Durante o período, os prazos para reparo ou substituição não poderão exceder os limites estabelecidos pela legislação vigente, especialmente o Código de Defesa do Consumidor, quando aplicável.

11.4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

11.4.2 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.

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

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

11.4.5 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, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

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

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

11.4.8 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.

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

11.4.10 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.

11.4.11 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.

11.4.12 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.

11.5 FORMAS DE EXECUÇÃO

A execução dos serviços compreenderá o fornecimento, preparo e distribuição de alimentação nas Unidades da Fundação Leão XIII, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes e demais disposições legais aplicáveis.

A contratada será responsável por (e demais responsabilidades previstas nos subitens):

- **Fornecimento e controle de gêneros alimentícios**

Realizar a aquisição, recebimento, armazenamento e estocagem de todos os gêneros e produtos alimentícios necessários, assegurando controle rigoroso quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, procedência, registro nos órgãos competentes e prazos de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo.

- **Preparo, manipulação e distribuição de alimentos**

Executar o pré-preparo, preparo, cocção e distribuição das refeições, garantindo condições adequadas de higiene e segurança alimentar, incluindo:

- a) prevenção de contaminação cruzada;
- b) utilização de utensílios devidamente higienizados;
- c) uso de equipamentos de proteção individual, sem prejuízo da correta higienização das mãos;
- d) manutenção dos alimentos preparados em temperaturas adequadas, sendo superiores a 65°C para alimentos quentes e inferiores a 10°C para saladas e sobremesas;
- e) descarte, no mesmo dia, das sobras de alimentos manipulados, permitindo-se o reaproveitamento apenas de itens não manipulados, respeitados os prazos de validade;
- f) preparo de dietas especiais, mediante solicitação formal.

- **Controle de qualidade e segurança alimentar**

Implementar e manter controle de qualidade em todas as etapas do serviço, incluindo:

- a) adoção do método APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle);
- b) coleta diária de amostras das refeições preparadas, com armazenamento adequado por 72 horas;
- c) realização de análises microbiológicas periódicas, às suas expensas, bem como em casos de suspeita de contaminação;
- d) suspensão imediata do consumo de alimentos com indícios de deterioração, com guarda de amostras para análise;
- e) responsabilização integral pela qualidade dos alimentos perante os órgãos sanitários competentes.

- **Recursos humanos**

Disponibilizar mão de obra qualificada, técnica e operacional, em quantidade suficiente para a adequada execução dos serviços.

- **Infraestrutura, equipamentos e insumos**

Fornecer todos os utensílios, equipamentos, gás e materiais de consumo necessários, incluindo descartáveis, materiais de limpeza e higiene, garantindo sua reposição contínua.

Responsabilizar-se, ainda, pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das áreas físicas de cozinhas, despensas e refeitórios.

- **Higienização e organização dos espaços**

Executar a limpeza e higienização das cozinhas, despensas, refeitórios e demais áreas envolvidas na prestação dos serviços, assegurando condições adequadas de uso.

- **Adequação física e mobiliário**

Promover, quando necessário, a readequação dos espaços físicos das unidades para atendimento às normas da Vigilância Sanitária, bem como fornecer equipamentos compatíveis com a demanda de refeições.

Providenciar o mobiliário dos refeitórios, conforme a quantidade de usuários atendidos, incluindo mesas com capacidade para 4 a 6 lugares e respectivas cadeiras.

11.5.1 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.

11.5.2 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.

11.5.3 TRANSPORTE DE PRODUTOS DESCARTÁVEIS

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

11.5.4 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.

11.5.5 ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS TÓXICOS

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

11.5.6 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.

11.5.7. 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.

11.5.8 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 deverão ser higienizados adequadamente, seguindo os critérios de higienização e sanitização das normas vigentes;
- Deverá ser efetuada, diariamente, limpeza geral na cozinha e refeitório.

11.5.9 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 adequados, 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).

11.5.10 FORNECIMENTO DE GÁS

- A contratada deverá responsabilizar-se pelo abastecimento integral do gás utilizado nas áreas de produção (cozinhas da Fundação Leão XIII).

12 TRANSFERÊNCIA DE CONHECIMENTO, TECNOLOGIA E TÉCNICAS EMPREGADAS E TRANSIÇÃO CONTRATUAL

No presente caso, não se identifica a necessidade de previsão de transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia, técnicas empregadas ou know-how. Isso se deve ao fato de que a execução dos serviços não envolve atividades de natureza intelectual estratégica, desenvolvimento de metodologias exclusivas ou processos inovadores que demandem a internalização de conhecimento pela Administração ao término do contrato.

Ressalta-se que a definição dos parâmetros nutricionais e o direcionamento técnico da alimentação permanecem sob responsabilidade da equipe técnica da própria Fundação Leão XIII, por meio de profissional nutricionista, cabendo à contratada, exclusivamente, a execução operacional dos serviços conforme diretrizes previamente estabelecidas e cardápio aprovado por nutricionista da FLXIII. Dessa forma, não há incorporação de know-how específico da contratada à rotina institucional, tampouco dependência técnica que justifique a necessidade de sua transferência ao final da avença.

Ademais, a natureza dos serviços caracteriza-se como prestação continuada, padronizada e orientada por protocolos definidos pela Administração, o que reduz significativamente riscos operacionais em eventual substituição da empresa contratada. Nesse contexto, conclui-se pela inaplicabilidade de exigência de transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia, técnicas empregadas ou know-how, uma vez que não há prejuízo à continuidade e à qualidade do serviço prestado.

13 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A presente contratação deverá observar critérios e práticas de sustentabilidade, em consonância com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021, bem como com os preceitos constitucionais relacionados à proteção do meio ambiente e à promoção do bem-estar social. Considerando a natureza do objeto, tais critérios devem ser incorporados tanto na seleção de insumos quanto na execução dos serviços, de forma a reduzir impactos ambientais, promover o uso racional de recursos naturais e assegurar práticas socialmente responsáveis ao longo de toda a cadeia de fornecimento.

No âmbito dos insumos utilizados, deverá ser priorizada a aquisição de gêneros alimentícios provenientes de fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção, sempre que possível, com incentivo ao consumo de produtos locais e sazonais, contribuindo para a redução da pegada de carbono associada ao transporte e para o fortalecimento da economia regional. Além disso, recomenda-se a utilização

de alimentos com menor grau de processamento e a observância de critérios de qualidade que evitem desperdícios, bem como a adoção de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, reduzindo a geração de resíduos sólidos.

Quanto à execução dos serviços, a contratada deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos, com uso eficiente de água e energia, implementação de rotinas de controle e redução de desperdícios, inclusive com adequado planejamento de porções e reaproveitamento seguro de alimentos, quando permitido pelas normas sanitárias. Deverá, ainda, promover a correta segregação e destinação de resíduos, especialmente orgânicos e recicláveis, em conformidade com a legislação ambiental vigente, podendo, quando viável, estabelecer parcerias com cooperativas de reciclagem.

Adicionalmente, recomenda-se que a contratada promova ações de conscientização e capacitação de seus colaboradores quanto às práticas sustentáveis, segurança alimentar e responsabilidade socioambiental, fortalecendo uma cultura organizacional alinhada aos princípios da sustentabilidade. Sempre que possível, deverão ser observadas normas técnicas e certificações ambientais aplicáveis ao setor, como forma de assegurar maior eficiência e responsabilidade na prestação dos serviços.

Por fim, os critérios de sustentabilidade aqui estabelecidos visam não apenas a mitigação de impactos ambientais, mas também a promoção de práticas que contribuam para o desenvolvimento social e econômico sustentável, em conformidade com os objetivos institucionais da Administração Pública. Dessa forma, a contratação alinha-se às diretrizes legais e constitucionais, garantindo que a prestação dos serviços ocorra de maneira eficiente e responsável.

13.1 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 Mitigadora: 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 Mitigadora: 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, conseqüentemente, 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.

14 DA SUBCONTRATAÇÃO

Nos termos do disposto na Lei nº 14.133/2021, é admitida a subcontratação de terceiros para a execução de partes da obra, serviço ou fornecimento, desde que observados os limites e condições previamente autorizados pela Administração Pública em cada caso concreto. Todavia, a subcontratação integral do objeto é expressamente vedada, sendo igualmente proibida a atuação do contratado como mero intermediário ou gestor do contrato, sob pena de desvirtuamento da finalidade contratual. Ressalte-se que o contratado principal permanece integralmente responsável, do ponto de vista legal e contratual, pela execução da parcela eventualmente subcontratada, conforme estabelece a legislação pertinente.

No âmbito do planejamento da presente contratação, procedeu-se à análise técnica quanto à viabilidade da subcontratação parcial, concluindo-se pela sua conveniência, especialmente sob a perspectiva da ampliação da competitividade do certame. Nesse contexto, admite-se a subcontratação de empresa especializada para o fornecimento, instalação e manutenção de ares-condicionados e equipamentos eletrônicos de cozinha industrial, por se tratarem de atividades acessórias e de natureza técnica específica.

Sobre o tema, observa-se o entendimento doutrinário de Marçal Justen Filho, segundo o qual:

“A escolha da Administração deve ser orientada pelos princípios que regem a atividade privada. Se, na iniciativa privada, prevalece a subcontratação na execução de certas prestações, o ato convocatório deverá albergar permissão para que idênticos procedimentos sejam adotados na execução do contrato administrativo. Assim se impõe porque, estabelecendo regras diversas das práticas entre os particulares, a Administração reduziria a competitividade do certame. É óbvio que se pressupõe, em todas as hipóteses, que a Administração comprove se as práticas usuais adotadas pela iniciativa privada são adequadas para satisfazer ao interesse público.”

À luz desse entendimento, verifica-se que, no caso concreto, a vedação à subcontratação revelar-se-ia incompatível com o interesse público, porquanto as atividades mencionadas são, ordinariamente, executadas por terceiros especializados, não guardando relação direta com a atividade-fim das empresas prestadoras de serviços de alimentação.

Cumprir destacar, ainda, que a admissão da subcontratação não afasta a observância dos princípios que regem as contratações públicas, notadamente a isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa e a eficiência, nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a previsão de subcontratação parcial mostra-se medida adequada e necessária para assegurar a exequibilidade do objeto, na medida em que permite que a empresa contratada concentre seus esforços na atividade principal de preparo e fornecimento de alimentação, delegando a execução de atividades acessórias, que demandam especialização técnica específica, a empresas capacitadas. Tal medida contribui para a melhoria da qualidade dos serviços prestados, além de ampliar a competitividade do certame e propiciar a obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração, em estrita observância ao interesse público.

15 DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

Não será admitida a participação de empresas constituídas sob a forma de consórcio no presente procedimento licitatório, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

A decisão quanto à vedação de consórcios insere-se no âmbito da discricionariedade da Administração Pública, a quem compete avaliar a conveniência e a oportunidade de sua admissão, considerando as características específicas do objeto a ser contratado, especialmente quanto ao seu vulto e à sua complexidade técnica.

No caso em apreço, a vedação justifica-se pelo fato de que o objeto consiste na prestação de serviços contínuos de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra dedicada, insumos e gestão operacional integrada nas Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII, não se tratando de contratação de elevada complexidade técnica ou de grande vulto que demande a conjugação de capacidades técnicas ou econômico-financeiras de múltiplas empresas.

Adicionalmente, destaca-se que, conforme análise técnica constante neste Estudo Técnico Preliminar, não foi adotado o parcelamento do objeto, tendo em vista sua natureza integrada e interdependente, o que exige execução unificada por um único contratado, com responsabilidade centralizada. Nesse contexto, a admissão de consórcio mostraria-se incompatível com o modelo de contratação adotado, podendo gerar fragmentação indireta da execução, dificuldades na coordenação das atividades, sobreposição de responsabilidades e prejuízos à eficiência administrativa.

Ressalta-se, ainda, que a execução do objeto demanda elevado grau de integração operacional, padronização de procedimentos e controle contínuo das atividades, de modo que a atuação consorciada poderia dificultar a gestão contratual, a fiscalização dos serviços e a apuração de responsabilidades, com potencial risco à continuidade e à qualidade da prestação, especialmente considerando tratar-se de serviço essencial voltado à segurança alimentar e nutricional de pessoas idosas em situação de acolhimento institucional.

Dessa forma, a vedação à participação de consórcios mostra-se medida adequada, proporcional e tecnicamente justificada, não implicando restrição indevida à competitividade, uma vez que há ampla oferta de empresas no mercado aptas à execução integral do objeto, conforme demonstrado no levantamento de mercado realizado.

16 DAS COOPERATIVAS

Nos termos do art. 9º, inciso I, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021, é vedado à Administração Pública adotar práticas que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do certame, razão pela qual, como regra, deve ser viabilizada a participação de sociedades cooperativas nos procedimentos licitatórios.

Entretanto, considerando a natureza do objeto desta contratação — prestação contínua de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições em 02 (duas) unidades de acolhimento da Fundação Leão XIII — observa-se que haverá dedicação exclusiva de mão de obra, com gestão direta dos recursos humanos pela Fundação Leão XIII, implicando subordinação hierárquica dos profissionais alocados.

Dessa forma, a execução exige presença contínua e escala organizada de pessoal, elementos de pessoalidade, habitualidade e subordinação, os quais são incompatíveis com o regime jurídico das cooperativas, que se baseia na prestação de serviços por associados autônomos e sem vínculo empregatício direto.

No âmbito estadual, deverão ser observadas as diretrizes do Enunciado nº 33 da PGE/RJ, bem como as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 11.488/2007 e do Decreto Estadual nº 42.063/2009, quando aplicáveis, reconhecendo que a participação de

cooperativas em licitações é admitida como regra, mas não se aplica ao presente certame, em razão da necessidade de dedicação exclusiva, subordinação e gestão direta de pessoal pela Fundação Leão XIII.

Portanto, a licitação deve ser restrita a empresas que possam assumir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias e operacionais decorrentes da execução do objeto, garantindo a adequada prestação dos serviços e a proteção dos trabalhadores envolvidos.

17 INCIDÊNCIA DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE

No que se refere à incidência de Programa de Integridade, a presente contratação deve ser analisada à luz do Decreto nº 50.128/2026 do Estado do Rio de Janeiro, o qual regulamenta, no âmbito estadual, dispositivos da Lei nº 14.133/2021 e da Lei Estadual nº 7.753/2017, estabelecendo parâmetros objetivos para exigência, avaliação e aplicação dos programas de integridade nas contratações públicas. O referido decreto dispõe sobre a obrigatoriedade do programa não apenas em contratações de grande vulto, mas também nos casos previstos na legislação estadual, além de disciplinar sua utilização como critério de desempate e como elemento relevante na reabilitação de licitantes e na aplicação de sanções.

No caso concreto, considerando que a estimativa de valor da contratação é de R\$ 2.836.891,79 (dois milhões, oitocentos e trinta e seis mil oitocentos e noventa e um reais e setenta e nove centavos), bem como sua natureza de serviço continuado com prazo superior a 180 (cento e oitenta) dias, resta configurada a obrigatoriedade de exigência de Programa de Integridade, nos termos da Lei Estadual nº 7.753/2017, cuja aplicação é reafirmada e operacionalizada pelo Decreto nº 50.128/2026.

Nesse contexto, a norma estadual complementa o regime da Lei nº 14.133/2021, ampliando a exigência para contratações que, embora não se enquadrem como de grande vulto na esfera federal, atingem os limites estabelecidos no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

Adicionalmente, o Decreto nº 50.128/2026 estabelece diretrizes para avaliação dos programas de integridade, exigindo que estes contemplem mecanismos e procedimentos internos de prevenção, detecção e remediação de irregularidades, tais como códigos de ética, canais de denúncia, treinamentos e controles internos, alinhados às boas práticas de governança e compliance. Tais requisitos visam assegurar maior transparência, integridade e confiabilidade na execução contratual, reduzindo riscos de fraudes, desvios e práticas ilícitas no âmbito da Administração Pública.

Por fim, ressalta-se que, além da obrigatoriedade legal, a existência e efetividade do Programa de Integridade poderão ser consideradas como critério de desempate entre propostas, conforme previsto no art. 60, IV, da Lei nº 14.133/2021, bem como na dosimetria de sanções administrativas e nos processos de reabilitação de licitantes ou contratados, conforme regulamentado pelo Decreto nº 50.128/2026.

Dessa forma, conclui-se pela obrigatoriedade de exigência do Programa de Integridade na presente contratação, como instrumento de fortalecimento da governança, mitigação de riscos e promoção da integridade nas contratações públicas.

18 PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

18.1 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Considerando que a Fundação Leão XIII mantém vigente o Contrato nº 11/2022, celebrado com a empresa Senhor dos Cupins Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 28.470.673/0001-24, cujo objeto consiste na prestação de serviços de controle de vetores (baratas, formigas, mosquitos, pulgas, percevejos de cama e roedores), mediante a combinação de processos de pulverização e injeção de inseticidas nos locais de maior infestação, com utilização de iscas atrativas; e considerando, ainda, que a contratação atualmente em curso, somada ao contrato referido, mostra-se suficiente para assegurar a manutenção regular das atividades finalísticas da Fundação Leão XIII, bem como que as demais necessidades do objeto encontram-se integralmente contempladas na contratação a ser celebrada, não se vislumbra a necessidade de celebração de novas contratações correlatas ou interdependentes.

18.2 CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

Considerando que todas as atividades relacionadas ao objeto do contrato serão integralmente executadas pela equipe da Contratada, não se identifica a necessidade de capacitação ou treinamento do pessoal do Contratante.

Ademais, tendo em vista que a comprovação da experiência da Contratada é requisito essencial e condicionante para a formalização do contrato, não se faz necessária a realização de ações adicionais de capacitação técnica específica para a execução do objeto, pois tal competência deverá já estar devidamente comprovada na fase de habilitação.

Por fim, destaca-se que a Fundação Leão XIII conta com servidores públicos com experiência consolidada na gestão e fiscalização de contratos administrativos, não se identificando a necessidade de capacitação complementar desses agentes para o adequado acompanhamento e fiscalização contratual, em conformidade com a legislação vigente.

18.3. SERVIDORES QUE PARTICIPARÃO DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO A SER CELEBRADO

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

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

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

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

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

18.4 MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

18.4.1 No âmbito da presente contratação, a atuação dos gestores e fiscais deverá observar as disposições do Decreto Estadual nº 48.817, de 24 de novembro de 2023, concentrando-se no acompanhamento da execução contratual, com vistas a assegurar o cumprimento das obrigações pactuadas e das normas aplicáveis ao objeto. Ressalta-se que a gestão e fiscalização dos recursos humanos empregados na

execução dos serviços constituem responsabilidade da Fundação Leão XIII, haja vista se tratar de contratação com dedicação exclusiva de mão de obra.

Não obstante, cumpre destacar que, embora a Fundação Leão XIII detenha atribuições de fiscalização, especialmente no que se refere aos recursos humanos, a responsabilidade pela gestão do preparo dos alimentos, pelo cumprimento das normas sanitárias e por todos os demais aspectos técnicos relacionados à manipulação, produção e qualidade dos alimentos é exclusiva da nutricionista da contratada, profissional legalmente habilitada para tal finalidade.

Deverá ser realizado monitoramento contínuo da prestação dos serviços, verificando-se a conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e no contrato, bem como a adequada qualidade na execução das atividades desenvolvidas, inclusive por meio da verificação de informações junto à nutricionista da contratada. Compete à Fundação Leão XIII, em especial, verificar a regularidade e frequência dos recursos humanos, a regularidade no fornecimento de insumos e suplementação, quanto à qualidade, quantidade e conformidade com as especificações contratuais, bem como fiscalizar a manutenção da validade e regularidade dos documentos de habilitação da Contratada ao longo de toda a execução contratual.

A fiscalização deverá, ainda, abranger o controle da regularidade e continuidade da prestação dos serviços, bem como a aferição do desempenho da Contratada, inclusive com base em parâmetros de Acordo de Nível de Serviço. Eventuais inconformidades deverão ser devidamente registradas e comunicadas, com a adoção das medidas cabíveis, inclusive quanto à aplicação de sanções, assegurando o fiel cumprimento do contrato e a proteção do interesse público.

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

18.4.2 INSTRUMENTOS NECESSÁRIOS

18.4.2.1 Termo de ciência de designação;

18.4.2.2 Ato de nomeação;

18.4.2.3 Termo de Referência;

18.4.2.4 Mapa de Riscos;

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

18.4.2.6 Documentos de Habilitação;

18.4.2.7 Registro de Ocorrência - documento qual são anotados periodicamente todos os eventos relacionados à execução do contrato e, quando houver, deverá ser formalizado; e

18.4.2.8 Instrumento de Contrato.

19 DA CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO QUANTO AO GRAU E PRAZOS DE SIGILO

Com fundamento na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 (Lei de Acesso à Informação), certifica-se que as informações constantes no presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) não se enquadram nas hipóteses de classificação previstas no art. 23 da referida norma legal. Dessa forma, não incidem prazos de sigilo sobre o conteúdo do ETP, o qual deverá permanecer acessível a qualquer interessado, tendo em vista sua natureza pública e a ausência de informações classificadas como sigilosas ou restritas.

No que concerne à Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), cumpre esclarecer que, quando da apresentação da documentação pela empresa contratada, serão coletados e utilizados apenas os dados pessoais estritamente necessários dos seus representantes legais, com a finalidade exclusiva de formalização contratual, mediante o consentimento expresso do titular, nos termos do art. 7º, inciso V, da referida Lei.

Ademais, para fins de controle da execução, serão acompanhados os quantitativos de refeições fornecidas, preferencialmente por meio de mapas de refeição disponibilizados à contratante. Caso tais documentos contenham dados pessoais dos beneficiários, deverá ser assegurada a restrição de acesso, incumbindo aos fiscais e gestores do contrato observar rigorosamente as disposições da LGPD quanto ao tratamento adequado dessas informações.

20 DA VISITA TÉCNICA

Para o correto dimensionamento e a elaboração de sua proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações e cozinhas onde serão executados os serviços, acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 10h às 16h, 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 10h às 16h, em dias úteis:

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

VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS - SEPETIBA
TELEFONE: (21) 97376-6597

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 constar 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, não possuindo caráter eliminatório para a contratação ou para fins de exame de habilitação. Caso a licitante opte por não vistoriar os locais onde serão prestados os serviços, não poderá alegar desconhecimento das condições e do grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou para pleitear eventuais acréscimos de preços decorrentes da execução do objeto desta licitação, devendo preencher a DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISITA TÉCNICA.

21 DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar evidenciou, de forma fundamentada, a viabilidade técnica, operacional e econômica da **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO , FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES** destinados às pessoas idosas acolhidas nas Unidades de Acolhimento da Fundação Leão XIII.

A análise desenvolvida ao longo deste estudo permitiu identificar solução adequada e consolidada no mercado, consistente na preparação, nutrição, suplementação, fornecimento e distribuição de refeições nas próprias Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a qual se mostrou compatível com as necessidades institucionais, com a estrutura disponível e com as exigências sanitárias e nutricionais aplicáveis ao público atendido. Ademais, restaram definidos os elementos essenciais que subsidiarão a elaboração do Termo de Referência, tais como a descrição da solução, diretrizes operacionais, quantitativos estimados, condições de execução, requisitos técnicos, bem como parâmetros para futura gestão e fiscalização contratual.

No que se refere à análise de riscos, foram identificados fatores relacionados, principalmente, à variação de custos de insumos, à necessidade de manutenção da continuidade do serviço e à adequada execução contratual. Tais riscos, contudo, mostram-se plenamente administráveis, mediante a adoção de mecanismos de gestão e fiscalização, definição de indicadores de desempenho, previsão de cláusulas de reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro, bem como acompanhamento sistemático da execução contratual.

Sob o aspecto econômico, a estimativa de preços foi elaborada com base em levantamento de mercado e análise de contratações similares, demonstrando-se compatível com os valores praticados no mercado, observando-se a razoabilidade dos custos e a adequação orçamentária. A solução escolhida revela-se vantajosa para a Administração, considerando os ganhos de eficiência operacional, a garantia da qualidade dos serviços prestados e a mitigação de riscos de descontinuidade.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida atende ao interesse público, encontra-se devidamente justificada, apresenta custos compatíveis com o mercado e riscos gerenciáveis, estando, portanto, caracterizada a sua viabilidade, nos termos do inciso VII do art. 7º do Decreto nº 48.816/2023, estando o presente estudo apto a subsidiar a elaboração do Termo de Referência e o regular prosseguimento do processo licitatório.

22 CONSIDERAÇÕES FINAIS

22.1 Conforme disposto no art. 12 do Decreto nº 48.816, de 24 de novembro de 2023, o presente Estudo Técnico Preliminar observou os procedimentos e modelos disponíveis no Portal da Rede Logística – Redelog.

22.2 Considerando que a presente contratação possui natureza continuada, implicando a assunção de obrigações futuras, impõe-se a formalização de instrumento contratual, nos termos da legislação vigente, a fim de assegurar a adequada disciplina das responsabilidades das partes e a continuidade da prestação do serviço.

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

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

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

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

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

22.5 Certifica-se que não houve contratação de empresa ou profissional especializado para assessoria técnica ou auxílio na elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar.

23 EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Nome do Integrante	Área / Setor	Matrícula	Telefone	E-mail
---------------------------	---------------------	------------------	-----------------	---------------

Carla da Silva Loreti Perdigão	Departamento de Alta Complexidade	5088997-4	(21) 98751-4389	carla.loreti@leao.rj.gov.br
Luana de Araújo Monteiro Mello	Departamento de Alta Complexidade	5105440-0	(21) 97418-7255	luana.mello@leao.rj.gov.br
Luanna Cunha Martins Dias	Departamento de Projetos e Programas Intersetoriais	5149188-5	(21) 98882-9033	luanna.martins@leao.rj.gov.br
Marta Elena Alves Çaró	Departamento de Alta Complexidade	5168921-9	(21) 98779-0741	marta.caro@leao.rj.gov.br
Matheus Borges de Albuquerque	Núcleo de Análise e Emissão de Relatórios	5173788-4	(21) 98340-0853	matheus.albuquerque@leao.rj.gov.br
Patrícia Baptista Barreto	Departamento de Alta Complexidade	5098759-3	(21) 99855-3435	patricia.barreto@leao.rj.gov.br
Sarah Freitas Masini	Núcleo de Análise e Emissão de Relatórios	5118738-8	(21) 96464-9999	sarah.masini@leao.rj.gov.br
Tatiane de Oliveira Souza Cavalcanti	Departamento de Projetos e Programas Intersetoriais	5111598-0	(21) 98552-6049	tatiane.cavalcanti@leao.rj.gov.br

Rio de Janeiro, 14 maio de 2026



Documento assinado eletronicamente por **Patrícia Baptista Barreto, Assessora**, em 14/05/2026, às 10:40, 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 14/05/2026, às 10:41, 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 14/05/2026, às 10:41, 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 **Marta Elena Alves Çaró, Assistente II**, em 14/05/2026, às 10:42, 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 **Tatiane de Oliveira Souza Cavalcanti, Coordenadora**, em 14/05/2026, às 10:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Luanna Cunha Martins Dias, Ajudante**, em 14/05/2026, às 10:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Matheus Borges Albuquerque, Ajudante**, em 14/05/2026, às 11:04, 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 **Sarah Freitas Masini, Chefe de Núcleo**, em 14/05/2026, às 11:06, 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](#).



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 **131681404** e o código CRC **B33F9B09**.

Referência: Processo nº SEI-310003/000243/2026

SEI nº 131681404

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