

ESP-HOSP.REG.DR.O.F.COELHO,EM F.DE VASCONCELO

Estudo Técnico Preliminar 206/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 02400076985/2026-12

2. Introdução

2.1.

O Hospital Regional Ferraz de Vasconcelos hoje com 262 leitos planejados, 239 leitos instalados, 38 leitos complementares, centro cirúrgico com 04 salas e centro obstétrico com 03 salas, está localizado a Rua Prudente de Moraes, 257, Bairro Vila Corrêa, Município de Ferraz de Vasconcelos, conforme Decreto nº. 34.163 de 12 de novembro de 1991, é uma referência em atendimento para toda a Região do Alto Tietê, além de atender os bairros da região circunvizinha como Guaianases, Itaquera, Itaim Paulista, São Miguel Paulista e outros da região leste da cidade de São Paulo.

A finalidade da unidade é a prestação de assistência médico-hospitalar, em regime de urgência/emergência e de internação, de caráter regional, nas áreas de: Clínica Médica, Clínica Cirúrgica, Cirurgia Vascular, Clínica Ginecológica e Obstetrícia, Clínica Pediátrica, Bucomaxilofacial, Dentista, Clínica Psiquiátrica, Ortopedia e Traumatologia, UTI Adulto, UTI Pediátrica e UTI Neonatal.

Esta unidade hospitalar é, único Serviço de Saúde da região do Alto Tietê, **(porta aberta) 24 horas 07 (sete) dias por semana**, prestando atendimento de Urgência e Emergência Adulto e Pediátrico, com aumento considerável de atendimento demonstrando sua importância para a segurança dos usuários do Sistema Único de Saúde-SUS.

Somente no pronto Socorro realizou no exercício 2024, sob regime de Urgência/Emergência 278.315 (duzentos e setenta e oito e trezentos e quinze) atendimentos, desses por especialidade temos: clínica médica 158.632 (cento e cinquenta e oito e seiscentos e trinta e dois),clínica cirúrgica 12.743 (doze mil setecentos e quarenta e três),clínica ginecologia/obstetrícia 19.198 (dezenove mil e cento e noventa e oito) clínica a pediátrica 61.872 (sessenta e um mil oitocentos e setenta e dois), clínica ortopédica 15.760 (quinze mil setecentos e sessenta), Bucomaxilofacial 3.6667 (três mil seiscentos e sessenta e sete) odontologia 2.279(dois mil duzentos e setenta e nove), clínica psiquiátrica 4.163 (quatro mil e cento e sessenta e três) atendimentos e internações 13.079(treze mil e setenta e nove).

Todavia no exercício de 2025, realizamos 271.608 (duzentos e setenta e um mil e seiscentos e oito) atendimentos, desses por especialidade médica temos: clínica médica 148.915 (cento e quarenta e oito mil e trezentos e quinze),clínica cirúrgica 11.873 (onze mil oitocentos e setenta e três),clínica ginecologia/obstetrícia 21.907 (vinte e um mil e novecentos e sete), clínica pediátrica 58.652 (cinquenta e oito mil e seiscentos e cinquenta e dois), clínica ortopédica 19.850 (dezenove mil e oitocentos e cinquenta), Bucomaxilofacial 4.212, odontologia 2.107 (dois mil e cento e sete) (quatrocentos e duzentos e doze), clínica psiquiátrica 4.079 (quatro mil e setenta e nove) atendimentos e internações 13.657(treze mil e seiscentos e cinquenta e sete).

Diante desta realidade de atendimentos os quais requerem assistência integral, o Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos mantém contrato destinado à execução dos serviços de nutrição e alimentação

hospitalar e servidores que expira **em 13 de outubro de 2026** e considerando a complexidade e a especificidade das atividades envolvidas — como a manipulação de dietas especiais, o preparo e a distribuição de fórmulas enterais e lácteas, o atendimento a dietas com restrições clínicas e o fornecimento de refeições para plantões de profissionais da saúde — faz-se necessária a contratação de empresa com expertise comprovada, estrutura compatível e equipe técnica habilitada, e Termos de Referência, conforme exigências estabelecidas nos Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados – CADTERC Volumes 8 e 9 (versão junho/2025), estando os Termos de Referência.

E ainda, com vistas à contratação regular do serviço, foi instaurado procedimento licitatório por meio de Pregão Eletrônico nº 90062/2026, designado para o **dia 02 de junho de 2026**. Contudo, em razão de determinação judicial proferida nos autos do Agravo de Instrumento processo nº 2135866-38.2026.8.26.0000, houve a suspensão do certame, impedindo a conclusão da contratação dentro do prazo inicialmente previsto. Foi retomado em 06 de outubro de 2026 e encontra-se com recurso administrativo.

Diante do exposto o Pregão Eletrônico destinado à contratação dos Serviços de Nutrição e Alimentação para Empregados e Servidores, da impossibilidade de conclusão tempestiva do certame e do risco concreto de descontinuidade de serviço resta plenamente caracterizada a situação emergencial prevista no artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/202.

3. Descrição da necessidade

3.1 O Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos, atualmente conta com a prestação de serviço de nutrição e alimentação, ocorre que a contratação em vigor, **encerra-se em 14 de outubro de 2025**. E ainda, com vistas à contratação regular do serviço, foi instaurado procedimento licitatório por meio de Pregão Eletrônico nº 90062/2026, designado para o dia 02 de junho de 2026. Contudo, em razão de determinação judicial proferida nos autos do Agravo de Instrumento processo nº 2135866-38.2026.8.26.0000, houve a suspensão do certame, impedindo a conclusão da contratação dentro do prazo inicialmente previsto. Retomado em 06 de outubro de 2026 encontra-se com recurso administrativo.

Diante do recurso administrativo proposto o Pregão Eletrônico destinado à contratação dos serviços de nutrição e alimentação para empregados e servidores, e da impossibilidade da conclusão tempestiva do certame e o risco concreto de descontinuidade de serviço resta plenamente caracterizada a contratação emergencial prevista no artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/202.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A Contratada deverá apresentar todos documentos exigidos no Certame para habilitação, bem como, documentos pertinentes a Qualificação Técnica na qual, responsabilizar-se-á integralmente

pelo serviço a ser prestado, nos termos da, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, Portaria CVS nº 5/2013 bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido no Termo Referência e anexos.

A Resolução CVS nº 5 do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) do Estado de São Paulo estabelece normas para o funcionamento de serviços de alimentação e reforça diretrizes de segurança alimentar, sendo:

I. Boas Práticas de Manipulação: Define requisitos para a manipulação segura de alimentos, visando prevenir contaminações.

II. Higiene: Estabelece normas de higiene pessoal para os manipuladores de alimentos e requisitos para as instalações, equipamentos e utensílios.

III. Controle de Temperatura: Reforça a importância do controle de temperatura durante o armazenamento, preparo e transporte dos alimentos.

IV. Documentação: Exige que os serviços de alimentação mantenham registros relacionados ao controle de qualidade e à rastreabilidade dos alimentos.

V. Treinamento: Determina que os manipuladores de alimentos devem receber treinamento sobre boas práticas de higiene e manipulação.

Considerando a essencialidade e as especificidades do serviço de alimentação hospitalar, não serão considerados como serviços similares, para fins de apresentação de atestados de capacidade técnica, atestados que comprovem a execução de serviços referentes a “refeição transportada”, “atestado de refeição e merenda escolar” e atestados de serviços em “Unidade Básica de Saúde”. Justifica-se a restrição, pois, a alimentação hospitalar é serviço contínuo e ininterrupto, devendo ser executado 24 horas por dia, 7 dias na semana. O serviço de fornecimento de refeições hospitalares não se caracteriza somente pela produção, distribuição de refeições e dietas hospitalares, e sim pela prestação de um serviço técnico englobando todo o tratamento nutricional, desde a classificação, avaliação antropométrica, cálculos das necessidades nutricionais, planejamento e conduta dietética, além da atuação em equipe multidisciplinar, colaborando para a segurança da assistência ao paciente e para melhores desfechos clínicos, conforme atividades descritas no Termo de Referência.

Ademais, a alimentação hospitalar deve cumprir as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para o fornecimento de refeições que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade dos serviços, sendo:

I. Higiene e Segurança Alimentar: As empresas fornecedoras devem seguir normas de boas práticas de fabricação, incluindo o controle de temperatura, armazenamento adequado e manipulação segura dos alimentos.

II. Controle de Qualidade: É necessário implementar um sistema de gestão da qualidade, com monitoramento regular das condições de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

III. Cardápio e Nutrição: As refeições devem ser elaboradas por nutricionistas, considerando as necessidades específicas dos pacientes, como dietas especiais para restrições alimentares.

IV. Documentação e Registros: A manutenção de registros detalhados sobre a origem dos alimentos, processos de preparo e controle de qualidade é fundamental.

V. Treinamento de Funcionários: Todos os envolvidos na manipulação de alimentos devem passar por treinamentos regulares sobre segurança alimentar e higiene.

VI. Vistoria e Fiscalização: A ANVISA, órgãos locais e Comissões de Controle de Infecção Hospitalar, realizam fiscalizações periódicas para garantir que as normas estão sendo cumpridas.

Essas diretrizes visam prevenir contaminações e garantir que as refeições servidas em hospitais sejam seguras e de qualidade para os pacientes.

A alimentação hospitalar envolve o preparo e fornecimento de refeições para pacientes com necessidades nutricionais específicas, determinadas por prescrições médicas individualizadas. O ambiente hospitalar exige o controle rigoroso da segurança alimentar, com normas sanitárias mais estritas do que em outros ambientes. Para garantir a segurança dos pacientes, a empresa contratada deve manter controle absoluto sobre todas as etapas desde o pré-preparo e preparo in loco, até o momento do consumo, sem riscos de contaminação alimentar.

No ambiente hospitalar, a pontualidade e a consistência na entrega das refeições são essenciais para o tratamento adequado dos pacientes, empregados e servidores, cumprindo os horários estabelecidos do **ETP, item 5.1.4 - Horário de Distribuição Quadro 14 e 15**. Qualquer atraso pode interferir na terapia ou na administração e eficácia de medicamentos, o que pode comprometer a recuperação dos pacientes.

No trânsito de uma cidade como São Paulo, a logística de transporte depende de veículos que trafegam em ambientes urbanos, sujeitos a congestionamentos e a imprevisibilidade gera atrasos. O transporte de refeições pode aumentar a probabilidade de problemas logísticos e operacionais, como atrasos e perda de qualidade. A supervisão na cozinha in loco do gestor do contrato mitiga esses riscos, assegurando a entrega de um produto final que atende aos padrões exigidos. Vale lembrar que cabe ao fiscal técnico supervisionar o serviço prestado diariamente, a fim de aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6). Sendo assim, refeições produzidas fora do ambiente hospitalar dificultam a a fiscalização, não cumprindo todas as especificações e normas conforme a Lei 14.133/2021. A supervisão direta facilita a documentação e prestação de contas sobre a execução do contrato, demonstrando que as obrigações contratuais estão sendo cumpridas e assegura que as condições de higiene, segurança e qualidade dos alimentos sejam atendidas. Além disso, O acompanhamento na cozinha permite ajustes imediatos, melhorando a qualidade do serviço e a satisfação dos usuários. Isso é fundamental para a eficácia do contrato.

As refeições devem ser preparadas em local de infraestrutura especializada que atenda aos padrões hospitalares de higiene, segurança e nutrição. Cozinhas hospitalares precisam ser equipadas com tecnologia avançada de controle de qualidade e segurança alimentar, além de contar com equipes multidisciplinares (nutricionistas, chefs de cozinha especializados e outros profissionais capacitados), com infraestrutura robusta, capacidade de escalabilidade e planejamento logístico que permita o fornecimento de refeições em todos os turnos e durante emergências. O transporte de refeições preparadas em locais externos compromete o controle dessas condições e a rastreabilidade dos alimentos, desde o fornecimento de insumos até a entrega da refeição. Esse controle rigoroso é necessário para evitar riscos de contaminação cruzada, garantir a conformidade com normas sanitárias e permitir auditorias detalhadas em caso de incidentes.

As refeições podem ser ajustadas conforme as necessidades específicas de cada paciente, considerando restrições e preferências alimentares, que exige a personalização de cardápios para

atender a necessidades específicas, como restrições dietéticas devido a condições de saúde, alergias, ou tratamentos médicos. Para garantir que essas exigências sejam atendidas de forma rápida, precisa e pontual, é necessário um sistema de preparo que possa ajustar as refeições em tempo real, conforme prescrições médicas e dietéticas.

Com relação a elaboração dos cardápios para atender o perfil de pacientes hospitalizados, deve-se considerar características que influenciam nas necessidades nutricionais e a abordagem do cuidado em saúde, como: idade, condições de saúde, comorbidades associadas, doenças crônicas (diabetes, hipertensão, doenças cardíacas, entre outras, exigem dietas específicas) e agudas (recuperação de cirurgias ou doenças agudas podem necessitar de dietas específicas para ajudar na recuperação), condições sociais e culturais ou religiosos, estado emocional e psicológico, alterações de mobilidade e tempo de internação.

Compreender o perfil dos pacientes hospitalizados é essencial para desenvolver planos de alimentação que atendam às suas necessidades nutricionais, preferências e condições de saúde, garantindo a segurança e a eficácia do tratamento. Isso deve ser considerado na elaboração de cardápios e no fornecimento de refeições nos hospitais.

Vale lembrar que nas refeições destinadas a públicos saudáveis, como crianças em idade escolar e pacientes que procuram cuidados primários nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), a necessidade de customização é muito menor e a complexidade das dietas é limitada, não atendendo as demandas nutricionais hospitalares, que exigem maior personalização e supervisão, razão pela qual atestados que comprovem o fornecimento de alimentação para escolas e Unidades Básicas de Saúde (UBS), **NÃO** servem para comprovar a "expertise" **na execução de serviços de alimentação HOSPITALAR.**

É importante ressaltar que a alimentação hospitalar é baseada no tratamento de doenças e na recuperação do paciente, oferecendo refeições que atendam a restrições alimentares e promovam a cura, considerando condições específicas de saúde. Já a alimentação destinada a merenda escolar, o principal objetivo é garantir alimentação equilibrada que apoie o aprendizado e a saúde geral dos alunos, prevenindo problemas como desnutrição e obesidade, onde as refeições são padronizadas para grupos amplos de pessoas saudáveis sem a necessidade de adaptações dietéticas específicas, não sendo, portanto, serviço similar para fins de comprovação de experiência anterior na prestação do serviço objeto da licitação.

A alimentação hospitalar exige uma coordenação estreita entre a empresa fornecedora, a equipe de nutrição e médica. As refeições precisam estar alinhadas com prescrições médicas específicas, levando em consideração as condições de saúde de cada paciente. Esse nível de complexidade operacional envolve não apenas a preparação dos alimentos, mas também a comunicação contínua com diferentes áreas do hospital para garantir que as necessidades nutricionais estejam sendo cumpridas corretamente, e que difere da alimentação destinada a um público homogêneo, como as de merenda escolar, onde a interação com os profissionais de saúde ou nutricionistas é mínima, o que significa que empresas que operam nesses segmentos não tem experiência para atender a complexidade das operações hospitalares.

A alimentação hospitalar tem um impacto direto na recuperação dos pacientes, sendo considerada uma parte fundamental do tratamento médico. Qualquer erro na preparação ou no fornecimento das refeições pode ter consequências graves, tanto para a saúde dos pacientes quanto para a responsabilidade legal do hospital e da empresa fornecedora, motivo pelo qual a “**expertise**” da empresa na execução do serviço é fundamental, justificando, assim, a exigência de comprovação, por meio de **atestado de capacidade técnica**, na prestação de serviços de **Alimentação HOSPITALAR, emitido por Unidade Hospitalar.**

Fora do âmbito hospitalar, como por exemplo, escola, onde são fornecidas merenda escolar e Unidades Básicas de Saúde, o fornecimento de alimentação é geralmente limitado a horários comerciais, com demandas previsíveis e padronizadas, podendo comprometer o atendimento ininterrupto e de grande escala, como o exigido por hospitais. O risco de interrupções ou falhas operacionais é muito maior, o que pode comprometer a alimentação dos pacientes e, consequentemente, a recuperação de sua saúde.

Empresas que atuam em setores como alimentação transportada, merenda escolar e unidades básicas de saúde, embora sejam importantes em seus respectivos campos, não possuem a especialização e a capacidade operacional necessárias para atender às demandas complexas e críticas da Alimentação Hospitalar. A participação dessas empresas pode comprometer a qualidade do serviço, aumentar os riscos para a saúde dos pacientes e comprometer a segurança alimentar, justificando, assim, a não aceitação de atestados que comprovem apenas a prestação de serviços de “alimentação transportada”, “alimentação escolar” e “alimentação em UBS”.

A fim de evitar qualquer questionamento acerca da legalidade da vedação de atestado que não seja emitido por unidade hospitalar, cumpre destacar que o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP) já se manifestou em diversas decisões sobre a necessidade de comprovação de experiência técnica em licitações, especialmente em áreas sensíveis como a prestação de serviços de alimentação em hospitais. Essas decisões geralmente reforçam a importância de garantir que as empresas contratadas possuam a capacidade técnica adequada para fornecer serviços de qualidade, considerando a complexidade e a responsabilidade envolvidas, estando a restrição, portanto, respaldada em decisões do próprio Tribunal.

Cumprindo ainda destacar que, na presente contratação, as exigências para fim de comprovação da capacidade técnica são fundamentais para salvaguardar o interesse público e consequentemente a correta contratação. A experiência da licitante na prestação de serviços específicos de Alimentação em Hospitais é imprescindível no caso concreto, e visa assegurar a execução do objeto do contrato. Tais exigências, são absolutamente necessárias e pertinentes, para que a administração tenha garantias suficientes do cumprimento da execução do futuro contrato.

As exigências descritas neste Estudo Técnico Preliminar e TR e em conformidade com a Lei 14.133 /2021, permite a definição de critérios de qualificação técnica, possibilitando que apenas empresas com experiência comprovada e capacidade técnica participem do processo licitatório e tem como objetivo ampliar a competitividade no fornecimento de refeições hospitalares, para promover um serviço de qualidade que atenda às necessidades dos pacientes. Ao ‘estabelecer critérios claros de seleção, garantir transparência, estimular a inovação e manter o foco na saúde do paciente, é possível criar um ambiente em que a concorrência saudável resulte em benefícios diretos para todos os envolvidos, não comprometendo a execução do serviço, correndo risco de sujeição a prejuízos oriundos de erros por inexperiência ou até mesmo inexecução do contrato.

Por fim, e visando o atendimento do disposto no artigo 67, § 1º da NLLC, esclarecemos que as exigências do **item 8.28 - Qualificação Técnico-Operacional, do TR**, são restritas às parcelas de "maior relevância" do serviço, sendo estas as que apresentam relevância técnica especial no contexto do objeto, isto é, aqueles itens que apresentam complexidade técnica mais acentuada, maior dificuldade técnica, de modo que a comprovação de experiência anterior será importante no que tange à execução dessa parcela do objeto, ou seja, as parcelas de maior relevância deverão comprovar serviços prestados em uma Unidade Hospitalar, sendo estes: Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes adultos.

4.2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos servidores e empregados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

4.2.1 Local de Prestação dos Serviços

Quadro 1: Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços

Unidade
HOSPITAL REGUIONAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS
RUA PRUDENTE DE MORAS 257-VILA CORREA –FERRAZ DE VASCONCELOS

4.2.2 Estimativa de Consumo por Unidade

Quadro 2: Estimativa mensal por tipo de refeição

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal
Desjejum		
Almoço de 2ª a Domingo	Refeição	9998
Jantar de 2ª a Domingo	Refeição	1912
Lanche centro cirúrgico 2ª Sexta FERIA	Refeição	305
Lanche centro cirúrgico Sábado e Domingo	Refeição	105
FONTE 15º TERMO DE REAJUSTE DO Contrato n 18/2020		

4.2.3 Horários de Distribuição das Refeições Diárias por Unidade

Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diária

Unidade	
Refeição	Horário
Desjejum	
Almoço	das 11 h às..14 h 00
Jantar	das 20 h à 22 h
Lanche centro cirúrgico	De acordo com a necessidade

FONTE 15º TERMO DE REAJUSTE DO Contrato n 18/2020

4.2.4 Descrição das Atividades

Para o desenvolvimento das atividades para a prestação do serviço, o Contratado deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

O Contratado deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP nº 16, de 1998 - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos *per Capita* e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento destes;
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

4.3 CARDÁPIOS

4.3.1. A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto estadual nº 43.339, de 1998, e o Anexo I da Resolução SAMSP nº 16, de 1998:

Quadro 4: Modelo de composição do cardápio

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros); Pão (francês, forma, bisnaga e outros) com margarina ou geleia ou requeijão
Almoço e jantar	Arroz; Feijão ou leguminosas; Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.; Segunda opção do prato principal; Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos; Salada: tomate ou alface ou beterraba; Sobremesa: fruta alternada com doce; Suco artificial; Mini pão
Lanche para o centro cirúrgico	Lanche de pão com frios; Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml; e Fruta.

4.3.2 Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em Unidades Hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo esse um setor restrito.

4.3.3 Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Anexo I da Resolução SAMSP nº 16, de 1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP nº 16, de 1998;
- Modelo de cardápio diário básico padrão;
- As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do Nutricionista do Contratante, sem custos adicionais; Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum.
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc.;
- Caberá ao Contratado definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pelo Contratado, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo o Contratado, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

4.3.4 Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente as refogue;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

4.4. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.4.1 As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.

4.4.2 A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca e/ou pratos de vidro para refeição e salada, cubas de porcelana e/ou plásticas para sopa e outros, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema *self-service*, com porcionamento parcial ou integralmente executado pelo Contratado. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados do Contratado.

4.4.3 Almoço e Jantar

4.4.3.1 O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas. Ressalta-se que o cardápio referente à segunda opção do prato principal poderá ser à base de ovo ou outras preparações, se o Contratado desejar;
- Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 250 ml para o serviço de self-service.

4.4.3.2. Quanto à Sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida e acondicionada em embalagem plástica individual;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou o pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;

O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5, de 2013:

- O Contratado deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
- O Contratado deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
- O Contratado deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
- No final da refeição, deverá ser fornecido café sem açúcar, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml, com disponibilidade de sachês de açúcar ou adoçante.

4.4.4 Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

4.5. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.5.1. Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo

4.5.1.1 Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada.

4.5.1.2 Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto estadual nº 12.486, de 1978, e na Portaria CVS nº 5, de 2013.

4.5.2. Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios

4.5.2.1. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5, de 2013.

4.5.2.2. O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

4.5.3. Preparo da Alimentação

4.5.3.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5, de 2013.

4.5.3.2. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65 °C ou inferior a 10 °C (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição.

4.5.3.3. Os vegetais consumidos crus deverão ser, obrigatoriamente, sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS nº 5, de 2013.

4.5.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas.

4.5.3.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.

4.5.3.6. Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo o Contratado realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

4.5.4. Distribuição das Refeições

4.5.4.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade do Contratado, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções.

4.5.4.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

4.5.4.3. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

4.5.4.4. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

4.5.5. Controle de Segurança Alimentar

4.5.5.1. Controle Microbiológico dos Alimentos

- Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, o Contratado deverá coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

4.5.5.2. Análise de Potabilidade de Água

- Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

4.5.5.3. Controle Integrado de Pragas e Vetores

- O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9, de 2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as

medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados na entidade competente.

4.5.6. Higiene

A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes questões:

4.5.6.1. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade do Contratado e deverá ser executada observadas as normas da Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

4.5.6.2. Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

4.5.6.3. Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pelo Contratado quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

4.5.6.4. Os vasilhames e caixotes pertencentes ao Contratado deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

4.5.6.5. A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pelo Contratado, é de sua responsabilidade.

4.5.7. Instalações e Equipamentos

4.5.7.1. O Contratante colocará à disposição do Contratado as instalações do serviço de nutrição.

4.5.7.2. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade do Contratado, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pelo Contratado.

4.5.7.3. As manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas serão de inteira responsabilidade do Contratado e deverão ser realizadas sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

4.5.7.4. A produção de refeições dentro de padrões higiênico- sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

4.5.7.5. Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório.

4.5.7.6. Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, caso estas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha.

4.5.7.7. Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e este for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo

Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

4.5.8. Quadro de Pessoal

4.5.8.1. O Contratado deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas.

4.5.8.2. O Contratado deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico (RT) devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

4.5.8.3. O Contratado deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados.

4.5.8.4. O controle de saúde dos empregados do Contratado, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de responsabilidade do Contratado.

4.5.8.5. Os empregados do Contratado deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho.

4.5.8.6. Os empregados do Contratado deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho.

4.5.8.7. Os uniformes devem ser fornecidos pelo Contratado, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços.

4.5.8.8. A escala de serviço mensal dos empregados do Contratado deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

4.6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

São obrigações e responsabilidades do Contratado:

4.6.1. Cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria nº 2.619, de 2011, da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo (SMS) quando aplicável, com suas alterações, da Portaria CVS nº 5, de 2013, e a legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital;

4.6.2. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

4.6.3. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. do Contratante;

4.6.4. Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

4.6.5. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;

- 4.6.6. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 4.6.7. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;
- 4.6.8. Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
- 4.6.9. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 4.6.10. Observar que os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados ao Contratado deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;
- 4.6.11. Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- 4.6.12. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- 4.6.13. Arcar com as despesas de gás e telefone utilizados na execução do serviço;
- 4.6.14. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- 4.6.15. Manter profissional Responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- 4.6.16. Registrar seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e /ou ocupacional;
- 4.6.17. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 4.6.18. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante;
- 4.6.19. Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 4.6.20. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- 4.6.21. Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- 4.6.22. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- 4.6.23. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

- 4.6.24. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 4.6.25. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 4.6.26. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado e acompanhamento por responsável do Contratado;
- 4.6.27. Submeter os cardápios ao Nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 4.6.28. Observar que o Contratado somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 4.6.29. Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade;
- 4.6.30. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428, de 1993, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;
- 4.6.31. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- 4.6.32. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 4.6.33. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 4.6.34. Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade;
- 4.6.35. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (Portaria CVS nº 5, de 2013);
- 4.6.36. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 4.6.37. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final;
- 4.6.38. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 4.6.39. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

- 4.6.40. Observar a aceitação das preparações servidas e, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- 4.6.41. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 4.6.42. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização deles na área destinada para esse fim;
- 4.6.43. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados na entidade competente, quando exigido registro pela legislação;
- 4.6.44. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 4.6.45. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- 4.6.46. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- 4.6.47. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;
- 4.6.48. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;
- 4.6.49. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- 4.6.50. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 4.6.51. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;
- 4.6.52. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

- 4.6.53. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 4.6.54. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;
- 4.6.55. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a Gás Natural Veicular (GNV);
- 4.6.56. Reconhecer que é o único e exclusivo responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas do Contratado, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- 4.6.57. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;
- 4.6.58. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;
- 4.6.59. Observar que a fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade do Contratado por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;
- 4.6.60. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;
- 4.6.61. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;
- 4.6.62. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;
- 4.6.63. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 4.6.64. Realizar o controle de desperdício, conforme os modelos referentes a “sobra limpa” e “resto ingestão” que integram o Edital como Anexos, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos;
- 4.6.65. Na elaboração dos cardápios, observar os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;
- 4.6.66. Observar que a alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;
- 4.6.67. Observar que as refeições deverão estar condicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;
- 4.6.68. Observar que as amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;

4.6.69. Efetuar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

4.6.70. Durante a execução do serviço, observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;

4.6.71. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os formulários que compreendem as orientações para o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, que ficarão disponibilizados para consulta pelos seus profissionais e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital.

4.7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante responsabiliza-se por:

4.7.1. Indicar o gestor e o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução dos serviços objeto do contrato;

4.7.2. Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data de início da sua execução;

4.7.3. Disponibilizar ao Contratado as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;

4.7.4. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;

4.7.5. Autorizar o Contratado, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

4.7.6. Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição do Contratado.

4.8. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições, como alimentos, água e energia, e de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais, que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos. O Contratado deverá adotar as seguintes estratégias:

4.8.1. Uso Racional de Água

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual destes;
- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento

4.8.2. Controle de Poluição Sonora

Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A) —, conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.8.3. Controle de Emissão de Poluentes. Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

- Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas).

4.8.4. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis Deve-se observar as seguintes medidas:

- Utilizar somente produtos regularizados pela ANVISA, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

- Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

4.8.5. **Uso Racional de Energia**

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 45.765, de 2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

- Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;
- Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, de gás, vapor, etc.) realizadas nas dependências utilizadas pelo Contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

4.8.6. **Minimização da Geração de Resíduos Sólidos**

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável, e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que:

- Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;
- O Nutricionista do Contratado, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- Obriga-se o Nutricionista do Contratado a visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

4.8.7. Encaminhamento dos Resíduos Sólidos Gerados para Reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

- **Materiais recicláveis:**

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

- **Sacos de lixo:**

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

4.8.8. Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções

Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005.

4.8.9. Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos

Tendo em vista a Lei estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

4.9 SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIO

a) Carnes:

Quadro 5: Relação de carnes para substituição de cardápios

Preparações	Carnes
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado	Alcatra
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparações como estrogonofe e outras com molho branco	Alcatra ou frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra, patinho ou linguiça
Filé de frango grelhado (sem osso e pele) à parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe grelhado com molho	Pescada, merluza ou cação
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa ou sobrecoxa
Hambúrguer e almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista
Lasanha à bolonhesa	Coxão mole ou patinho

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões apresentas.

b) Saladas – Legumes/leguminosas:

- Abóbora;
 - Abobrinha;
 - Batata;
 - Batata-doce;
 - Berinjela;
 - Cará;
 - Cenoura;
 - Chuchu;
 - Feijão branco;
 - Feijão fradinho;
 - Grão-de-bico;
 - Lentilha;
 - Mandioca;
 - Mandioquinha;
 - Milho-verde;
 - Pepino;
 - Pimentão;
 - Quiabo;
 - Tomate;
 - Vagem;
 - Entre outros.

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos

c) Guarnição:

- Abobrinha à dorê;
- Batata (sauté, palha, chips e frita);
- Berinjela à milanesa;
- Brócolis ao alho e óleo;

- Cenoura vichy;
- Couve-manteiga refogada;
- Couve-flor com molho branco;
- Creme de milho;
- Espinafre ao alho e óleo;
- Farofa de cenoura/passas;
- Mandioca frita;
- Panaché de legumes;
- Polenta;
- Purê de batatas;
- Purê de batatas/abóbora madura;
- Purê de batatas/cenoura;
- Espaguete com orégano;
- Talharim ao alho e óleo;
- Torta de espinafre com requeijão;
- Vagem à juliana;
- Entre outros

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

d)Sobremesas – Frutas:

- Abacate;
- Pera;
- Maçã;
- Goiaba;
- Banana;
- Caqui;
- Laranja pera/bahia;
- Mamão;
- Melancia;
- Melão;
- Salada de frutas;
- Uva;
- Entre outros.

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

e)Sobremesa -Doces:

- Arroz doce;
- Doce de abóbora cremoso;
- Manjar branco com calda e ameixa;
- Mousse;
- Pavê;
- Pudim;
- Rocambole recheado com doce de leite;
- Romeu e Julieta;
- Sorvete de massa;
- Tartelete de frutas;
- Brigadeiro;
- Beijinho;

- Gelatina;
- Entre outros.

Nota: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Nutrição e Dietética	Rosana Yukiko Moribe
Diretoria de Apoio Técnico	Maria Aparecida Barcelos

6. Levantamento de Mercado

6.1 Para o presente Estudo Técnico Preliminar, foi adotada como base a composição do custo global da prestação dos serviços de nutrição e alimentação, abrangendo todas as etapas necessárias à operacionalização e ao desenvolvimento das atividades de produção, administração no fornecimento de refeições aos comensais.

Adotou-se como levantamento de mercado o 15º Termo Aditivo de Reajuste do Contrato conforme o índice IPC-FIPE – ÍNDICE DE PREÇO AO CONSUMIDOR, para o período de JUNHO/2025 a JUNHO/2026, CONTRATO 18 /2020 PROCESSO H.R.F.V n.º SES 1198529/2019 – SEI 024.00023964/2024-24 PREGÃO ELETRÔNICO H.R. F.V. n.º 142/2020.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. Consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de fornecimento e preparo de refeições, compreendendo compra de insumos, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a servidores e empregados, com cessão de uso de instalações e equipamentos do Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos.

7.2 Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para adas instalações e dos equipamentos, todos os requisitos deverão atender ao objeto da forma como descrito no Termo de Referência e anexos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 As quantidades a serem adquiridas foram definidas com base na análise da média de consumo dos últimos 12(doze) meses. A partir disso, foi projetado uma contratação com o quantitativo estimado para um prazo de vigência de 12(doze) meses, contados do(a) assinatura do contrato.

8.2 QUANTIDADE

Tipo de Refeição	Siafísico	Quantidade Estimada Mensal
Almoço (2ª a domingo)	253529	9998
Jantar (2ª a domingo)	253529	1912
Lanche centro cirúrgico (2ª a 6ª feira)	253367	305
Lanche centro cirúrgico (sábado e domingo)	253367	105

9. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: Considerando a natureza competitiva do procedimento licitatório, e em consonância com o art. 24 da Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre a possibilidade de sigilo do orçamento estimado da contratação até a conclusão da fase de lances, justifica-se tecnicamente a não divulgação prévia do valor estimado da contratação para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar. Tal medida tem por objetivo preservar a competitividade do certame, evitando o alinhamento indevido de propostas por parte dos licitantes, o que poderia comprometer a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. A contratação em questão abrange um serviço essencial, com impacto direto na segurança alimentar e no cuidado assistencial prestado a pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores. Portanto, garantir a lisura, a economicidade e a eficiência da licitação é imperativo. Ressalta-se que o valor de referência foi devidamente estabelecido com base em estudos de mercado e nos Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados (CADTERC Volumes 8 e 9), com data-base junho de 2024, respeitando os critérios técnicos e legais pertinentes. O valor estimado será mantido em sigilo até a etapa de julgamento das propostas, sendo oportunamente divulgado conforme as diretrizes legais. Dessa forma, a presente justificativa visa assegurar a imparcialidade e a transparência do certame, protegendo o interesse público e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração]

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10-1 A administração pública deve promover, sempre que possível, a divisão do objeto licitado em parcelas, visando ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um número maior de fornecedores. Contudo, no presente caso, o parcelamento do objeto não é recomendável nem viável, considerando as particularidades do serviço de nutrição e alimentação hospitalar.

O serviço em questão abrange uma cadeia integrada de atividades essenciais à manutenção, mas não se limitando a:

- Fornecimento de todas as refeições aos empregados;
- Controle de qualidade microbiológica, bromatológica e sanitária dos alimentos e ambientes;
- Distribuição de refeições em horários específicos e ininterruptos, conforme rotina hospitalar;
- Responsabilidade técnica e supervisão nutricional contínua;
- Disponibilidade de recursos humanos especializados (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares);
- Fornecimento de insumos alimentares, materiais descartáveis e equipamentos necessários à execução dos serviços.

A eventual fragmentação contratual entre diferentes empresas (ex: uma responsável pela produção, outra pela distribuição e uma terceira pelo fornecimento de insumos) acarretaria riscos à segurança alimentar dos pacientes, prejuízos à continuidade da assistência, dificuldade na responsabilização contratual e comprometimento da gestão hospitalar.

Ademais, a fragmentação comprometeria a eficiência operacional e a rastreabilidade de não conformidades, sendo incompatível com a natureza crítica e ininterrupta do serviço, que deve funcionar 24 horas por dia, inclusive aos finais de semana e feriados.

Portanto, justifica-se a contratação de forma integral, não parcelada, com vistas à garantia da unidade técnica, logística e administrativa do serviço, assegurando o adequada fornecimento de refeições aos empregados e servidores e cumprimento das normas sanitárias vigentes.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Neste procedimento não se aplica contratações correlatas e ou interdependentes.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12-1 A contratação pretendida está prevista em planilha orçamentaria.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar no Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos visa garantir a continuidade, a segurança e a qualidade na oferta de refeições a empregados e servidores. Os principais benefícios esperados são:

1. Segurança alimentar e conformidade sanitária

A empresa contratada será responsável por garantir a higienização correta dos alimentos, o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e o cumprimento de toda regulamentação para a prestação desse serviço, assegurando a inocuidade das refeições e a proteção dos empregados e servidores contra infecções alimentares.

2. Atendimento nutricional especializado

A prestação do serviço por empresa especializada permitirá a elaboração de cardápios específicos e a oferta de dietas individualizadas aos profissionais que necessitam de refeição conforme orientação médica e nutricional, a exemplo (empregados e servidores diabéticos, hipertensos.)

3. Serviço ininterrupto e padronizado

O fornecimento de refeições será realizado de forma ininterrupta, 24 horas por dia, sete dias por semana, incluindo feriados e finais de semana. Isso garante que nenhum empregado e servidor tenha sua alimentação prejudicada.

4. Gestão eficiente de pessoal e insumos

A empresa contratada ficará encarregada do fornecimento de todos os recursos humanos necessários (nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros, auxiliares, etc.), bem como da aquisição, armazenamento e controle dos insumos alimentares e materiais descartáveis, o que promove melhor gestão, evita desabastecimentos e reduz desperdícios.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado, através da fiscalização do serviço contratado.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. O Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos através de sua equipe técnica entende que:

1-A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar envolve processos que, se não forem devidamente controlados, podem gerar impactos ambientais diretos e indiretos. A contratação de empresa especializada exige, portanto, atenção às boas práticas de sustentabilidade.

15.2. Geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis

1-A produção de refeições em larga escala gera significativa quantidade de resíduos alimentares (restos de comida, cascas, embalagens, descartáveis). Se não houver gestão adequada, esses resíduos podem contribuir para:

- Aumento do volume de lixo enviado a aterros sanitários;
- Mau cheiro e atração de vetores (insetos, roedores);
- Desperdício de alimentos e insumos.

Insta, esclarecer que a unidade conta com a Comissão de Gerenciamento de Resíduos Hospitalares com processos e fluxos estabelecidos com base na legislação pertinente.

2-E por fim, a **contratada deverá** seguir toda legislação no que concerne as boas práticas de sustentabilidade, visando minimizar os impactos negativos, utilizando de estratégias no que concerne envolvem uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), resíduos sólidos (reciclagem), controle de poluição sonora e produtos biodegradáveis.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Após a análise das necessidades assistenciais do Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos, das alternativas disponíveis para atendimento da demanda, dos aspectos técnicos, operacionais e econômicos envolvidos, conclui-se que a contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar mostra-se viável e necessária.

A solução proposta é compatível com as necessidades da unidade hospitalar, apresenta adequação técnica para garantir a continuidade da assistência nutricional aos pacientes internados, acompanhantes legalmente autorizados e profissionais em regime de plantão, além de atender aos princípios da eficiência, continuidade do serviço público e interesse público.

Ressalta-se que o contrato atualmente vigente possui término previsto para 13 de outubro de 2026 e que o procedimento licitatório destinado à contratação regular dos serviços, Pregão Eletrônico nº 90062 /2026, estava suspenso por decisão judicial proferida nos autos do Agravo de Instrumento nº 2135866-38.2026.8.26.0000. Retomado em 06 de outubro de 2026 encontra-se com recurso administrativo logo evidencia a necessidade de adoção de medidas administrativas para evitar a descontinuidade de serviço essencial à assistência hospitalar.

Diante do exposto, esta equipe técnica manifesta-se favoravelmente pela viabilidade da contratação pretendida, por entendê-la necessária, adequada e indispensável para assegurar a continuidade dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar prestados pelo Hospital Regional de Ferraz de Vasconcelos.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARIA APARECIDA BARCELOS

Diretor Técnico de Saúde II



Assinou eletronicamente em 14/10/2026 às 17:29:29.

ROSANA YUKIKO MORIBE

Diretor Técnico de Saúde I



Assinou eletronicamente em 14/10/2026 às 17:52:22.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Gêneros e Produtos Alimentícios.pdf (392.46 KB)

**B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE QUE TRATA O ART. 1º DO DECRETO ESTADUAL Nº 43.339, DE 21 DE JULHO DE 1998, E A RESOLUÇÃO SAMSP nº 16, de 1998²**

A gramatura do alimento limpo *in natura* refere-se ao peso do alimento antes da cocção e após o pré-preparo. Esta informação visa orientar a padronização do *per capita* a ser considerado antes da realização do seu cozimento.

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	–	preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g

² Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo I da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.



Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3701-0	Alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3697-8	Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g
3688-9	Batata doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
01-9	Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
6358-4	Canela em pó, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	–	preparo		1 g
3687-0	Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g



Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovina, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	–	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	–	preparo	-	10 g
3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da Índia, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g



Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	Kg	–	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	Kg	–	preparo	-	124 g
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	Kg	–	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	Kg	–	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3987-0 12042-1	Feijão branco, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	-	Preparo	62 g	-
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conf. NTA 81	Kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conf. NTA 80	Kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	Kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	Kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
5929-3	Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l



Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3716-8	Limão-taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	Preparo	-	08 unidades
3809-1	Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme resolução MA 5/1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades



Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada- branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro-verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g



Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcote de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate para salada de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 x semana	106 g	1.383 g
3843-1	Toucinho defumado (bacon), conforme NTA 4	kg	-	Preparo	-	60 g
3689-7	Uva Niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 x semana	242 g	1.053 g
3699-4	Vagem de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	110 g	478 g
3555-6	Vinagre de vinho, conforme NTA 72	l	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	Xarope de groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml



Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
4998-0 4999-9	Farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	-	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	312 g
6325-8	Melhorador tripla ação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	16 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	-	125 g

Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
14745-1	Amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g	-
3962-4	Frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g
3980-2	Milho de pipoca, conforme NTA 33	kg	50 g	Festa Junina	52 g	-
3979-9	Panetone, conforme NTA 47	kg	200 g	Natal e Ano-Novo	210 g	420 g
3965-9	Pinhão	kg	200 g	Festa Junina	296 g	-
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerante, conforme NTA 61	l	250 ml	Natal e Ano-Novo	250 ml	500 ml
3964-0	Uva passa, conforme NTA 19	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g



Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(continua)

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	Unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho, conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g
5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maisena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
010446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962 (*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades



Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(conclusão)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3680-3 15307-9	Mamão de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 x semana	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
		kg	-	Preparo	-	154 g
9819-1 9820-5 9821-3 9822-1	Mistura em pó para gelatina dietética (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3978-0	Pão tipo redondo sem sal, conforme NTA 47	kg	50 g	2 x dia	51 g	3.103 g
3683-8 3684-6	Pera nacional e estrangeira de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	2 x semana	01 unidade	09 unidades
3621-8 3625-0 3627-7 3628-5	Pó para preparo de pudim dietético, (diversos sabores), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3755-9	Queijo tipo ricota, conforme NTA 11	kg	50 g	1 x semana	53 g	230 g
3751-6	Queijo tipo minas frescal, sem sal, conforme NTA 11	kg	50 g	3 x semana	53 g	692 g
3569-6	Sal hipossódico em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g
3561-0	Sal refinado em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g

(*) O Decreto nº 66.183, de 1970, determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou *in natura* para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

(1) *Per capita* por refeição do alimento limpo *in natura*: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso limpo do alimento após a aplicação do fator de correção, ou seja, após o pré-preparo.

(2) *Per capita* por refeição do alimento bruto *in natura*: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

(3) *Per capita* mensal do alimento bruto *in natura*: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto total por mês antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

Para a gramatura de cada refeição *per capita* constante deste Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.