

OFÍCIO INTER DGAL - GCLI-SAN - Nº 07/2026

***Assunto:** Justificativa para contratação de empresa especializada para execução dos serviços de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água da Central de Abastecimento de Alimentos – CAA, dos Restaurantes Populares, do Banco de Alimentos e do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional - CRESAN.*

Prezada Gerente,

Solicitamos a contratação de empresa especializada na execução dos serviços de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água das unidades da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – SMSAN, compreendendo a Central de Abastecimento de Alimentos – CAA, os Restaurantes Populares, o Banco de Alimentos e o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional – CRESAN .

A contratação tem por objetivo garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias dos reservatórios de água utilizados nessas unidades, assegurando a qualidade da água destinada ao consumo humano, à higienização de instalações, equipamentos e utensílios, ao preparo de alimentos e ao desenvolvimento das atividades técnicas, operacionais e educativas executadas pela Secretaria.

A Central de Abastecimento de Alimentos – CAA constitui a principal unidade de recebimento, armazenamento, controle, separação e distribuição dos gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino e às unidades socioassistenciais do Município de Belo Horizonte. Todos os alimentos adquiridos pela Secretaria passam pela unidade antes de serem distribuídos aos equipamentos públicos, tornando imprescindível a manutenção de condições sanitárias adequadas para preservação da qualidade dos alimentos.

Além das atividades logísticas, a Central abriga o Núcleo de Controle de Qualidade da Alimentação, responsável pela realização de análises e testes de qualidade dos gêneros alimentícios recebidos, sendo indispensável a utilização de água potável em conformidade com os padrões sanitários exigidos para a execução dessas atividades.

Os Restaurantes Populares, por sua vez, realizam diariamente o preparo e a distribuição de milhares de refeições à população, atendendo principalmente pessoas em situação de vulnerabilidade social. A qualidade da água utilizada em todas as etapas da produção de refeições é fator essencial para a segurança dos alimentos, sendo indispensável para o preparo, cocção, higienização de alimentos, limpeza de equipamentos, utensílios e instalações, bem como para o consumo dos usuários e servidores.

O Banco de Alimentos desenvolve atividades de recebimento, seleção, armazenamento, fracionamento e distribuição de alimentos destinados às entidades socioassistenciais cadastradas pelo Município, além de executar ações voltadas à redução do desperdício e ao aproveitamento integral dos alimentos. A adequada higienização dos reservatórios de água é condição indispensável para assegurar as boas práticas de manipulação, conservação e distribuição dos alimentos, preservando sua qualidade e reduzindo os riscos de contaminação.

O Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional – CRESAN desenvolve ações de educação alimentar e nutricional, capacitação profissional e promoção da segurança alimentar, incluindo cursos práticos realizados na Cozinha Escola. Nessas atividades, a água é utilizada diretamente no preparo de alimentos, na higienização de ingredientes, equipamentos, utensílios e instalações, sendo imprescindível que apresente padrões adequados de potabilidade para garantir a segurança alimentar dos participantes e o cumprimento das normas sanitárias.

Em todas essas unidades, a limpeza e desinfecção dos reservatórios de água constitui procedimento obrigatório e deve ser realizada periodicamente, em intervalo máximo de seis meses, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A higienização periódica dos reservatórios tem como finalidade preservar a potabilidade da água, prevenir a formação de biofilmes, o acúmulo de sedimentos e a proliferação de fungos, bactérias, protozoários, algas e outros agentes contaminantes capazes de comprometer a qualidade da água e ocasionar doenças de veiculação hídrica, como amebíase e giardíase.

Destaca-se que o item 4.4.4 da Resolução RDC nº 216/2004 determina:

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

Dessa forma, a contratação dos serviços de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água é necessária para assegurar o cumprimento da legislação sanitária vigente, preservar a qualidade da água utilizada nas unidades da SMSAN, garantir a segurança dos alimentos produzidos, armazenados, manipulados e distribuídos, proteger a saúde dos servidores, alunos, usuários e beneficiários dos programas municipais de segurança alimentar e nutricional e assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços públicos prestados pela Secretaria.

Relação dos itens e localização:

DESCRIÇÃO DO ITEM / SERVIÇO	UNIDADE	QTD
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 500 Litros Centro De Referência Em Segurança Alimentar E Nutricional - Cresan: Av Presidente Antônio Carlos, 821 - Lagoinha - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 1.000 Litros Centro De Referência Em Segurança Alimentar E Nutricional - Cresan :Av Presidente Antônio Carlos, 821 - Lagoinha - BH	UN	6
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 1.500 Litros Centro De Referência Em Segurança Alimentar E Nutricional - Cresan: Av Presidente Antônio Carlos, 821 - Lagoinha - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 3.000 Litros Centro De Referência Em Segurança Alimentar E Nutricional - Cresan: Av Presidente Antônio Carlos, 821 - Lagoinha - BH	UN	3
Limpeza/Higienização De Caixa D'água 16.000 Litros Restaurante Hebert De Souza: Av Do Contorno, 11.484 Centro - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa D'água 35.000 Litros Restaurante Hebert De Souza: Av Do Contorno, 11.484 Centro - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa D'água 80.000 Litros Restaurante Hebert De Souza: Av Do Contorno, 11.484 Centro - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 19.565 Litros Restaurante Popular Dom Mauro Bastos: Av Afonso Vaz De Melo, 1.001 - Barreiro - BH	UN	2
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 22.200 Litros Restaurante Popular Dom Mauro Bastos: Av Afonso Vaz De Melo, 1.001 - Barreiro - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 25.155 Litros Restaurante Popular Dom Mauro Bastos: Av Afonso Vaz De Melo, 1.001 - Barreiro - BH	UN	2

Limpeza/Higienização De Caixa De Água 28.540 Litros Restaurante Popular Dom Mauro Bastos: Av Afonso Vaz De Melo, 1.001 - Barreiro - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 60.000 Litros Restaurante Popular Josué De Castro: Rua Ceará, 490 - Santa Efigênia - BH	UN	2
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 60.000 Litros (Caixa Ao Nível Do Solo) Restaurante Popular Josué De Castro: Rua Ceará, 490 - Santa Efigênia - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 25.000 Litros Central De Armazenamento De Alimentos - Caa: Rua Joaquim Gouveia, 471 São Paulo - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 1.000 Litros Central De Armazenamento De Alimentos - Caa: Rua Joaquim Gouveia, 471 São Paulo - BH	UN	5
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 10.000 Litros Banco De Alimentos - Ba: Rua Tuiuti, 888 Padre Eustáquio - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 1.000 Litros Banco De Alimentos - Ba: Rua Tuiuti, 888 Padre Eustáquio - BH	UN	1
Limpeza/Higienização De Caixa De Água 500 Litros Banco De Alimentos - Ba: Rua Tuiuti, 888 Padre Eustáquio - BH	UN	1

Wellemy Nogueira Gonçalves Neves Pereira da Silva
Diretor de Gestão Administrativa e Logística
DGAL

Emanuelle Zibral
Diretora de Unidade de Alimentação Popular
DUAP

Kamila Kellen Borges Neves
Diretora de Abastecimento e Acesso a Mercados
DIAM

Portal da Assinatura - PBH

5 página(s) assinada(s) - Datas e horários baseados em Brasília, BR

Certificado de assinaturas gerado em terça-feira, 7 de julho de 2026 às 20:26

Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

OFÍCIO 07-2026 - Limpeza de Caixa de agua.pdf

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em quarta-feira, 8 de julho de 2026 às 09:00
Assinante: WELLEM NOGUEIRA GONCALVES NEVES PEREIRA DA SILVA Matrícula: PR097054
Hash da assinatura: 703B479E3A1EEE9D6038FD885B864CD8ADC74DB1 Para validar utilize o QR Code ao lado



Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em quarta-feira, 8 de julho de 2026 às 08:46
Assinante: EMANUELLE CARDOSO ZIBRAL SANTOS Matrícula: PR101859
Hash da assinatura: DEDC00F7702B71D63D7C5636F53A12BFB84F5E6E Para validar utilize o QR Code ao lado



Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em terça-feira, 7 de julho de 2026 às 20:26
Assinante: KAMILA KELLEN BORGES NEVES Matrícula: PR127244
Hash da assinatura: 38B6B9D8BF007725FEE135F34A9D433D34D99771 Para validar utilize o QR Code ao lado.

