

PREGÃO ELETRÔNICO

90001/2024

CONTRATANTE (UASG)

(000180393)

OBJETO

Contratação de pessoa jurídica para a prestação dos serviços de nutrição e alimentação, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no processo de manipulação e transporte da refeição, porcionada em recipientes individuais recicláveis, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, destinados a atender os comensais da Carceragem de Trânsito (Masculina) Anexa à Delegacia de Polícia Sede do Município de São Vicente/SP e da Carceragem de Trânsito (Feminina) Anexa ao 2º Distrito Policial de São Vicente/SP.

VALORTOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 316.097,60 (trezentos e dezesseis mil noventa e sete reais e sessenta centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 22/03/2024 às 10:00h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Edital 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	180393-ESP-DEL. SEC. DE POLICIA DE PRAIA GRANDE	ALEX BRANCOLIN SILVA	07/03/2024 14:53 (v 3.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		SEI 058.00012800 /2024-57

1. Do objeto

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE PRAIA GRANDE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1/2024.

(Processo Administrativo nº SEI 058.00012800/2024-57)

Torna-se público que o(a) Delegacia Seccional de Polícia de Praia Grande, por meio do(a) Setor de Finanças, sediado(a) na *Rua Guimarães Rosa, 1069, Ocian, Praia Grande/SP, CEP 11.704.160*, realizará licitação,na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA,nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é prestação de nutrição e alimentação destinada a comensais da Carceragem de Trânsito Anexa à Delegacia Sede do Município de São Vicente/SP e da Carceragem de Trânsito Anexa ao 2º Distrito Policial de São Vicente/SP conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 03 (três) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. Do registro de preços

2.1. A disciplina deste item 2 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

3. Da participação na licitação

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. Considerando o valor estimado dos itens objeto desta licitação, não se aplicam as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos dos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata o subitem anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o subitem 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. No que concerne aos subitens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. *Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.11. *Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.11.1. *Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art. 15, inc. IV, da Lei nº 14.133, de 2021.*

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4.1. *Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.*

4.1.1. As disposições deste Edital que tratam especificamente da forma de realização da fase de habilitação são aplicáveis na hipótese em que a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento (caso assim definido no subitem 4.1), se ausente previsão expressa em sentido diverso. Como exceção a essas disposições, na hipótese em que seja adotado procedimento com fase de habilitação antecedente (caso assim definido no subitem 4.1), segue-se disciplina específica neste Edital conforme disposições que contêm previsão expressa de aplicação a essa última hipótese.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no subitem anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme o critério de julgamento definido no início deste Edital), admitindo-se que a documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira seja substituída pelo registro cadastral no Sicafe, e observado o disposto no inc. III do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos subitens 4.5.1 e 4.5.2 subsequentes.

4.5.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

4.5.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas (se admitida a participação de cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no subitem 4.5.1 ou no subitem 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5.4. No item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.5.5. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada (se admitida a participação de cooperativa).

4.6. A falsidade da declaração de que trata os subitens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente) quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. Do preenchimento da proposta

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. *Valor unitário e total do item.*

5.2. *Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.*

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.6. *As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.*

5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, *caput*, inc. II, e §1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o subitem anterior, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

5.9.1. Caso seja definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no subitem anterior.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das

medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição Federal, e do art. 33, inc. X, da Constituição do Estado de São Paulo; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item .

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente).

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1% (hum por cento)*.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas nos dois subitens anteriores, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.20.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto mínimo definido para a contratação (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento estabelecido no início deste Edital), o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

6.23. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. Da fase de julgamento

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no subitem 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).
[A1]

7.2. A consulta ao cadastro CNCIAI será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, §1º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, §2º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.4.1. O disposto nos subitens 7.4 e 7.6.2 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação, nos termos do item 8, antes de se realizar a fase de julgamento.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os subitens 3.5 e 4.5 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o subitem 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral (não definidos como serviços de engenharia), serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será contratação por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.9.2. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme documentação e planilha anexadas a este Edital.*

7.9.3. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, observado o disposto no subitem subsequente.

7.9.3.1. A inexequibilidade, na hipótese de proposta cujo valor seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, só será considerada após diligência do pregoeiro, facultando ao licitante comprovar, no prazo assinalado pela Administração, a viabilidade dos preços constantes em sua proposta, sob pena de desclassificação.

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.10. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), além das disposições acima, deverão ser observados os seguintes preceitos:

7.10.1. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme modelo constante de Anexo deste Edital.

7.10.2. A apresentação de valores abaixo dos respectivos custos referentes a itens isolados da planilha de custos e formação de preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

7.10.3. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, informa-se que foi(ram) utilizado(s) o(s) seguinte(s) acordo(s), dissídio(s) ou convenção(ões) coletiva(s) de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

a) Este subitem não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra.;

7.10.3.1. O(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) indicado(s) no subitem acima não são de utilização obrigatória pelos fornecedores, tendo em vista que a definição do(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) adequado(s) a cada fornecedor depende do enquadramento sindical a ele aplicável nos termos da legislação vigente. Ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas aos quais o contratado estiver vinculado nos termos da legislação vigente.

7.10.4. É vedado ao licitante incluir na planilha de custos e formação de preços:

a) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 135, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021).

7.10.5. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que o respectivo custo seja excluído da planilha, observando-se o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10.6. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da planilha, garantidos ampla defesa e contraditório.

7.10.7. O licitante vencedor deverá indicar os sindicatos, acordo(s) coletivo(s), convenção(ões) coletiva(s) ou sentença(s) normativa(s) que regem a(s) categoria(s) profissional(is) que executará(ão) o serviço e a(s) respectiva(s) data(s)-base(s) e vigência(s), com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

7.10.8. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

7.10.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), cuja produtividade seja mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.10.9.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não esteja contida na faixa referencial de produtividade, mas seja admitida pelo Edital, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

7.10.9.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.10.9.3. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo licitante, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.11. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços ou outra espécie de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e

dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, nos termos do disposto no § 5º do art. 56 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.13.1. O ajuste de que trata o subitem anterior se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.15. Caso seja estabelecida a exigência de apresentação de amostra(s) ou de execução de prova de conceito na documentação que integra este Edital como Anexo considerando o objeto da licitação[A3] , por ocasião do julgamento das propostas, será exigido do licitante classificado em primeiro lugar a sua realização, conforme procedimento disciplinado na documentação que integra este Edital como Anexo, sob pena de não aceitação da proposta.

7.15.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local, data e horário de realização do procedimento para a avaliação da(s) amostra(s) ou para a execução da prova de conceito (em conformidade com a exigência estabelecida no Edital), cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.15.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.15.3. Caso se trate de exigência de apresentação de amostra(s), se não houver entrega da(s) amostra(s) ou se ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo pregoeiro, ou se houver entrega de amostra(s) fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.15.3.1. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4. Caso se trate de exigência de execução de prova de conceito, não será aceita a proposta do licitante que tiver a prova de conceito rejeitada, que não a realizar ou que não a realizar nas condições estabelecidas na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4.1. No caso de desclassificação do licitante, o pregoeiro convocará o próximo licitante, obedecida a ordem de classificação, sucessivamente, até que um licitante cumpra os requisitos e funcionalidades previstas na prova de conceito.

8. Da fase da habilitação

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados na documentação que constitui Anexo deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.1.2. *Nesta licitação, não haverá exigência de que o licitante ateste, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto, ou que tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio no item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.

8.1.3.1. *Na hipótese de admissão da participação de pessoas jurídicas em consórcio e exigência de requisito de habilitação econômico-financeira de que trata o subitem anterior, se o consórcio não for formado integralmente por*

microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 30% para o consórcio em relação ao valor exigido dos licitantes individuais para habilitação econômico-financeira.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitaes quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, parágrafo único, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de [2 (duas) horas], prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.9.2. O disposto nos subitens 8.9.1 e 8.13 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), observado o disposto nos subitens 8.1.1 e 8.3.

8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.10.2. O disposto no subitem 8.10 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que a verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos ocorrerá em relação a todos os licitantes, respeitada a exceção do subitem 8.10.1.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133, de 2021, art. 64):

8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no subitem 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições do subitem anterior deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, quando a fase de habilitação já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.17. A disciplina da adjudicação, da homologação e da contratação (esta última não aplicável a licitações para registro de preços) encontra-se no item 14 deste Edital.

9. Da ata de registro de preços

9.1. *A disciplina deste item 9 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.*

10. Da formação do cadastro de reserva

10.1. *A disciplina deste item 10 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.*

11. Dos recursos

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. em exceção ao disposto no subitem 11.3.3, se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados *pelo meio eletrônico [SEI - Sistema Eletrônico de Informações]*.

12. Das infrações administrativas e sanções

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.5.4. deixar de apresentar amostra, caso exigida na documentação que integra este Edital; ou

12.1.5.5. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra em desacordo com as especificações do Edital;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação ou a ata de registro de preço (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.3. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. *A sanção de multa será aplicada após regular processo administrativo, e calculada com observância dos seguintes parâmetros:*

12.4.1. *Multa Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;*

12.4.2. *Multa Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

a. O atraso superior a sessenta dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art.137 da Lei n. 14.133, de 2021.

12.4.3. *Multa Compensatória, para as infrações descritas nos subitens 12.1.8 a 12.1.12, de 10.% a 20% do valor do Contrato.*

12.4.4. *Multa Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no subitem 12.1.3, de 15 % a 30 % do valor do Contrato.*

12.4.5. *Para infração descrita no subitem 12.1.2, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.*

12.4.6. *Para infrações descritas nos subitens 12.1.4 a 12.1.6, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.*

12.4.7. *Para infrações descritas no subitem 12.1.7, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.*

12.4.8. *Para a infração descrita no subitem 12.1.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.*

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

12.6. Antes da aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no subitem 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A1]

12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preços (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no subitem 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.20. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo(s) seguinte(s) meio(s)*:
Endereço Eletrônico: financas.praia grande@policiacivil.sp.gov.br

13.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado no subitem subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas *no sistema e no(s) endereço(s) eletrônico(s) na Internet Diário Oficial do Estado de São Paulo*, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. Das disposições gerais

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.1.2. *Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de Termo de Contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo.*

14.1.2.1. *Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.*

14.1.2.2. *Se não for possível atualizar os documentos referidos no subitem anterior por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.*

14.1.2.3. *Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.*

14.1.2.4. *Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.*

14.1.2.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

14.1.2.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que o adjudicatário, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo;

14.1.2.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa (se admitida a participação de cooperativa);

14.1.2.5.3. caso seja definido no item 1 deste Edital que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, a apresentação do registro ou inscrição do licitante no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia – CREA ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo – CAU competente, com o visto do CREA/SP ou do CAU/SP, conforme o caso, se o local do registro ou inscrição for situado em região não compreendida na área de jurisdição da referida entidade, observada a legislação aplicável.

14.1.3. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.3.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

14.1.3.2. O prazo para assinatura previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

14.1.3.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

14.1.4. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar manter as condições de habilitação e preencher as condições de contratação consignadas neste Edital, ou não assinar o contrato, ou recusar a contratação, a Administração, sem prejuízo da apuração do cabimento de aplicação de sanções e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato em conformidade com o procedimento e as condições estabelecidas no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.5. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão de contrato celebrado com fundamento nesta licitação, observados os critérios estabelecidos no § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.6. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.7. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

14.8. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.10. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.10.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

1410.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.11. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico *Diário Oficial do Estado*.

14.13. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.14.1 ANEXO I - Termo de Referência;

14.14.1.1. ANEXO I.1 – Estudo Técnico Preliminar;

14.14.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

14.14.3. ANEXO III – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.14.4. ANEXO IV – Modelo(s) de Declaração(ões);

14.14.5. ANEXO V – Planilha Orçamentária.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Adaptado pelo Estado de São Paulo. Atualização: 01/02/2024

Edital para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

15. 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](#).

FLAVIO RUIZ GASTALDI

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 07/03/2024 às 14:53:10.

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 - ANEXO I - TERMO REFERENCIAL + Apensos.pdf (1.47 MB)
- Anexo II - ANEXO I.1 - ETP 4-2024.pdf (3.8 MB)
- Anexo III - ANEXO II - Minuta Termo de CONTRATO.pdf (785.67 KB)
- Anexo IV - ANEXO III - Modelo PLANILHA PROPOSTA.pdf (405.34 KB)
- Anexo V - ANEXO IV - Modelos DECLARACOES.pdf (500.68 KB)
- Anexo VI - ANEXO V - Planilha Orcamentaria.pdf (435.46 KB)

**Anexo I - ANEXO I - TERMO REFERENCIAL +
Apenso.pdf**

Termo de Referência 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	180393-ESP-DEL. SEC. DE POLICIA DE PRAIA GRANDE	ALEX BRANCOLIN SILVA	07/03/2024 14:41 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		SEI 058.00012800 /2024-57

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de nutrição e alimentação para atender às necessidades Carceragens de Trânsito de São Vicente, anexas à Delegacia de Polícia do Município de São Vicente (masculina) e ao 2º Distrito Policial de São Vicente (feminina), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	CATSER	UNIDADE MEDIDA	QTDE. Estimada DIA (*)	QTDE. TOTAL 30 MESES	Preço unitário da refeição - Cadterc	TOTAL
1	DESJEJUM P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	13	11830	R\$ 4,96	R\$ 58.676,80
2	ALMOÇO P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	8	7280	R\$ 16,64	R\$ 121.139,20
3	JANTAR P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	9	8190	R\$ 16,64	R\$ 136.281,60
Valor Mensal estimado							R\$ 10.536,59
TOTAL GERAL (30 MESES)							R\$ 316.097,60

(*) A quantidade informada acima se trata de uma estimativa considerando a demanda dos últimos 06 (seis) meses (Jul/23 a Dez/23), não tendo como a Administração Pública dimensionar precisamente o número de presos que realmente irão se alimentar nas dependências das Carceragens de Trânsito em tela, considerando que as atividades de polícia judiciária, atos de prisão em flagrante e capturas de procurados da Justiça.

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985 /2023.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. *O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses contados da data estabelecida para início dos serviços, 05/04 /2024, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021..*

1.3.1. *O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é necessidade das atividades diárias de Polícia Judiciária, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando Estudo Técnico Preliminar e recomendação no Cadterc Vol 5;*

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. *O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, decorrente da transição das Leis que norteiam o tema e facultativa para o presente exercício 2024 decorrente da vigência da nova legislação e regulamentação.*

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. *A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e no Estudo Técnico Preliminar, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, e incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.

4.2. A contratada observará ainda a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.4. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10:00 horas às 16:00 horas.

4.5. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.6. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.6.1. Poderão ser feitas tantas visitas técnicas cada interessado considerar necessário. Cada visita deverá ser agendada por e-mail financas.praia grande@policiacivil.sp.gov.br ou pelo telefone (13) 3472-4477 r. 220 e poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública, no período das 10:00 às 16:00 horas.

4.7. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, assinada pelo responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.8. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5. Modelo de execução do objeto

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais.

5.2. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

5.3. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos.

5.4. É de responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Também é de responsabilidade da Contratada a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

5.5. A distribuição das refeições para os comensais fica sob a responsabilidade do Contratante.

5.6. Caraterísticas específicas

A. 1. Local de entrega

Identificação da unidade onde as refeições serão entregues	Endereço(s) completo(s)
1. Carceragem de Trânsito de São Vicente (Masculina) anexa a Delegacia de Polícia do Município de São Vicente.	Rua João Ramalho nº 940, Centro, São Vicente/SP – CEP 11.310-950
1. Carceragem de Trânsito de São Vicente (Feminina) anexa ao 2º Distrito Policial de São Vicente.	Rua José Adriano Marrey Jr. nº 408, Cid. Náutica, São Vicente/SP - CEP 11.340-310

B. 1. Quantitativo estimado

Estimativa do número de comensais/dia	N.º de comensais (*)
10	10

(*) Para fins de base de comensais será utilizada a média diária dos três tipos de refeição (desjejum=13, almoço= 8 e jantar= 9), sendo o resultado médio= 10 COMENSAIS.

C. 1. Estimativa mensal de cada tipo de refeição

Tipo de refeição	Quantidade mensal estimada
Desjejum	390
Almoço	240
Jantar	270

D. 1. Horários de entrega

Tipo de refeição	Horário de entrega
Desjejum	Das 07:00 às 08:00hs
Almoço	Das 11:00 às 12:00hs
Jantar	Das 18:00 às 19:00hs

Cardápio

5.7. Composição do cardápio diário básico padrão:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
ALMOÇO	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
JANTAR	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou peixe ou ovos ou fígado ou outros Guarnição: vagem ou cenoura ou batata ou brócolis ou outros Salada: alface ou agrião ou tomate ou outros Sobremesa: doce – goiabada ou sagu ou pudim ou outros ou (alternadamente) fruta – laranja ou melancia ou abacaxi ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês

5.7.15.7.1. Elaboração do cardápio

5.7.1.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/1998, observada a **LISTA A: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO IV DA RESOLUÇÃO SAMSP 16/1998, bem como o EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA 30 DIAS (OBSERVADOS OS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DA RESOLUÇÃO SAMSP Nº 16/1998)**, conforme Anexo I;

5.7.1.2. Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado pelo Contratante;

5.7.1.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

5.7.1.4. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da citada Resolução, a saber:

- i. 1. carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;
- ii. 2. guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem etc.;
- iii. 3. salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate etc.;
- iv. 4. sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina etc.);
- v. 5. temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro-verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

5.8. Porcionamento e acondicionamento

5.8.1. Deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

- i. 1. líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos recicláveis com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);
- ii. 2. pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;
- iii. 3. almoço e jantar: porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente e em quantidade suficiente ao número de comensais;
- iv. 4. saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;
- v. 5. sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml;
- vi. 6. Lanche opcional: embalado apropriadamente e em quantidades suficientes ao número de comensais.

5.9. Transporte

5.9.1. As refeições e os recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante;

5.9.2. A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade do Contratante;

5.9.3. Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV); os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto n.º 59.038, de 03 de abril de 2013.

5.10. Atividades

5.10.1. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a. 1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b. 2. A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);
- c. 3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- d. 4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e. 5. O pré-preparo e cocção da alimentação;
- f. 6. A coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;
- g. 7. O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h. 8. O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
- i. 9. A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;
- j. 10. a alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

- k. 11. os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- l. 12. os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- m. 13. deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- n. 14. deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da Contratada, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- o. 15. a operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pela Contratada e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
- p. 16. para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;
- q. 17. Recomenda-se que a Contratada elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:
 - i. 1. controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
 - ii. 2. controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;
 - iii. 3. controle de situações de risco ao meio ambiente;
 - iv. 4. obrigatoriedade de informação ao consumidor;
 - v. 5. controle de resíduos sólidos recicláveis;
 - vi. 6. relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

5.11. Obrigações e responsabilidades da contratada

5.11.1. A Contratada responsabiliza-se integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte e entrega das refeições ao Contratante, observando, além das disposições contratuais, o estabelecido nos itens a seguir:

5.11.1.1 Dependências e instalações físicas

a. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 5/2013;

b. Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações, como mesas para apoio e utensílios, que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições, ou seja, lugar destinado ao recebimento das refeições, conferência e aguardo para a distribuição no(s) local(is) determinado(s) pelo Contratante, observada a legislação vigente.

c. Realizar manutenção preventiva e corretiva nas suas dependências, assim como nos equipamentos, com a finalidade de manter as condições adequadas para a realização do preparo das refeições.

. 1.

1.1. 5.11.1.2. Equipe de trabalho

- a. 2. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas;
- b. 3. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
- c. 4. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;
- d. 5. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;
- e. 6. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- f. 7. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN n.º 600/2018.
- g. 8. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- h. 9. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- i. 10. A Contratada deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.

. 1.

1.1. 5.11.1.3. **Padrão de Alimentação**

- a. 2. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
 - b. 3. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP 16/1998, LISTA A abaixo, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada;
 - c. 4. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano-Novo, Festas Juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico-religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais. A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:
 - Festas Juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;
 - Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas.
 - d. 1. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, e possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;
 - e. 2. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
 - f. 3. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica;
 - g. 4. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
 - h. 5. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual n.º 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS n.º 5/2013;
 - i. 6. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7°C;
 - j. 7. Coletar diariamente, em suas dependências, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
 - k. 8. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;
 - l. 9. Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003;
 - m. 10. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se boas condições ambientais e de estocagem;
 - n. 11. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade dos mesmos;
 - o. 12. Supervisionar a distribuição e a entrega quanto à qualidade, à apresentação, às condições de temperatura e à aceitação das refeições fornecidas;
 - p. 13. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo Contratante, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia;
 - q. 14. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando-a com a data de fabricação e o prazo máximo a ser consumido;
 - r. 15. Obriga-se a Contratada a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), atendendo à legislação federal, estadual e municipal pertinente. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no município de São Paulo, obriga-se a Contratada ao rigor da Portaria 2.619 /2011-SMS, alterada pela Portaria 902/2019-SMS, da Secretaria Municipal da Saúde;
 - s. 16. A Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
 - t. 17. A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no **Anexo IV**. O(A) nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS n.º 5/2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APCC).
- t.1. Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

- u. 1. O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

5.11.1.4. Transporte das refeições

- a. 1. Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;
- b. 2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;
- c. 3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;
- d. 4. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS n.º 15, de 07 de novembro de 1991 e CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;
- e. 5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS n.º 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS n.º 5/2013.
- f. 6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:
 - f.1. manter a regulação dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;
 - f.2. implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
 - f.3. manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores aos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;
 - f.4. os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
 - f.5. abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005.
- g. 1. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovam menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera.
- h. 2. Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto Estadual n.º 59.038, de 03 de abril de 2013.
- i. 3. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos;
- j. 4. Em atendimento à Lei Estadual n.º 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço deve-se dar prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos rerrefinados;
- k. 5. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

. 1.

1.1. 5.11.1.5. Higienização

- a. 2. A Contratada deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013.
- b. 3. Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições.
- c. 4. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.
- O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas.
- d. 1. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionados diariamente pela Contratada;

- e. 2. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- f. 3. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável da Contratada, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências;
- g. 4. Utilizar o modelo de checklist de controle, **Anexo II**, a ser preenchido pelo nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade.

. 1.

1.1. 5.11.1.6. **Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

- a. 2. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- b. 3. Obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal 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, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei Estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 54.645, de agosto de 2009, cumulada com a Lei nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, no que for aplicável à execução específica da atividade.
- c. 4. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópiado 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 Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.
- d. 5. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (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.

. 1.

1.1. 5.11.1.7. **Situações de Emergência**

- a. 2. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

. 1.

1.1. 5.11.1.8. **Suplementares**

- a. 2. 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 da licitação;
- b. 3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- c. 4. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

. 1.

1.1. 5.11.1.9. **Responsabilidade Civil**

- a. 2. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou por danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais nos serviços, correndo às expensas da Contratada o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante.

. 1.

1.1.

- a. 2. 5.11.1.10. **Boas práticas ambientais específicas**
- b. 3. 5.11.1.10.1. 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. A Contratada deverá adotar as seguintes estratégias:
- c. 4. a. O 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 e 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.

d. 5. b. Recomenda-se evitar as seguintes ações/attitudes:

- 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 dos mesmos;
- 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, 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 por 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

c. 1. Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir estes passos:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. 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 esse 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 ser inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou 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.

d. 1. 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 de legumes, frutas e folhas.
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

5.11.1.10.2. Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB(A), conforme Resolução CONAMA n.º 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 permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

5.11.1.10.3. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir 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 (corretiva e preventiva).

5.11.1.10.4. Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

- Manter 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. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 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 artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 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 baixa concentração e baixo teor de fosfato.

5.11.1.10.5. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços 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 n.º 45.765, de 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- Desenvolver junto aos seus profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o 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 gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes pode ser sinal 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, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

5.11.1.10.6. Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável. Envolve também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais e de alimentos orgânicos, assim como a utilização de fichas técnicas de preparo, e a utilização integral de alimentos, dentre outras.

5.11.1.10.7. Minimização de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos:

- Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do **Anexo III**;
- Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos;
- O(A) nutricionista da Contratada, 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;
- O(A) nutricionista da Contratada deverá 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 15 (quinze) dias de sua utilização;
- Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
 - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;
 - Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

5.11.1.10.8. 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 Federal n.º 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.

5.11.1.10.9. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar 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, entre outros, conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

5.11.1.10.10. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos – Tendo em vista a Lei Estadual n.º 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.

5.12. Obrigações e responsabilidades do Contratante

5.12.1. Indicar formalmente o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual.

5.12.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições, recebendo diariamente, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:

- Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
- Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.

5.12.3. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

5.12.4. Receber e distribuir as refeições aos comensais:

5.12.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

5.13. Fiscalização e Controle da Execução dos Serviços

5.13.1. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- a. 1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- b. 2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida.
- c. 3. Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica.
- d. 4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas

5.13.2. Fica entendido que a fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, e solicitando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo.

5.13.3. Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

5.13.4. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.14. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.15. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

5.16. EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA 30 DIAS (OBSERVADOS OS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DA RESOLUÇÃO SAMSP Nº 16/1998):

[illegible]

01 Segunda-feira	02 Terça-feira	03 Quarta-feira	04 Quinta-feira	05 Sexta-feira	06 Sábado	07 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Bife acebolado, Couve-flor refogada	Arroz, Tutu de feijão, Linguíça e ovo frito, Couve à mineira	Arroz e Feijão, Carne assada, Farofa (farinha de mandioca e def. e ovos)	Arroz e Feijão, Almôndegas com molho, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado, Batata sauté	Arroz e Feijão, Carne picada com legumes (cenoura, vagem)	Macarrão com molho e queijo parmesão, Frango assado (coxa/sobrecoxa)
Salada de beterraba	Salada de pepino	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de agrião	Salada mista (batata, cenoura, vagem)
Sobremesa: goiabada com queijo	Sobremesa: laranja	Sobremesa: sagu	Sobremesa: melancia	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: gelatina
Suco de guaraná	Suco de limão	Suco de maracujá	Suco de laranja	Suco de guaraná	Suco de groselha	Suco de laranja
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Bolinho de carne com molho, Vagem refogada	Arroz e Feijão, Frango ao forno Mandioca frita	Arroz e Feijão, Salsicha com molho, Purê de batata	Arroz e Feijão, Dobradinha com molho, Espinafre refogado	Arroz e Feijão, Carne seca refogada, Quibebe	Arroz e Feijão, Omelete com queijo, cebola e tomate, Escarola refogada	Risoto com miúdos de frango, Almôndegas com molho, Berinjela empanada
Salada de agrião	Salada de acelga	Salada de escarola	Salada de chuchu com ovos	Salada de acelga e tomate	Salada de pepino e tomate	Salada de alface
Sobremesa: tangerina	Sobremesa: pudim de chocolate	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: pudim de baunilha	Sobremesa: laranja
Suco de morango	Suco de uva	Suco de groselha	Suco de limão	Suco de morango	Suco de maracujá	Suco de uva

Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

(continuação)

08 Segunda- feira	09 Terça-feira	10 Quarta-feira	11 Quinta-feira	12 Sexta-feira	13 Sábado	14 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite comcafé	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Salsicha com molho, Batata dorê	Arroz e Feijão, Frango refogado, Polenta	Arroz e Feijão preto com carne seca, linguiça e defumado, Couve à mineira	Arroz e Feijão, Pimentão recheado com carne moída	Arroz e Feijão, Carne refogada com legumes (cenoura, vagem)	Arroz e Feijão, Omelete com queijo, cebola e tomate, Couve-flor sauté	Macarrão com molho, Carne assada
Salada de agrião	Salada de alface	Farofa	Salada de tomate	Salada de pepino	Salada de alface	Salada mista (batata, cenoura, vagem e ovo)
Sobremesa: pudim de morango	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: laranja
Suco de guaraná	Suco de guaraná	Suco de limão	Suco de uva	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de uva
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Carne picada acebolada, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Carne assada com molho, virado com ovos	Arroz e Feijão, Pizza de muçarela, Espinafre refogado	Arroz e Feijão, Carne acebolada em pedaços, Brócolis refogado	Arroz e Feijão, Peixe (cação) refogado, Batata sauté	Arroz e Feijão Almôndegas com molho, Batata doce frita	Risoto de frango, Frango assado (Coxa e sobrecoxa)

Salada de Repolho e tomate	Salada de cenoura ralada	Salada de chuchu	Salada de alface	Salada de acelga e tomate	Salada de agrião	Salada de beterraba
Sobremesa: laranja	Sobremesa: doce de abóbora com coco	Sobremesa: marmelada e queijo	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: gelatina
Suco de groselha	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de groselha	Suco de limão	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

(continuação)

15 Segunda-feira	16 Terça-feira	17 Quarta-feira	18 Quinta-feira	19 Sexta-feira	20 Sábado	21 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite comcafé	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Linguíça frita e Farofa (farinha + def.)	Arroz e Feijão, Carne em pedaços e Berinjela à dorê	Arroz e Feijão, Carne assada e escarola refogada	Macarrão com molho, Frango assado, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado e Pirão	Arroz e Feijão, Carne seca refogada e Couve à mineira	Risoto de miúdos de frango, Frango ao forno e Vagem refogada
Salada de alface	Salada de agrião	Salada de beterraba	Salada de alface	Salada de agrião	Salada de pepino	Salada de agrião
Sobremesa: laranja	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de tangerina	Suco de groselha	Suco de limão
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)

Arroz, Feijão, Bife acebolado e Chuchu refogado	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Batata dorê	Arroz, Feijão, Carne picada e Vagem refogada	Arroz, Feijão, dobradinha e Cenoura	Arroz, Feijão, Carne em pedaços e Espinafre refogado	Arroz, Feijão, Omelete com queijo, tomate, cebola e Brócolis refogado	Arroz com legumes, Feijão e Carne em pedaços
Salada de tomate	Salada de alface	Salada de Repolho e tomate	Salada de acelga	Salada de tomate	-	Salada mista (batata e cenoura)
Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: sagu	Sobremesa: abacaxi
Suco de groselha	Suco de morango	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de laranja	Suco de maracujá
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

(continuação)

22 Segunda-feira	23 Terça-feira	24 Quarta-feira	25 Quinta-feira	26 Sexta-feira	27 Sábado	28 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz, Feijão e Hambúrguer à Pizzaiolo	Arroz, Feijão, Frango assado e Polenta com molho	Arroz, Feijão, Bife rolê com molho e Abóbora refogada	Omelete com queijo, tomate, cebola e Espinafre ao alho e óleo	Arroz, Feijão, Filé de peixe à dorê e Couve-flor sauté	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Purê de batata	Macarrão e Carne assada
Salada de alface	Salada de pepino	Salada de agrião	Salada de cenoura	Salada de pepino e tomate	Salada de alface	Salada mista de batata, cenoura, vagem e ovos
Sobremesa: banana	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: laranja	Sobremesa: pudim	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: sagu

Suco de uva	Suco de groselha	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de uva	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz, Feijão, Bife de panela com molho e Batata sautê	Arroz, Feijão, Iscas de carne acebolada e Escarola refogada	Arroz, Feijão, Linguiça e Virado de couve	Arroz, Feijão, Carne assada e Farofa	Arroz, Feijão preto, Carne seca acebolada e Mandioca frita	Arroz, Feijão, Carne em pedaços com molho e Berinjela empanada	Arroz à grega, Feijão, Frango ao forno (coxa /sobrecoxa) e Brócolis refogado
Salada de agrião	Salada de chuchu	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de repolho e cebola	Salada de beterraba
Sobremesa: goiabada	Sobremesa: canjica	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: salada de frutas
Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de groselha
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

(conclusão)

29 Segunda-feira	30 Terça-feira
Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço
Arroz, Feijão, Linguiça frita e Farofa com ovos	Arroz, Feijão Carne seca e Couve mineira
Salada de acelga e tomate	Salada de pepino

Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de morango	Suco de limão
Pão	Pão
Jantar	Jantar
Arroz e Feijão, Carne em pedaços com molho e Batata doce frita	Arroz, Feijão, Carne assada e Couve sauté
Salada de abobrinha	Salada de alface
Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana
Suco de laranja	Suco de groselha
Pão	Pão

5.16.1. **CRONOGRAMA.** Serão entregues individualmente, diariamente e ininterruptamente todos os dias da semana.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. *Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

6.6. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da Contratada, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.10. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.11. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada (Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, III);

6.12. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, IV).

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

Fiscalização Administrativa

6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.16. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.17. Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com a Lei.

Gestor do Contrato

6.19. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º)

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará a AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, conforme ANEXO V e seus apensos.

7.2. A utilização do Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. Às faturas mensais apresentadas pela contratada ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, Anexo V, sem prejuízo da eventual aplicação de sanções em razão do inadimplemento total ou parcial do contrato.

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.9.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.9.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.11.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.11.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.11.4. Comunicar a contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, , se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.14. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018/c/ Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.24. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.25. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.27. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.

7.27.1 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, 2008.

7.28. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.29. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.29.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.30. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será [de empreitada por preço unitário].

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

8.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

8.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei federal nº 12.690/2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. *Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura do Município onde o estabelecimento comercial estiver instalado, que autoriza sua instalação no local. A Licença comprova que a empresa está autorizada a exercer atividade no endereço informado.*

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual]* e/ou *[Municipal]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual]* e/ou *[Municipal]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual]* ou *[Municipal]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

8.23. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor);

8.23.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

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

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.24.5. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de 10% do valor total estimado da contratação.

8.24.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

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

Qualificação Técnica

8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.27. Registro ou inscrição do licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade;

8.27.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista neste subitem por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.28. Comprovação de *capacidade operacional* para execução de serviço *similar* de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de *certidão(ões)* ou *atestado(s)*, *fornecido(s)* por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

Atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços;

Entende-se por mesma natureza e porte, atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que o licitante prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação;

8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante.

8.28.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

8.28.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Outras comprovações

8.29. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a) cumprir as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso;

8.30. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

8.31.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

a) Designação do consórcio e sua composição;

b) Finalidade do consórcio;

c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” deste subitem;

1.
- 1.1.

8.30.2. O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.30.3 Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei federal nº 14.133/2021.

8.30.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio

8.31. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no artigo 16 da Lei federal nº 14.133/2021:

8.31.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

8.31.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

8.31.4. Edital de convocação e ata da última assembleia geral e registro de presença dos cooperados presentes nessa assembleia;

8.31.5. Ata da reunião em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.31.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador[A16]

8.31.7. Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento aos subitens anteriores.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 316.097,60

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

Tipo da refeição	Quantidade estimada	Preço unitário da refeição - Cadterc	Prazo contratual (em dias)	TOTAL
	1	2	3	4 = 1 x 2 x 3
Desjejum	13	R\$ 4,96	910	R\$ 58.676,80
Almoço	08	R\$ 16,64	910	R\$ 121.139,20
Jantar	09	R\$ 16,64	910	R\$ 136.281,60
Valor Mensal estimado				R\$ 10.536,59
TOTAL GERAL				R\$ 316.097,60

9.1.O custo estimado total da contratação é de R\$ 316.097,60 (trezentos e dezesseis mil noventa e sete reais e sessenta centavos), conforme custos unitários apostos na *tabela acima*.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.1.1. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I - Gestão/Unidade: 00001/180393;

II - Fonte de Recursos: 150010001;

III - Programa de Trabalho: 06306180149880000;

IV - Elemento de Despesa: 339039;

10.2. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Adaptado pelo Estado de São Paulo. Atualização: 08/01/2024

Termo de Referência - Contratação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra – Licitação por menor preço ou maior desconto

Aprovado pela Secretaria de Gestão.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão

11. 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.

ALEX BRANCOLIN SILVA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 07/03/2024 às 10:44:18.

Despacho: APROVO este Termo de Referência.

FLAVIO RUIZ GASTALDI

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 07/03/2024 às 12:07:57.

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 - 5.1 - ANEXOS - TERMO REFERENCIAL.pdf (1.2 MB)

Anexo I - 5.1 - ANEXOS - TERMO REFERENCIAL.pdf

ANEXO I**LISTA A: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO IV DA RESOLUÇÃO SAMSP 16/1998**

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998¹⁻²

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
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

¹ Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998.

² 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.

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)
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	1x 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
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

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)
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 bovino, 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
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

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)
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
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, conforme NTA 81	kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conforme 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
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

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)
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
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

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)
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
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 murcot 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

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 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)
3712-5	Tomate 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

(*) O Decreto nº 66.183/1970 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.

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 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)
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	-	

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 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)
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	

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais(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)
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 maizena 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

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais(conclusão)

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)
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
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
			-	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 66.183/1970 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.

ANEXO II

CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que o nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

CHECKLIST – Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo Checklist:			
Cozinha ()			
A- Higiene Pessoal	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Mãos lavadas e higienizadas			
2 - Presença de adornos			
3 - Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 - Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B- Higiene do ambiente e área física	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2 - Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 - Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 - Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5 - Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 - Ventilação e iluminação			
7 - Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8 - Higiene das lixeiras			
9 - Retirada dos resíduos (lixo)			
10 - Controle de dedetização (pragas e vetores)			
Observações			
C- Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Hortifrúti lavados corretamente			
2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 - Organização da despensa - alimentos por categoria/lote			
4 - Controle de validade dos alimentos			
5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 - Reaproveitamento de alimentos			
8 - Armazenamento dos congelados			
9 - Risco de contaminação cruzada			
10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11 - Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			

D- Local e segurança no trabalho	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 - Utilização de botas antiderrapantes			
4 - Utilização de avental			
5 - Utilização de toucas e luvas			
6 - Organização geral das dependências da unidade			
7 - Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E- Relacionamento	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Relacionamento entre a equipe			
2 - Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F- Transporte	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Higiene do veículo			
2 - Temperatura adequada para o transporte das refeições			
3 - Documentação para entrega			
Observações			
G- Para refeições a granel	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Higiene dos recipientes térmicos			
Observações			
Assinatura:			

ANEXO III**MODELO DE REGISTRO DECONTROLE DE DESPERDÍCIO- SOBRA LIMPA**

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas, acondicionando-as em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem por finalidade auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e controlar o desperdício de alimentos.

Formulário de Controle de Desperdício - Sobra Limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

ANEXO IV**PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR**

Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, a Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos. O Nutricionista Responsável Técnico, pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5/2013, utilizando o método "Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle" (APPCC).

Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

1. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**1.1. Recebimento**

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio da Contratada ou diretamente pelo fornecedor, incluindo os de hortifrúti. Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;

- Conforme a Portaria CVS nº 5/2013, recomenda-se seguir as orientações apresentadas a seguir.

Temperatura para recebimento de alimentos

Alimentos	Temperatura em Graus Celsius
Carnes e aves	Máximo até 4 °C
Frutos do mar e peixes frescos	Máximo até 2 °C
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo até 4 °C
Ovos	Máximo até 10 °C
Frutas, verduras e legumes higienizados	Máximo até 5 °C

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

- Recomenda-se seguir as orientações abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Segue abaixo alguns parâmetros.

Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelhas vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas	Firme, não amolecida e não pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas	Característico, sem odor de ranço	Firme e não pegajosa
Leite	Cor branca leitosa	Característico	Líquido homogêneo
Queijo minas frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina	Suave e característico	Branda e macia
Muçarela	Cor branca a amarela. Não possuir crosta, podendo apenas apresentar aberturas irregulares	Láctico, pouco perceptível	Semidura e semisuafe. Textura fibrosa, elástica e fechada
Queijo prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina	Característico	Semielástica, tendente à macia, amanteigada

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conforme

Na ocorrência de divergência entre produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o gestor do contrato deverá registrar em todas as vias do boleto ou nota fiscal os produtos não recebidos. Assim, a entrega poderá ser feita posteriormente.

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, incluindo aqueles destinados à devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, estejam rasgadas ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

1.2. Armazenamento

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e estar em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

Os produtos químicos deverão ser armazenados em local específico, distante dos produtos alimentícios. Seu manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha, a fim de evitar irritações na pele e acidentes.

Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, ou seja, em local diferente.

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

Os materiais descartáveis devem ser armazenados em temperatura ambiente e em locais adequados.

1.2.3. Armazenamento em Temperatura Ambiente

Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados em temperatura ambiente (estoque seco).

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade.

1.2.4. Armazenamento sobre Temperatura Controlada

Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco (derivados do leite, peixes e aves), devem ser armazenados em um refrigerador para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana.

Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento após o devido resfriamento, devendo ser organizados em forma de cruz, permitindo a passagem de ar frio.

Os alimentos congelados devem permanecer nas temperaturas adequadas e respeitar os prazos de validade informados a seguir.

Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

Alimentos Congelados	Prazo de Validade
0 °C a -5 °C (entre 0 e 5 graus negativos)	10 dias
-6 °C a -10 °C (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
-11 °C a -18 °C (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
< -18 °C (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

1.3. Controle de Segurança Alimentar

1.3.1. Controle Bacteriológico/Microbiológico da Alimentação e da Água a Serem Fornecidas

O controle bacteriológico/microbiológico dos alimentos pode ser realizado a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. As diretrizes para a coleta de amostra estão estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013, Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação.

A análise microbiológica dos alimentos deverá ocorrer com a seguinte periodicidade mínima mensal, a depender do número de comensais abrangido no objeto da contratação definido no Anexo I deste Edital:

Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos

Se a quantidade de comensais no objeto da contratação for de	Quantidade mínima de análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

As análises microbiológicas dos alimentos deverão ser realizadas em conformidade com a Resolução RDC nº 724, de 1 de julho de 2022, expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Quanto à água fornecida, devem ser observados os artigos 66 a 70 da Seção I – Abastecimento de Água do Capítulo V do Regulamento Técnico anexo da Portaria CVS nº 5/2013, assim como o artigo 27 do Capítulo V – Do Padrão de Potabilidade do Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, com suas alterações.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação, para o adequado acondicionamento das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 5/2013.

Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3. Controle de Amostras

As amostras deverão ser colhidas diariamente em recipientes esterilizados. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4 °C ou sob congelamento a -18 °C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração.

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta as embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 5/2013.

As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada, no ato da confecção das refeições da alimentação, como também pelo Contratante no recebimento das refeições em suas unidades.

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo a seguir.

Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

Etiquetas de Identificação de Controle de Validade			
Nome do Produto	Data de Fabricação	Data de Validade	Lote

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

1.4. Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma

atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos profissionais da Contratada e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 5/2013 determina que, no mínimo, deverão existir na unidade:

- POP relacionado à saúde dos profissionais, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;
- POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos;
- POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

1.5. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grandes cargas microbianas.

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura etc.), há a necessidade de realizar a higienização adequada. Deve-se adotar o seguinte procedimento:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, 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 1 litro de água potável – mín.100 e máx. de 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou 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).

1.6. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 5/2013, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco as áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- Usar, na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

No quadro abaixo são apresentadas as etapas de higienização das áreas utilizadas para a produção das refeições, dos equipamentos e dos utensílios.

Higienização de áreas, equipamentos e utensílios (continua)

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVA JÚNIOR, 2002) ³ .
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.

³ SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. Varela, 2002.

Higienização de áreas, equipamentos e utensílios (conclusão)

Itens	Procedimentos
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, escaldar com água fervente e deixar secar naturalmente.
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escorredor. Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e panelas	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las virada para baixo e deixar escorrer a água, deixando secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

O quadro a seguir apresenta a periodicidade para a rotina de limpeza da área de produção, dos equipamentos e utensílios utilizados na produção das refeições que serão transportadas, considerando que esta produção se dá nas dependências da Contratada.

Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

Diária	Após Utilização	Semanal	Mensal	Semestral
Pisos, rodapés e ralos, piaas, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo	Equipamentos (liquidificador, batedeira, picador de legumes) e utensílios (panelas, facas, pratos, talheres, cumbucas e tábua de corte)	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno	Limpeza da caixa de gordura

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

Rotina de limpeza da cozinha e despensa

Periodicidade	6 Meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (SANTOS JÚNIOR, 2008) ⁴ .
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5.

1.7. Utensílios de Higienização

Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

- Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;

⁴SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. *Manual de Segurança Alimentar*: boas práticas para os serviços de alimentação. 1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2008.

- Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas e, então, lavados com novo detergente, depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008);
- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008).

1.8. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

- a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.
- b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Devem-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.
- c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.
- d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.
- e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado.
- f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 5/2013, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:
 - Sempre que iniciar o trabalho;
 - Sempre que se apresentarem sujas;
 - Sempre que mudar de tarefa;

- Depois de manipular alimentos crus;
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Depois de comer;
- Depois de fumar;
- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).

g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS nº 5/2013, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

- Umedecer as mãos e o antebraço com água, lavar com sabonete líquido, neutro e inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido *antisséptico*;
- Massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. Proibindo sua utilização em pias de manipulação de alimentos, pelo alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

A imagem a seguir apresenta o procedimento correto para lavagem das mãos.



Fonte: imagem retirada do portal da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br>).

1.9. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Exames Previstos na Legislação Vigente

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 7 (NR7), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de riscos ocupacionais.

Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual e, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais, conforme estabelecido na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5, de 19 de abril de 2013. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO e os exames previstos na legislação vigente fornecerão subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS nº 5/ 2013.

As medidas de segurança e saúde no trabalho devem observar o disposto nas Normas Regulamentadoras vigentes. O controle de saúde ocupacional deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores.

As medidas de segurança e saúde no trabalho deverão ser realizadas em conformidade com as normas vigentes, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.10. Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 9 (NR9), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização de Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), e medidas de avaliação e controle das exposições ocupacionais, como parte integrante do conjunto das iniciativas no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

Nos casos de DTA em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas nos comensais envolvidos, a Contratada deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Notificar imediatamente ao Nutricionista para providências;
- O Nutricionista deverá orientar aos profissionais da Contratada a retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia, orientando o congelamento das mesmas, e identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise. O Nutricionista responsável deverá relatar o fato para o gestor do contrato e, em seguida, encaminhar as amostras ao laboratório de análise de alimentos.

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;

- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para Preparo dos Alimentos

a) Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 5/2013.

b) Pré-preparo

Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas e sementes, fracionamento, moldagem e tempero.

c) Higienização dos Produtos Enlatados

A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim, a lata estará pronta para ser aberta.

d) Higienização de Hortifrúti

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grande carga microbiana. Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes de corte e porcionamento, conforme descrito a seguir.

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré-preparo dos hortifrúti;
- 2º passo: deposite os hortifrúti;
- 3º passo: retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúti, manualmente ou com auxílio de uma faca;
- 4º passo: lave os hortifrúti com água corrente e potável;
- 5º passo: prepare solução clorada (de acordo com as instruções de uso da embalagem);
- 6º passo: mergulhe os produtos em solução desinfetante por no mínimo 15 minutos;
- 7º passo: enxágue os hortifrúti em água corrente e potável;
- 8º passo: elimine o excesso de água;
- 9º passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar.

Não necessitam de desinfecção frutas não manipuladas e frutas cujas cascas não são consumidas (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

1.11. Preparo de Alimentos

O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de no mínimo 70 °C.

1.12. Ações Adequadas para o Transporte das Refeições

1.12.1. Orientações para o Transporte das Refeições até os Locais de Destino

O controle técnico deverá ser inspecionado pelo Nutricionista da Contratada, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. Conforme a Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, fundamentada no Decreto nº 26.048/1986, e que determina os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequada, estas refeições deverão estar devidamente acondicionadas e devidamente identificadas. Recomenda-se:

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e estes etiquetados com a data de fabricação;
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;
- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o Nutricionista da Contratada deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

A legislação vigente estabelece os seguintes parâmetros para os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano:

- Devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- Excetua-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- Não é permitido transportar pessoas e animais conjuntamente com os alimentos;
- A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que estão os alimentos. Nesse transporte deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: “Transporte de Alimentos – nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível” (quando for o caso);
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. Este certificado é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações dessa portaria.

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

- O veículo destinado a esse fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, de acordo com a necessidade:
 - Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80 °C, durante 2 minutos no mínimo;
 - Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 °C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;
 - Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

1.12.3. Critérios Quanto à Temperatura

- O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C ou acima de 65 °C;
- Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido.

ANEXO V

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS À SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/ controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades;
- c) Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços", devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Bom", "Regular" e "Ruim", respectivamente.

4.1. CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

Bom	Regular	Ruim
3 (três) pontos	1(um) ponto	0 (zero) ponto

4.2. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

4.2.1 Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado;

4.2.2 O Contratante proporcionará ciência à Contratada quanto ao desempenho dos trabalhos realizados em cada período de medição e avaliação;

4.2.3 Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1 Desempenho Profissional:

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das Atividades	40%
Qualificação/ atendimento ao público/postura	30%
Uniformes e Identificação	30%
Total	100%

5.2 Desempenho das Atividades:

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%

Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%
Total	100%

5.3 Gerenciamento:

Item	Percentual de ponderação
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento às Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Equipe de Fiscalização:

- Responsável pela Avaliação da Contratada, utilizando-se do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

6.2. Gestor do Contrato:

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- ### 7.1.
- Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o

acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

- 7.2. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato.
- 7.3. Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.
- 7.4. De posse dessa avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.
- 7.5. Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o Quadro-Resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.
- 7.6. Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-Resumo e conceituando a Contratada como segue:
 - Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo;
 - Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo;

- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

8.1. As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

PERCENTUAL DE LIBERAÇÃO	NOTA OBTIDA NA AVALIAÇÃO
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

8.2. O Gestor do Contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

- 9.1. Anexo V.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.
- 9.2. Anexo V.2 – Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.
- 9.3. Anexo V.3 – Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.

ANEXO V.1

**FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE
NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS À SECRETARIA DA
SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA**

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização:			
Gestor do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=a x b)
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação/ atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=a x b)
Refeições Servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=a x b)
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

NOTA FINAL (somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)			
Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura do Responsável da Contratada:

ANEXO V.2

**INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE
QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES
SUBORDINADAS À SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA
ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA**

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ▪ Programação das atividades de nutrição e alimentação; ▪ Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ▪ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ▪ Coleta diária de amostras de alimentação preparada; ▪ Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados; ▪ Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis; ▪ Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante; ▪ Controle bacteriológico dos alimentos; ▪ Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; ▪ Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista; ▪ Manipulação de alimentos; ▪ Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e Identificação	▪ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ▪ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ▪ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.
Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	▪ Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos; ▪ Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional,

	necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados); ▪ Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; ▪ Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ▪ Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
--	--

Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: ▪ Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem); ▪ Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ▪ Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. ▪ Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ▪ Atender o que dispõe as Portarias CVS nº 5/2013, referente ao regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitários em estabelecimento de alimentos; ▪ Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos); ▪ Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação; ▪ Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação; ▪ Cumprimento dos horários de entrega das refeições; ▪ Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS nº 15/1991; ▪ Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos; ▪ Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)				
Periodicidade da supervisão	▪ Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.				
Gerenciamento das atividades operacionais	▪ Administração das atividades operacionais.				
Atendimento às solicitações	▪ Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.				
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	▪ Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.				
	DOCUMENTOS	INICIO PRESTA-	ALTERAÇÃO NO	COM- PROVA-	COMPROVAÇÃO MENSAL

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)				
		ÇÃO	QUADRO DE EMPREGADOS	ÇÃO ANUAL	
	Contrato trabalho	X	X		
	Convenção/Acordo/Sentenças normativas	X		X	
	Registro empregado (livro com número de registro e da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, fornecimento de refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, adicional de risco, auxílio funeral, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)	X			X
Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos: ▪ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; ▪ Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado; ▪ Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; ▪ Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; ▪ Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.					

ANEXO V.3**RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO-RESUMO DOS SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS À SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA****Relatório das Instalações**

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal grupo 1	Subtotal grupo 2	Subtotal grupo 3	Nota Final (somatório das notas totais para os grupos 1,2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro-Resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Total													

Anexo II - ANEXO I.1 - ETP 4-2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 4/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: SEI 058.00012800/2024-57

2. Descrição da necessidade

Necessidade da contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição e alimentação para atender às necessidades Carceragens de Trânsito de São Vicente, anexas à Delegacia de Polícia do Município de São Vicente (masculina) e ao 2º Distrito Policial de São Vicente (feminina), com vistas a manter e garantir a operação do serviço em razão da imprescindibilidade do fornecimento de alimentação aos presos custodiados recolhidos à disposição da Justiça consoante os atos de polícia judiciária, sendo que a descontinuidade dos serviços pode acarretar sérios prejuízos à Administração, a qual tem o dever de proporcionar condições dignas aos custodiados recolhidos à disposição da Justiça.

Insta consignar que existe contrato atual com a empresa L R de Oliveira Serviços Eireli – ME, CNPJ: 27.670.376/0001-80, porém a referida empresa solicitou a rescisão amigável sob o fundamento de diminuição do quantitativo de serviço além do legalmente permitido, tendo o pleito sido devidamente analisado no competente procedimento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Finanças	Alex Brancolin Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para a contratação as empresas deverão, entre outros, preencherem os seguintes requisitos:

Requisitos Básicos:

- a) Registro no SICAF, Sistema de Cadastramento Unificado de Servidores ([/www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf](http://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf)).
- b) Não estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002
- c) Que não tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo artigo 91º parágrafo 4º da Lei Federal nº 14133/21;
- d) Que não possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do 14 IV, da lei 14133/21;
- e) Que tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- f) Que não estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- g) Que não tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;
- h) Que não estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;
- i) Que não tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;
- j) Que não tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública pelo Plenário do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos termos do artigo 108 da Lei Complementar Estadual nº 709/1993;
- k) Que não tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011 e do artigo 74, incisos IV e V, do Decreto Estadual nº 58.052/2012;

l) Que não estejam proibidas de participar da licitação ou de celebrar a contratação em decorrência do efeito de sanção registrada no Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (artigo 22 da Lei Federal nº 12.846 /2013), ou no Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (artigo 37 do Decreto Estadual nº 67.301/2022).

Requisitos de Habilitação jurídica:

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Em se tratando de sociedade cooperativa: ato constitutivo e estatuto atualizado e registrado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764/1971;

Requisitos de Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS);
- d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- f) Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS;

Requisitos de Qualificação econômico-financeira:

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;
 - a.1) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.
 - a.2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

Declaração subscrita por representante legal da licitante atestando que:

- a) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº 42.911/1998;
- b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação;
- c) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;
- d) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei Federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei Federal nº 13.467/2017.

Declaração subscrita por representante legal da licitante afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 67.301/2022.

Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

Comprovação da condição de ME/EPP, da seguinte forma:

- a) Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;
- b) Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;
- c) Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007:

Declaração subscrita por representante legal da licitante, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006;

- a) A condição de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

a.1) Declaração subscrita por representante legal do licitante, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação; e alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente.

Declaração subscrita por representante legal do licitante, de que no momento do início de execução do contrato, dispor das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a serem utilizados no transporte das refeições, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

Requisitos de Qualificação técnica:

Apresentação de atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços;

a) Entende-se por mesma natureza e porte, atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que o licitante prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento por cento) do objeto da licitação.

b) A comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

c) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s).

d) Apresentação de “Certificado de Visita Técnica” ou apresentar Declaração afirmando que tinha ciência da possibilidade de fazê-la, mas que, ciente dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada.

5. Levantamento de Mercado

Conforme o Comunicado SGGD Nº 02/2024, todos os estudos técnicos, tais como preços e condições da prestação de serviço, foram definidos no CADTERC, Volume 5 , Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à SSP ou à SAP, o qual encontra-se encartado no presente procedimento.

6. Descrição da solução como um todo

A solução como um todo está definida nos estudos Do CADTERC Volume 5, pois, além de estabelecer diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos Serviços de Nutrição e Alimentação, objetiva também balizar as alterações que se fizerem necessárias no sistema de autogestão visando à padronização de procedimentos na Administração Pública.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ESTIMATIVA QUANTIDADE COMENSAIS

Delegacia de Polícia do Município de São Vicente (Carceragem Masculina):

MÊS	JUL /23	AGO /23	SET /23	OUT /23	NOV /23	DEZ /23	TOTAL PERÍODO	MÉDIA MENSAL REFEIÇÕES
DESJEJUM	202	173	202	181	159	160	1077	180
ALMOÇO	42	32	53	53	32	34	246	41

JANTAR	97	61	92	89	58	54	451	75
--------	----	----	----	----	----	----	-----	----

2º Distrito Policial de São Vicente (Carceragem Feminina)

MÊS	JUL /23	AGO/23	SET /23	OUT /23	NOV /23	DEZ/23	TOTAL PERÍODO	MÉDIA MENSAL REFEIÇÕES
DESJEJUM	158	220	260	245	214	178	1275	213
ALMOÇO	158	223	260	245	214	172	1272	212
JANTAR	146	218	251	236	213	172	1236	206

SOMA TOTAL (DPM São Vicente + 2º Distrito Policial de São Vicente)

MÊS	JUL /23	AGO /23	SET /23	OUT /23	NOV /23	DEZ /23	TOTAL PERÍODO	MÉDIA MENSAL	MÉDIA DIÁRIA REFEIÇÕES
DESJEJUM	360	393	462	426	373	338	2352	392	13
ALMOÇO	200	255	313	298	246	206	1518	253	8
JANTAR	243	279	343	325	271	226	1687	281	9

Foram utilizados os 06 (seis) últimos meses do fornecimento de alimentação das Carceragens de Trânsito de São Vicente, anexas à DPM de São Vicente e ao 2º DP de São Vicente.

Ao final foram estimadas 13 refeições de DESJEJUM, 08 refeições de ALMOÇO e 09 refeições de JANTAR.

Para fins de base de comensais será utilizada a média diária dos três tipos de refeição (desjejum=13, almoço= 8 e jantar= 9), sendo o resultado médio= 10 COMENSAIS.

Considerando a MÉDIA DIÁRIA de cada tipo de refeição e considerando o prazo de 30 (trinta) meses de contrato, obteve-se as seguintes quantidades estimadas:

DESJEJUM: 11.830 unidades.

ALMOÇO: 7.280 unidades.

JANTAR: 8.190 unidades.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 316.097,60

Tipo da refeição	Quantidade estimada	Preço unitário da refeição - Cadterc	Prazo contratual (em dias)	TOTAL
	1	2	3	4 = 1 x 2 x 3
Desjejum	13	R\$ 4,96	910	R\$ 58.676,80
Almoço	08	R\$ 16,64	910	R\$ 121.139,20
Jantar	09	R\$ 16,64	910	R\$ 136.281,60
Valor Mensal estimado				R\$ 10.536,59
TOTAL GERAL				R\$ 316.097,60

Mês de Referência de Preços: JUN/2023 – CadTerc Vol. 5.

Para estimativa de preços foram considerados os valores referentes a cada tipo de refeição com base no estudo do CADTERC , Volume 5, Junho de 2023, conforme preconizado pelo Comunicado SGGD nº 02/2024, resultando no valor total do contrato de R\$ 316.097,60 (trezentos e dezesseis mil noventa e sete reais e sessenta centavos) para 30 meses de contrato.

Contudo, tendo em vista que a atualização do catálogos de itens do sistema CONTABILIZA para sistema COMPRAS GOV ainda não foi efetivado, e considerando o valor unitário diferente para cada refeição, temos o valor médio diário em R\$ 12,75 (doze reais e setenta e cinco centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a natureza do objeto a prestação do serviço dar-se-á diariamente e a somatória mensalmente, sendo o serviço executado em consonância com a quantidade de alimentação oferecida, conforme especificado no CADTERC, ora anexo, pelo prazo contratualmente previsto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a plena execução do serviço não há a necessidade de contratação correlata e/ou interdependente, pois está abrangida na presente contratação todas as especificidades do objeto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em comento foi deflagrada tendo em vista que o contrato atual, encontra-se defasado, pois a quantidade de refeições originalmente estimadas diminuiu consideravelmente, resultando em uma diminuição maior do que 25%, diante desse quadro a empresa solicitou a rescisão amigável, razão pela qual, não há planejamento prévio de contratação, mas a presente decorre da necessidade em se realizar uma nova contratação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Suprir a obrigação do Estado em garantir o fornecimento de alimentação e tratamento digno aos presos custodiados e que permanecem à disposição da Justiça, mormente, até a apresentação ao Judiciário em Audiência de Custódia, no âmbito da Delegacia Seccional de Polícia de Praia Grande, com foco em questão nas carceragens de trânsito masculina e feminina no município de São Vicente/SP.

13. Providências a serem Adotadas

Para a contratação dos serviços de nutrição de presos, deverão ser desencadeados os atos necessários com vistas a formalização do procedimento licitatório, dos quais destaca-se, juntada do CADTERC Volume 5, elaboração do Termo Referencial, formalização da minuta de Edital e deflagração da fase externa.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os impactos ambientais, foram analisados e as providências orientadas no estudo realizado pelo CADTERC, Volume 5, que serve de matéria para a contratação do objeto em questão.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável, tendo em vista que será realizada nos mesmos moldes das contratações anteriores, adequando-se no que for pertinente, a normas contidas na lei 14133/21 de demais legislações.

16. 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](#).

ALEX BRANCOLIN SILVA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 06/02/2024 às 12:24:19.

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 - Vol.05 - Alimentação SSP ou SAP 2023.pdf (3.64 MB)
- Anexo II - Comunicado SGGD nº 02_2024 – Portal de Compras.pdf (1008.04 KB)
- Anexo III - Valor Referencial - CadTerc Vol 5.pdf (367.83 KB)

Anexo I - Vol.05 - Alimentação SSP ou SAP 2023.pdf



SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

VOLUME 05

*Regime Jurídico da Lei Federal nº 10.520/02, e, subsidiariamente,
da Lei Federal nº 8.666/93.*



**Prestação de Serviços de
Nutrição e Alimentação das
Unidades Subordinadas à
Secretaria da Segurança Pública ou
à Secretaria da Administração
Penitenciária**



ÍNDICE

CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO EDITAL	7
PREFÁCIO	7
INSTRUÇÕES GERAIS	8
INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS	11
CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO EDITAL	13
CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS.....	108
1. RESUMO – VALORES REFERENCIAIS	108
2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS.....	108
3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS	111
4. PLANILHA DE ORÇAMENTO – EXEMPLO DE UTILIZAÇÃO DOS VALORES REFERENCIAIS.....	155
5. DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS	156
6. CUSTO DOS SERVIÇOS	156
7. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR.....	157
8. CUSTOS DIVERSOS.....	158
9. CUSTO COM TRANSPORTE.....	161
10. CUSTO COM MÃO DE OBRA.....	164
11. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS	187
CAPÍTULO IV – EDITAIS.....	191
GLOSSÁRIO.....	192
BIBLIOGRAFIA	195
CRÉDITOS.....	197



LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos	100
---	-----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Necessidades de calorias diárias por faixa etária.....	8
Quadro 2: Informações do local de entrega da alimentação	14
Quadro 3: Informações do quantitativo de comensais/dia.....	14
Quadro 4: Estimativa mensal por tipo de refeição	14
Quadro 5: Horários de entrega das refeições.....	15
Quadro 6: Composição do cardápio	15
Quadro 7: Informações do local de entrega da alimentação	31
Quadro 8: Informações do quantitativo de comensais/dia	32
Quadro 9: Estimativa mensal por tipo de refeição	32
Quadro 10: Horários de entrega das refeições.....	32
Quadro 11: Composição do cardápio	33
Quadro 12: Relação de gêneros e produtos alimentícios	51
Quadro 13: Panificação	58
Quadro 14: Eventos.....	58
Quadro 15: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais	59
Quadro 16: Relação de gêneros e produtos alimentícios	61
Quadro 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações	65
Quadro 18: Panificação	67
Quadro 19: Festas – Festa Junina, Natal e Ano-Novo	67
Quadro 20: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais	68
Quadro 21: Cardápio para 30 dias	69
Quadro 22: Checklist de controle	86
Quadro 23: Modelo de registro para mensurar desperdício	88
Quadro 24: Temperatura para recebimento de alimentos	90
Quadro 25: Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto.....	90
Quadro 26: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade	92
Quadro 27: Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos	92
Quadro 28: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade	94
Quadro 29: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios.....	96
Quadro 30: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios.....	97



Quadro 31: Rotina de limpeza da cozinha e despensa	98
Quadro 32: Estimativa de preços referenciais por tipo de serviço e quantidade de refeições.....	108
Quadro 33: Estimativa de preços referenciais por tipo de eventos.....	108
Quadro 34: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A	109
Quadro 35: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B	110
Quadro 36: Custos com matéria-prima alimentar	111
Quadro 37: Custos com matéria-prima alimentar – Eventuais	117
Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar – Lanche opcional	117
Quadro 39: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar	118
Quadro 40: Custos com recicláveis individuais utilizados nos serviços A e B	119
Quadro 41: Custos com recicláveis para o preparo das refeições nos serviços A e B	120
Quadro 42: Custos com despesas diversas para o Serviço A.....	120
Quadro 43: Custos com despesas diversas para o Serviço B.....	122
Quadro 44: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte	123
Quadro 45: Tabela do custo total fixo de transporte	124
Quadro 46: Tabela do custo total variável de transporte	124
Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A.....	125
Quadro 48: Custos com equipamentos utilizados no serviço B.....	132
Quadro 49: Custos com utensílios utilizados no serviço A	133
Quadro 50: Custos com utensílios utilizados no serviço B	136
Quadro 51: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho.....	137
Quadro 52: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico	138
Quadro 53: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição	139
Quadro 54: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha.....	140
Quadro 55: Custos de mão de obra – Cozinheiro	141
Quadro 56: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha	142
Quadro 57: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha	143
Quadro 58: Custos de mão de obra – Açougueiro	144
Quadro 59: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue	145
Quadro 60: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais	146
Quadro 61: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição	147
Quadro 62: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição	148



Quadro 63: Custos de mão de obra – Estoquista.....	149
Quadro 64: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque	150
Quadro 65: Custos de mão de obra – Equipe de transporte	151
Quadro 66: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção.....	152
Quadro 67: Quantidade de profissionais de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)	153
Quadro 68: Quantidade de profissionais por setor/atividade	153
Quadro 69: Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno.....	153
Quadro 70: Distribuição da equipe de nutrição por turno	153
Quadro 71: Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários, por setor/atividade e por turno.....	154
Quadro 72: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição porcionada (Serviço A)	155
Quadro 73: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição a granel (Serviço B)	155
Quadro 74: Base de escala para composição de custos.....	156
Quadro 75: Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição	157
Quadro 76: Definições de referência para custos com área física	158
Quadro 77: Definições de referência para custos com energia elétrica.....	159
Quadro 78: Definições de referência para custos com gás GLP	160
Quadro 79: Definições de referência para custos com análise microbiológica dos alimentos	160
Quadro 80: Custos com mão de obra para transporte	161
Quadro 81: Mapeamento e critérios para as categorias profissionais	165
Quadro 82: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho	167
Quadro 83: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho	167
Quadro 84: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha.....	170
Quadro 85: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha	170
Quadro 86: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais envolvidos no transporte	171
Quadro 87: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte	171
Quadro 88: Dimensionamento de pessoal – número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoço, jantar e refeição noturna completa)	171
Quadro 89: Distribuição dos profissionais por setores	172
Quadro 90: Parâmetros para cálculo do BDI.....	189

CAPÍTULO I



Orientações para Elaboração do Edital



CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO EDITAL

PREFÁCIO

Este volume trata do estabelecimento de diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação para o fornecimento de refeições destinadas a presos das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública, ou para o fornecimento de refeições destinadas a custodiados, sentenciados, presos e servidores das unidades subordinadas à Secretaria da Administração Penitenciária, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A legislação estadual pertinente à alimentação em órgãos públicos da administração direta datava de 23/02/1968, sob a égide do Decreto nº 49.338, que disciplinava a utilização dos gêneros alimentícios, definindo os respectivos consumos *per capita*, a frequência de utilização e a forma de aquisição desses gêneros alimentícios.

Com o advento das normas que tratam da Política Estadual de Mudanças Climáticas (Lei Estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009), regulamentada pelo Decreto Estadual nº 55.947, de 24 de junho de 2010, assim como da Política Estadual de Resíduos Sólidos (Lei Estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006), cabe aos órgãos da Administração Pública Estadual promover o desenvolvimento sustentável.

Nesse contexto, a administração deve implementar o que dispõe a Lei Estadual nº 14.470, de 22 de junho de 2011, acerca da separação e destinação final de resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual.

O conteúdo do Decreto nº 49.338/1968 foi revisto e atualizado nos seus termos por um grupo de trabalho formado por Nutricionistas, liderado pela então Coordenadoria de Sistemas Administrativos da extinta Secretaria da Administração e Modernização do Serviço Público, que resultou na publicação do Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e da Resolução SAMSP nº 16, de 22 de julho de 1998, definindo nova relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, cuja aplicação se estende aos serviços de nutrição terceirizados. A Resolução SAMSP nº 16/1998 foi alterada pela Resolução SOG nº 09, de 14 de setembro de 2021.

Dessa forma, este trabalho foi desenvolvido levando-se em consideração:

- As características e peculiaridades dos órgãos públicos;
- A elaboração de cardápios que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população abrangida;
- O desenvolvimento sustentável, em conformidade com as Políticas Estaduais de Mudanças Climáticas e de Resíduos Sólidos, mediante emprego de ações locais que promovam projetos de coleta seletiva, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos, inclusive mediante a utilização de metodologias aprovadas de projetos de redução, sequestro ou sumidouros de emissões de gases de

efeito estufa, incluindo nestes os Mecanismos de Desenvolvimento Limpo (MDL);

- As necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão de 1989, conforme quadro a seguir.

Quadro 1: Necessidades de calorias diárias por faixa etária

Idade	Necessidades em Calorias Diárias*
19 a 24 anos	2.200 a 2.900
25 a 50 anos	2.200 a 2.900
> de 50 anos	1.900 a 2.300

* Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/UNU, de 1985.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Este estudo trata do estabelecimento de diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação para o fornecimento de refeições destinadas a presos das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou para o fornecimento de refeições destinadas a custodiados, sentenciados, presos e servidores das unidades subordinadas à Secretaria da Administração Penitenciária.

O trabalho apresentado neste objeto, além de estabelecer diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação, objetiva também balizar as alterações que se fizerem necessárias no sistema de autogestão visando à padronização de procedimentos na Administração Pública. As unidades da Secretaria da Administração Penitenciária que adotam o sistema de autogestão deverão, a partir da edição deste estudo, observar, no que couber, os parâmetros nele estabelecidos.

A padronização de procedimentos propiciará, no âmbito dos órgãos da Administração Pública do Estado envolvidos, a racionalidade e uniformidade de tratamento quanto:

- Ao padrão alimentar;
- Ao controle;
- À supervisão;
- À avaliação dos serviços prestados;
- À uniformização dos dispêndios;
- À destinação final de resíduos sólidos.

INSTRUÇÕES GERAIS

Para melhor utilização das informações e dos dados constantes neste volume, devem ser observadas as instruções gerais a seguir.

1. A nomenclatura recomendada para a definição do objeto é **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária**.



2. A prestação do serviço dar-se-á na forma de refeição transportada e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas (Capítulo II), considerando que essas refeições serão preparadas nas dependências da Contratada e fornecidas de acordo com os seguintes serviços:
 - a) **Serviço A – Sistema de Entrega de Refeição Porcionada:** as refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, respeitando os locais e horários estabelecidos pelo Contratante.
 - b) **Serviço B – Sistema de Entrega de Refeição a Granel:** as refeições serão acondicionadas em recipientes isotérmicos, com a capacidade adequada à quantidade a ser servida, para cada tipo de alimento que compõe o cardápio. Esses recipientes deverão ser devidamente transportados em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, respeitando os locais e horários estabelecidos pelo Contratante.
3. Os cardápios para atendimento normal, assim como para dietas especiais, quando houver, deverão ser elaborados observando-se:
 - O cardápio diário básico padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas (item do Capítulo II destinado ao Anexo I.1 do Edital), conforme instruções para definição do modelo de cardápio para 30 dias, expostas no item do Capítulo II destinado ao Apêndice 2 do Anexo I.1 do Edital;
 - A relação de gêneros e produtos alimentícios, com os respectivos consumos *per capita* por refeição (peso bruto e peso limpo dos alimentos *in natura*) e a frequência de utilização, em conformidade com o Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo IV ou o Anexo V da Resolução SAMSP nº 16, de 22 de julho de 1998, alterada pela Resolução SOG nº 09, de 14 de setembro de 2021, expostos no item do Capítulo II destinado ao Apêndice 1 do Anexo I.1 do Edital.
4. As dietas especiais, se houver, devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal.
5. Foi adotada como unidade de medida para contratação desses serviços o **custo da refeição**. São consideradas individualmente como refeição: desjejum, almoço, jantar e lanche opcional, sendo este último previsto como alternativa para as unidades atendidas, devendo ser utilizado em substituição a uma das refeições diárias.
6. Os valores referenciais apresentados neste documento devem ser utilizados como resultado do trabalho como um todo, em vista dos mesmos refletirem, principalmente nas Especificações Técnicas, a legislação vigente e os preços de mercado dos insumos. Esses valores incluem mão de obra, materiais, equipamentos, transporte, controles de segurança alimentar e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os encargos sociais, tributos e impostos inerentes à prestação dos serviços, acrescidos da taxa de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que englobam todos os custos e despesas, bem como a taxa de lucro da Contratada.



7. Para o presente documento, foi pesquisada e aplicada a legislação sobre licitações e contratos, as legislações específicas e complementares referentes aos serviços, bem como a legislação trabalhista e previdenciária, tributária/fiscal, e a mais recente convenção coletiva, considerando que os valores dos serviços apresentados devem estar referenciados à base do último dissídio dos acordos ou convenções coletivas de trabalho das respectivas categorias profissionais.
8. Para o reajuste dos preços deverão ser observadas as disposições contidas no Decreto Estadual nº 48.326/2003 e na Resolução CC-79/2003, alterada pela Resolução CC-24/2009.
9. Para contratação da prestação dos serviços de nutrição e alimentação, as unidades da Secretaria da Segurança Pública e da Secretaria da Administração Penitenciária deverão utilizar as diretrizes estabelecidas neste volume, quando da realização de suas licitações.
 - 9.1. O Contratante deverá complementar/adequar as especificações técnicas descritas neste volume com suas necessidades e peculiaridades. Ressalta-se que as especificações técnicas, devidamente ajustadas às características e necessidades da unidade contratante, deverão ser anexadas ao Edital, sendo dele parte integrante, em atendimento às disposições contidas na Lei Federal nº 10.520/2002.
10. Recomenda-se o prazo de 30 (trinta) meses para a vigência inicial dos contratos.
11. Encontra-se inserido neste estudo, no item do Capítulo II destinado ao Anexo VII do Edital, o modelo do *checklist* de controle, a ser preenchido pelo Nutricionista da Contratada, com a finalidade de identificar a curto prazo ações não conformes na operacionalização do serviço.
12. Encontra-se no Anexo VIII o modelo de controle de desperdício – sobra limpa, a ser preenchido pelo Nutricionista da Contratada, com a finalidade de criar indicadores de desperdício de alimentos.
13. Encontra-se no item do Capítulo II destinado ao Anexo VI do Edital ferramenta a ser utilizada na gestão contratual, integrante do procedimento “Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária” do Estado de São Paulo.
14. No item do Capítulo II destinado ao Anexo IX do Edital deste volume encontram-se os parâmetros mínimos para garantir a qualidade da alimentação a ser servida, com a finalidade de nortear o gestor/fiscal do contrato, assim como a Contratada nas determinações estabelecidas pela Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.
15. Encontra-se ao final deste estudo o glossário, a fim de facilitar o entendimento do documento.



INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

1. Este volume foi elaborado a partir de uma ótica humanista e legal voltada à proteção do homem e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazo. Considerando que os recursos naturais são finitos, o Governo do Estado de São Paulo tem buscado elaborar políticas para regular a necessária e equilibrada interação do homem com a natureza. Essas políticas se encontram neste Caderno de Serviços Terceirizados, em conformidade com o Decreto Estadual nº 50.170, de 04 de novembro de 2005.
2. A Alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.
3. Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, e incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.
4. Ressaltamos que a transparência na Administração Pública deve ser reconhecida como ação de cunho socioambiental, pois o acesso às informações, propiciado à sociedade por meio de ferramentas como os sites Cadastro de Serviços Terceirizados, Pregão e e-negociospublicos, a exemplo de outros sistemas de apoio à gestão da Administração Pública Estadual, facilita o acompanhamento do desempenho das compras governamentais.
5. Observamos que a prática de valores éticos e socioambientais que envolvem a licitação e se estendem na gestão contratual reflete a responsabilidade da administração no desempenho do papel de consumidor. Assim devem ser entendidas, por exemplo, a exigência de declarações de que o licitante se encontra regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência, assim como exigências relativas ao atendimento às normas de saúde e segurança do trabalho.
6. Também merecem destaque práticas de gestão no cumprimento das determinações legais que conferem à Administração importante papel na garantia de direitos e conquistas trabalhistas, tais como a observação quanto ao recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e retenções da Previdência Social, bem como exigências decorrentes de Convenção ou Acordo Coletivo das categorias profissionais envolvidas na execução dos serviços terceirizados.
7. Ainda, a justa aplicação de sanções administrativas, inclusive decorrentes de infrações ambientais, com a respectiva divulgação no endereço eletrônico https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes_ui.aspx/sancoes.aspx, reflete o tratamento a fornecedores com comportamentos incompatíveis com os valores éticos da Administração Pública.
8. As Especificações Socioambientais encontram-se de acordo com os manuais de boas práticas e legislações vigentes até a presente data.

CAPÍTULO II



Especificações Técnicas do Edital



CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO EDITAL

Neste capítulo, apresenta-se a redação para as especificações técnicas que é de uso comum às unidades da Secretaria da Segurança Pública ou da Secretaria da Administração Penitenciária ao licitarem a prestação de serviços de nutrição e alimentação, admitindo-se a possibilidade de adaptações nas circunstâncias indicadas no Capítulo I. Essas especificações técnicas consideram a diferenciação entre “Serviço A” e “Serviço B”, destinam-se à incorporação no Anexo I.1, no Apêndice 1 do Anexo I.1, no Apêndice 2 do Anexo I.1, no Anexo II, no Anexo VI, no Anexo VII, no Anexo VIII e no Anexo IX da minuta-padrão de Edital, bem como à definição de documentação específica exigida para fins de habilitação. Neste capítulo, foram indicadas instruções para definição do modelo de cardápio para 30 (trinta) dias no item destinado ao Apêndice 2 do Anexo I.1. Em relação ao “Serviço B”, foram indicadas neste capítulo instruções específicas para que os órgãos contratantes adequem as especificações técnicas nas hipóteses em que for necessária a opção pela entrega de refeições a granel. Segue adiante a redação indicada para essas especificações técnicas.

I. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO I DO EDITAL RELATIVO AO SERVIÇO A – SISTEMA DE ENTREGA DE REFEIÇÕES PORCIONADAS

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I.1 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 1.1. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados.
- 1.2. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.
- 1.3. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos no Anexo 1.2 – Tabela de Quantitativos e Locais deste Termo de Referência.



- 1.4. É de responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Também é de responsabilidade da Contratada a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.
- 1.5. A distribuição das refeições para os comensais fica sob a responsabilidade do Contratante.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Características Específicas

a) Local(is) de entrega

Quadro 2: Informações do local de entrega da alimentação

Identificação da Unidade Onde as Refeições Serão Entregues	Endereço(s) Completo(s)

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

b) Quantitativo estimado

Quadro 3: Informações do quantitativo de comensais/dia

Estimativa do Número de Comensais/Dia	Nº de Comensais

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

c) Estimativa mensal de cada tipo de refeição

Quadro 4: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	
Almoço	
Jantar	
Lanche opcional	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



d) Horários de entrega

Quadro 5: Horários de entrega das refeições

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	
Almoço ou lanche opcional	
Jantar ou lanche opcional	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

2.2. Cardápio

2.2.1. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão

Quadro 6: Composição do cardápio

Refeição	Composição
Desjejum	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
Almoço	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Jantar	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou peixe ou ovos ou fígado ou outros Guarnição: vagem ou cenoura ou batata ou brócolis ou outros Salada: alface ou agrião ou tomate ou outros Sobremesa: doce – goiabada ou sagu ou pudim ou outros ou (alternadamente) fruta – laranja ou melancia ou abacaxi ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Lanche opcional (*)	Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Sanduíche (2) composto de pão francês com recheio proteico

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

2.2.2. Elaboração do Cardápio

- Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/1998¹ especificada no Apêndice 1 deste Anexo I.1;
- Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado pelo Contratante;

¹ Conforme a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021.



- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da citada Resolução, a saber:
 - Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;
 - Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;
 - Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate etc.;
 - Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);
 - Temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro-verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

2.2.3. Porcionamento e acondicionamento

Deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

- Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos recicláveis com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);
- Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;
- Almoço e jantar: porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente e em quantidade suficiente para o número de comensais;
- Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;
- Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml;
- Lanche opcional: embalado apropriadamente e em quantidades suficientes ao número de comensais.



2.3. Transporte

- As refeições e os recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante;
- A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade do Contratante;
- Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto nº 59.038, de 03 de abril de 2013.

2.4. Atividades

Para a execução dos serviços, a Contratada deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);
- O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O pré-preparo e cocção da alimentação;
- A coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;
- O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
- A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da Contratada, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;



- A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pela Contratada e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
- Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;
- Recomenda-se que a Contratada elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:
 - Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
 - Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;
 - Controle de situações de risco ao meio ambiente;
 - Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
 - Controle de resíduos sólidos recicláveis;
 - Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

Obs.: Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela Contratada e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

3. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabiliza-se integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte e entrega das refeições ao Contratante, observando, além das disposições contratuais, o estabelecido nos itens a seguir.

3.1. Dependências e Instalações Físicas

- 3.1.1. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 5/2013.
- 3.1.2. Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações, como mesas para apoio e utensílios, que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições, ou seja, lugar destinado ao recebimento das refeições, conferência e aguardo para a distribuição no(s) local(is) determinado(s) pelo Contratante, observada a legislação vigente.



- 3.1.3. Realizar manutenção preventiva e corretiva nas suas dependências, assim como nos equipamentos, com a finalidade de manter as condições adequadas para a realização do preparo das refeições.

3.2. Equipe de Trabalho

- 3.2.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas.
- 3.2.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 3.2.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais.
- 3.2.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 3.2.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 3.2.6. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN nº 600/2018.
- 3.2.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 3.2.8. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 3.2.9. A Contratada deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.

3.3. Padrão de Alimentação

- 3.3.1. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 3.3.2. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP 16/1998 especificado no Apêndice 1 deste Anexo I.1, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada.



- 3.3.3. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano-Novo, Festas Juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico-religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:

- Festas Juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;
- Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas.

- 3.3.4. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, e possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

- 3.3.5. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante.

- 3.3.6. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica.

- 3.3.7. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

- 3.3.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5/2013.

- 3.3.9. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7 °C.

- 3.3.10. Coletar diariamente, em suas dependências, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

- 3.3.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

- 3.3.12. Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003.



- 3.3.13. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se boas condições ambientais e de estocagem.
- 3.3.14. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade dos mesmos.
- 3.3.15. Supervisionar a distribuição e a entrega quanto à qualidade, à apresentação, às condições de temperatura e à aceitação das refeições fornecidas.
- 3.3.16. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo Contratante, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia.
- 3.3.17. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando-a com a data de fabricação e o prazo máximo a ser consumido.
- 3.3.18. Obriga-se a Contratada a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), atendendo à legislação federal, estadual e municipal pertinente.
 - Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no município de São Paulo, obriga-se a Contratada ao rigor da Portaria 2.619/2011-SMS, alterada pela Portaria 902/2019- SMS, da Secretaria Municipal da Saúde.
- 3.3.19. A Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 3.3.20. A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo IX. O(A) nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5/2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC).
 - Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.



- 3.3.21. O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

3.4. Transporte das Refeições

- 3.4.1. Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.
- 3.4.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas.
- 3.4.3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.
- 3.4.4. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991 e CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.
- 3.4.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 5/2013.
- 3.4.6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:
- Manter a regulagem dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;
 - Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
 - Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;
 - Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
 - Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005.
- 3.4.7. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovam menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera.



- 3.4.8. Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto Estadual nº 59.038, de 03 de abril de 2013.
- 3.4.9. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos.
- 3.4.10. Em atendimento à Lei Estadual nº 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço deve-se dar prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos rerrefinados.
- 3.4.11. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

3.5. Higienização

- 3.5.1. A Contratada deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.
- 3.5.2. Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições.
- 3.5.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS nº 9/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.
- O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas.
- 3.5.4. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionados diariamente pela Contratada.
- 3.5.5. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- 3.5.6. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável da Contratada, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências.



- 3.5.7. Utilizar o modelo de *checklist* de controle (Anexo VII), a ser preenchido pelo Nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade.

3.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- 3.6.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- 3.6.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal 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, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei Estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 54.645, de agosto de 2009, cumulada com a Lei nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, no que for aplicável à execução especificada atividade.
- 3.6.3. 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 Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.
- 3.6.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (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.

3.7. Situações de Emergência

- 3.7.1. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

3.8. Suplementares

- 3.8.1. 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 da licitação.



3.8.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

3.8.3. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

3.9. Responsabilidade Civil

3.9.1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou por danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais nos serviços, correndo às expensas da Contratada o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante.

3.10. Boas Práticas Ambientais Específicas

3.10.1. 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. A contratada deverá adotar as seguintes estratégias:

3.10.1.1. O 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 e 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/attitudes:

- 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 dos mesmos;
- 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, 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 por 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 estes passos:
- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. 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 esse 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 ser inferior a 100 ppm;
 - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
 - Enxugar em cuba específica ou 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 (mãos, 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 de legumes, frutas e folhas;
 - Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

3.10.1.2. Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade de 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 permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.



3.10.1.3. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir 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 (corretiva e preventiva).

3.10.1.4. Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

- Manter 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. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 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 artigo 44 da Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal 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 baixa concentração e baixo teor de fosfato.

3.10.1.5. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços 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 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- Desenvolver junto aos seus profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o 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 gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes pode ser sinal 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, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- 3.10.1.6. Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável. Envolve também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais e de alimentos orgânicos, assim como a utilização de fichas técnicas de preparo, e a utilização integral de alimentos, dentre outras.
- 3.10.1.7. Minimização de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos:
- Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do Anexo VIII;
 - Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos;
 - O(A) Nutricionista da Contratada, 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;
 - O(A) Nutricionista da Contratada deverá 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 15 (quinze) dias de sua utilização;
 - Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
 - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;



- Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;
- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

3.10.1.8. 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 Federal 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.

3.10.1.9. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar 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, entre outros, conforme a Lei Estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005.

3.10.1.10. 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. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- 4.1. Indicar formalmente o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 4.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições, recebendo diariamente, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:
 - Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;



- Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.
- 4.3. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 4.4. Receber e distribuir as refeições aos comensais.
- 4.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

5. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
 - Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;
 - Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;
 - Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 5.2. Fica entendido que a fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, e solicitando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo.
- 5.3. Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 5.4. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.



II. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO I DO EDITAL RELATIVO AO SERVIÇO B – SISTEMA DE ENTREGA DE REFEIÇÕES A GRANEL

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I.1 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, bem como à destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva.

Dessa forma, a presente prestação de serviços contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

1.1. É de responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Também é de responsabilidade da Contratada a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

1.1.1. A distribuição das refeições para os comensais, para o Serviço B – Sistema de entrega de refeições a granel, fica sob a responsabilidade do Contratante.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Serão consideradas as seguintes características específicas para os Serviços B²:

2.1. Locais

Quadro 7: Informações do local de entrega da alimentação

Identificação da Unidade Onde as Refeições Serão Entregues	Endereço(s) Completo(s)

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

² O Contratante deverá preencher os campos nos Quadros 7, 8, 9 e 10, indicados a seguir, de acordo com a sua realidade operacional.



2.2. Quantitativo

Quadro 8: Informações do quantitativo de comensais/dia

Estimativa do Número de Comensais/dia	Nº de Comensais

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

2.3. Estimativa Mensal de Cada Tipo de Refeição

Quadro 9: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	
Almoço	
Jantar	
Lanche opcional	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

2.4. Dos Horários de Entrega

Quadro 10: Horários de entrega das refeições

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	
Almoço ou lanche opcional	
Jantar ou lanche opcional	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



2.5. Cardápio

2.5.1. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão

Quadro 11: Composição do cardápio

Refeição	Composição
Desjejum	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
Almoço	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Jantar	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou peixe ou ovos ou fígado ou outros Guarnição: vagem ou cenoura ou batata ou brócolis ou outros Salada: alface ou agrião ou tomate ou outros Sobremesa: doce – goiabada ou sagu ou pudim ou outros ou (alternadamente) fruta – laranja ou melancia ou abacaxi ou Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Lanche opcional (*)	Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Sanduíche (2) composto de pão francês com recheio proteico

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

2.5.2. Elaboração do Cardápio

- Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/1998³, especificada no Apêndice 1 deste Anexo I.1;
- Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da citada Resolução, a saber:
 - Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;
 - Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;

³ Conforme a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021.

- Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.;
- Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);
- Temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

2.5.3. Porcionamento e Acondicionamento

Para as refeições do Serviço B – Sistema de refeição a granel, deve-se atender às seguintes determinações:

- Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida e distribuída;
- Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;
- Almoço e jantar: acondicionados em recipientes isotérmicos e em quantidade suficiente ao número de comensais;
- Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente para o número de comensais;
- Sobremesas e doces: embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipiente individual descartável com tampa e capacidade de 110 ml;
- Lanche opcional: embalado apropriadamente e em quantidades suficientes para o número de comensais.

2.6. Transporte

2.6.1. As refeições deverão ser transportadas e estar devidamente acondicionadas em condições adequadas de higiene e conservação até o(s) local(is) definidos pelo Contratante, onde o porcionamento será efetuado.

2.6.2. Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto Estadual nº 59.038/2013.



2.7. Atividades

2.7.1. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);
- O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O pré-preparo e cocção dos alimentos;
- A coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;
- O acondicionamento dos alimentos em recipientes isotérmicos deverá estar em quantidade compatível com o número de comensais atendidos;
- Os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes isotérmicos, mantendo a temperatura até o(s) local(is) definidos pelo Contratante, onde o porcionamento será efetuado;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água periodicamente, nos pontos das dependências da Contratada, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pela Contratada, e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
- Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 5/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;



- Recomenda-se que a Contratada elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:
 - Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
 - Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;
 - Controle de situações de risco ao meio ambiente;
 - Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
 - Controle de resíduos sólidos recicláveis;
 - Relatório de metodologias de desenvolvimento sustentável adotadas.

Obs.: Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela Contratada e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

2.8. Recomendações Exclusivas

2.8.1. A opção de entrega de refeições a granel para o atendimento aos comensais implica inúmeras adequações pelo Contratante. Ele deverá efetuar-las atendendo às necessidades da operacionalização do sistema, razão esta de se constituir em exceção à regra geral. Para tanto, recomenda-se a adoção dessa opção somente quando for comprovada a inviabilidade de distribuição de refeições em recicláveis individualizados.

2.8.2. Recomenda-se a sua utilização para a quantidade máxima de 999 (novecentos e noventa e nove) comensais.

2.8.3. O Contratante, em face das peculiaridades do Serviço B, deverá:

- Disponibilizar área física para instalação de balcão térmico para porcionamento de refeições, bem como de máquina de lavar pratos ou tampo com cubas destinado à higienização dos utensílios utilizados para o consumo dos alimentos;
- Adequar as instalações hidráulica e elétrica para dotar sistema de água quente e fria;
- Providenciar utensílios aos comensais (pratos, colheres e copos/canecas), observadas as normas internas de segurança;
- Providenciar recicláveis a serem utilizados para porcionamento de refeições;
- Providenciar recipientes adequados para a coleta seletiva dos recipientes individuais recicláveis, esvaziados de qualquer resíduo de produto alimentício, com água de reuso, preferencialmente, espalmadas para a facilitação do transporte e armazenamento para o destino final do material;



- Disponibilizar e programar recursos de mão de obra para o recebimento, distribuição, porcionamento das refeições, higienização de utensílios utilizados e disposição final dos materiais recicláveis;
- Adequar as Especificações Técnicas que integram o Edital da licitação;
- Adequar o Edital da licitação, assim como a Minuta do Termo do Contrato.

3. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada se responsabiliza integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte e pela entrega das refeições ao Contratante, observando, além das disposições contratuais, o estabelecido nos itens a seguir.

3.1. Dependências e Instalações Físicas da Contratada

3.1.1. Disponibilizar no início do contrato os equipamentos necessários para a distribuição, o porcionamento e a higienização, conforme o seguinte quadro:

Descrição dos Equipamentos	Quantidade
(...)	(...)

Observação para a Unidade Contratante: ao elaborar o edital da licitação, preencha o quadro acima com a descrição dos equipamentos e respectiva quantidade que deverão ser disponibilizados nos termos do item 3.1.1, conforme sua necessidade, levando em consideração o Quadro 47 e o Quadro 48.

3.1.1.1. Os equipamentos disponibilizados nos termos do item 3.1.1 poderão ser retirados ao término do contrato.

3.1.2. Disponibilizar no início do contrato os utensílios e recicláveis necessários para o porcionamento. Os utensílios deverão ser disponibilizados conforme o seguinte quadro:

Descrição dos Utensílios	Quantidade
(...)	(...)

Observação para a Unidade Contratante: ao elaborar o edital da licitação, preencha o quadro acima com a descrição dos utensílios e respectiva quantidade que deverão ser disponibilizados nos termos do item 3.1.2, conforme sua necessidade, levando em consideração o Quadro 49 e o Quadro 50.

3.1.2.1. Os utensílios disponibilizados nos termos do item 3.1.2 poderão ser retirados ao término do contrato.



- 3.1.3. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 05/2013.
- 3.1.4. Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições no(s) local(is) determinado(s) pelo Contratante, observada a legislação vigente.
- 3.1.5. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nas suas dependências, assim como nos equipamentos, com a finalidade de manter as condições adequadas para a realização do preparo das refeições.

3.2. Equipe de Trabalho

- 3.2.1. Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas.
- 3.2.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes.
- 3.2.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais.
- 3.2.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 3.2.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 3.2.6. Manter o profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/1993 e na Resolução CFN nº 600/2018.
- 3.2.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 3.2.8. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 3.2.9. A Contratada deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.

3.3. Padrão de Alimentação

- 3.3.1. A Contratada deverá garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 3.3.2. Elaborar o cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP 16/1998 especificado no Apêndice 1 deste Anexo I.1, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada.
- 3.3.3. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano-Novo, festas juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico-religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:

 - Festas juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;
 - Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas.
- 3.3.4. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.
- 3.3.5. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante.
- 3.3.6. Atender às solicitações de dietas especiais mediante prescrição médica.
- 3.3.7. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como as dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- 3.3.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5/2013.
- 3.3.9. Supervisionar nas etapas de transporte a entrega, assim como o porcionamento adequado para o acondicionamento nos recipientes a granel, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
- 3.3.10. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária da alimentação de cada refeição, o quantitativo superior solicitado, para a degustação e guarda da amostra pelo Contratante.



- 3.3.11. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, porém já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7 °C.
- 3.3.12. Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.
- 3.3.13. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 3.3.14. Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003.
- 3.3.15. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se, inclusive, as condições ambientais ótimas de estocagem.
- 3.3.16. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, o acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade dos mesmos.
- 3.3.17. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando os recipientes isotérmicos, assim como as sobremesas, líquidos etc. com a data de fabricação e prazo máximo a ser consumido.
- 3.3.18. Realizar o controle de desperdício por meio do formulário indicado no anexo, ou elaborar um controle mais adequado às suas necessidades.
- 3.3.19. A Contratada obriga-se a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), conforme a Portaria CVS nº 5/2013.
- 3.3.20. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no município de São Paulo, obriga-se a Contratada ao rigor da Portaria nº 2.619/2011-SMS, alterada pela Portaria 902/2019- SMS, da Secretaria Municipal da Saúde.
- 3.3.21. A Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).



3.3.22. A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo IX. O(A) Nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5/2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC).

- Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

3.3.23. O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

3.4. Transporte das Refeições

3.4.1. Transportar as refeições devidamente acondicionadas e em condições adequadas de higiene e conservação.

3.4.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas.

3.4.3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.

3.4.4. Utilizar, para o transporte de alimentação, os veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS nº 15/1991 e CVS nº 5/2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.

3.4.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS nº 15/1991 com alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 5/2013.

3.4.6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:

- Manter a regulagem dos veículos automotores, preservando as suas características originais, para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e na redução de emissões de gases do efeito estufa;
- Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
- Manter os veículos automotores de modo a coibir deterioração e adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores aos padrões aceitáveis nos termos das



legislações vigentes e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;

- Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
- Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Estadual nº 11.929/2005.

3.4.7. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera.

3.4.8. Os veículos utilizados no transporte de refeições e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto Estadual nº 59.038, de 03 de abril de 2013.

3.4.9. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos.

3.4.10. Em atendimento à Lei Estadual nº 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço, deve-se dar prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos rerrefinados.

3.4.11. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

3.5. Higieneização

3.5.1. A Contratada deve seguir aos parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013.

3.5.2. Deverá manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições.

3.5.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada, nos termos da portaria CVS nº 9/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, e quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

3.5.4. O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias. Essa ação tem por finalidade minimizar o risco da contaminação dos alimentos por pragas.



- 3.5.5. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada.
- 3.5.6. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- 3.5.7. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável da Contratada, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências.
- 3.5.8. Utilizar o modelo de *checklist* de controle (Anexo VII), a ser preenchido pelo(a) Nutricionista responsável com a finalidade de nortear a fiscalização das condições higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade.

3.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- 3.6.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- 3.6.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal 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, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei Estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 54.645, de agosto de 2009; cumulada com a Lei Estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto Estadual nº 55.947, de 24 de junho de 2010, no que for aplicável à execução especificada atividade.
- 3.6.3. 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 nº 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.
- 3.6.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (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.



3.7. Situações de Emergência

- 3.7.1. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

3.8. Suplementares

- 3.8.1. 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 da licitação.
- 3.8.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 3.8.3. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

3.9. Responsabilidade Civil

- 3.9.1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais nos serviços, ocorrendo às expensas da Contratada o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante.

3.10. Boas Práticas Ambientais Específicas

- 3.10.1. 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. As estratégias adotadas são:
- 3.10.1.1. O 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 e 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/attitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante o todo o processo, quando da lavagem individual dos mesmos;
- 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 por 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 estes passos:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. 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 esse 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 ser inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou 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 (mãos, 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 de legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

3.10.1.2. Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade de 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 permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

3.10.1.3. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir 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 (corretiva e preventiva).

3.10.1.4. Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

- Manter 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. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal 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 baixa concentração e baixo teor de fosfato.

3.10.1.5. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços 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 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- Desenvolver junto aos seus empregados programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o 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 gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes pode ser sinal 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, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

3.10.1.6. Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável. Envolve também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais e de alimentos orgânicos, assim como a utilização de fichas técnicas de preparo, e a utilização integral de alimentos, dentre outros.

3.10.1.7. Minimização de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos:

- Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do Anexo VIII;
- Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos;
- O(A) Nutricionista da Contratada, 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;
- O(A) Nutricionista da Contratada deverá 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 15 (quinze) dias de sua utilização;
- Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
 - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;
 - Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

3.10.1.8. 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 Federal 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.



- 3.10.1.9. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar 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, entre outros, conforme a Lei Estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005.
- 3.10.1.10. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos – Tendo em vista a Lei Estadual nº 11.575/2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 4.1. O Contratante se responsabiliza por receber e porcionar as refeições aos comensais.
- 4.2. Disponibilizar o local para recebimento, abastecimento e circulação de carros térmicos sob rodízios para distribuição de refeições.
- 4.3. Disponibilizar área física, instalações hidráulicas e elétricas para água quente e fria, ou para a instalação de tampo com cubas dotadas de água quente e fria, objetivando a higienização de utensílios individuais utilizados pelos comensais (canecas, pratos e colheres).
- 4.4. Prever os utensílios individuais utilizados pelos comensais (pratos, canecas e colheres), observando as normas de segurança internas.
- 4.5. Prever os recursos de mão de obra necessários para distribuição e porcionamento das refeições aos comensais.
- 4.6. Prever material de limpeza para higienização dos utensílios utilizados pelos comensais.
- 4.7. Porcionar a alimentação uniformemente aos comensais.
- 4.8. Garantir a manutenção da temperatura recomendada até o final do atendimento.
- 4.9. Assegurar que o(s) responsável(is) pelo porcionamento e distribuição das refeições, durante essa atividade, estejam munidos de luva(s) descartável(eis) e toucas descartáveis.
- 4.10. Indicar formalmente o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 4.11. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições, recebendo diariamente, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:
- Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;



- Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.
- 4.12. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 4.13. Receber e distribuir as refeições aos comensais.
- 4.14. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

5. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
 - Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
 - Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;
 - Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 5.2. Fica entendido que a fiscalização do Contratante terá livre acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências dos serviços da Contratada, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, e solicitando a substituição imediata dos mesmos que apresentarem condições impróprias para o consumo.
- 5.3. Realizar a fiscalização por meio do modelo de *checklist* de controle informado no Anexo VII, avaliando as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos, dos utensílios e dos veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 5.4. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.



III. ESPECIFICAÇÕES PARA O APÊNDICE 1 DO ANEXO I.1 DO EDITAL

APÊNDICE 1 DO ANEXO I.1

Obs.: Neste Apêndice 1 do Anexo I.1, apresentam-se duas listas contendo relação de gêneros e produtos alimentícios, considerando a Unidade Compradora:

- **LISTA A:** aplicável às licitações para o fornecimento de refeições destinadas a presos das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública, nos termos do Anexo IV da Resolução SAMSP nº 16/1998, com a redação dada pela Resolução SOG nº 9/2021;
- **LISTA B:** aplicável às licitações para o fornecimento de refeições destinadas a custodiados, sentenciados, presos e servidores das unidades subordinadas à secretaria da Administração Penitenciária, nos termos do Anexo V da Resolução SAMSP nº 16/1998, com a redação dada pela Resolução SOG nº 9/2021.

Portanto, **AS UNIDADES COMPRADORAS DEVERÃO ADAPTAR A REDAÇÃO DA RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (Apêndice 1 do Anexo I.1) CONSIDERANDO A SECRETARIA A QUE SE SUBORDINAM E O ESCOPO DA LICITAÇÃO**, optando por **UMA DAS DUAS LISTAS** e excluindo a outra que não for aplicável.

LISTA A: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO IV DA RESOLUÇÃO SAMSP 16/1998

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 o Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998⁴⁵.

Quadro 12: 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

⁴ Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998.

⁵ 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 12: 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)
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
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



Quadro 12: 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)
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
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 bovino, 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



Quadro 12: 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)
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
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
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, conforme NTA 81	kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conforme NTA 80	kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g



Quadro 12: 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)
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
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



Quadro 12: 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)
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
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



Quadro 12: 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 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)
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
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 murcot 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 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

(*) O Decreto nº 66.183/1970 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.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 13: Panificação

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)
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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 14: Eventos

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)
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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 15: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(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)
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 maizena 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
10446-9 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
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
			-	Preparo	-	154 g



Quadro 15: 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 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)
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 66.183/1970 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.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

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.

LISTA B: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO V DA RESOLUÇÃO SAMSP 16/1998

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo V da Resolução SAMSP 16/1998⁶.

⁶ Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo V da Resolução SAMSP 16/1998.



Quadro 16: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abacaxi de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abóbora madura de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abóbora japonesa de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abobrinha brasileira de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Abobrinha italiana de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	120 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	2 x semana	50 g
Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	2 x dia	10,3 g
Açúcar cristal	kg	2 x dia	10,3 g
Agrião de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	70 g
Alface crespa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alface lisa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x dia	6,4 g
Alho processado, branco, descascado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, picado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, puro em pasta	kg	2 x dia	5 g
Alho, cebola de 1ª qualidade descascados e triturados sem sal (tempero pronto)	kg	2 x dia	5 g
Alimento a base de soja – vários sabores	l	2 x dia	250 ml
Chocolate em pó solúvel, conforme NTA 40	kg	2 x semana	30 g
Almeirão de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Apresuntado cozido	kg	1 x semana	30 g
Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	2 x dia	125 g
Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo, grãos inteiros	kg	2 x dia	125 g
Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	7 x semana	01 unidade
Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	3 x semana	183 g
Batata asterix de 1ª qualidade	kg	3 x semana	183 g
Batata-doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Bebida láctea, composta de leite, vários sabores	l	2 x semana	200 ml
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	114 g



Quadro 16: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Beterraba para preparo cozido, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	170 g
Beterraba para preparo cru, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	50 g
Bolacha com sal (água e sal) conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g
Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g
Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	180 g
Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Café tradicional, torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Caqui de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Cará de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x quinzena	135 g
Carne dianteira, bovina, acém, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	140 g
Carne bovina almôndega, congelada	kg	2 x semana	125 g
Carne bovina coxão duro, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina coxão mole, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina fígado, conforme NTA 3	kg	1 x quinzena	130 g
Carne bovina hambúrguer (56g), congelado	kg	2 x semana	120 g
Carne dianteira, bovina, músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, paleta, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina patinho, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, peito em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, pescoço, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada – preparo, conforme NTA 4	kg	1 x semana	60 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada, conforme NTA 4	kg	1 x semana	135 g
Carne suína com osso, bisteca, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína com osso, costela, salgada	kg	1 x semana	51 g
Carne suína com osso, pé, salgada	kg	1 x semana	51 g
Carne suína sem osso, copa, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, lombo, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, pernil, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g



Quadro 16: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Cebola de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	2 x dia	26 g
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 15	Kg	2 x semana	50 g
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 15	Kg	3 x semana	120 g
Chuchu de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	2 x semana	150 g
Couve-flor de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	1 x semana	160 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	Kg	2 x semana	50 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	Kg	2 x semana	110 g
Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	Kg	1 x quinzena	124 g
Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	Kg	2 x semana	40 g
Doce em pasta marmelada, conforme NTA 18	Kg	2 x semana	40 g
Doce de leite (em tabletes)	Kg	1 x quinzena	40 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	Kg	3 x semana	50 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	Kg	2 x semana	110 g
Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	1 x semana	160 g
Farinha de mandioca, conforme NTA 34	Kg	2 x semana	40 g
Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	Kg	1 x semana	40 g
Feijão branco, grupo 1, classe branco tipo 1 novo	Kg	1 x quinzena	52 g
Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	1 x semana	52 g
Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	2 x dia	52 g
Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	Kg	4 x semana	258 g
Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	4 x semana	258 g
Frango, almôndega	kg	2 x semana	125 g
Frango empanado	kg	2 x semana	120 g
Frango peito sem osso e sem pele, congelado ou resfriado (filé, sassami, iscas, cubos), conforme NTA 3	kg	2 x semana	120 g
Frango peito com osso, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	2 x semana	160 g
Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	3 x semana	40 g
Goiaba de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	6 x semana	01 unidade
Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	l	2 x dia	200 ml



Quadro 16: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	2 x dia	200 ml
Leite de vaca em pó integral	kg	1 x dia	35 g
Lentilha	kg	2 x quinzena	50 g
Linguiça fresca de frango, congelada ou resfriada	kg	1 x semana	180 g
Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	1 x semana	180 g
Linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada	kg	1 x semana	140 g
Linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada – para preparo	kg	1 x semana	55 g
Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Maionese tradicional ou industrializada	kg	1 x quinzena	15 g
Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Mandioquinha de 1ª qualidade	kg	1 x semana	120 g
Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	1 x dia	10,3 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo prato base, conforme NTA 49	kg	1 x semana	120 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo guarnição, conforme NTA 49	kg	2 x semana	70 g
Massa alimentícia para lasanha pré-cozida	kg	1 x quinzena	40 g
Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	2 x semana	325 g
Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	1 x semana	31 g
Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	10 x mês	21 g
Mortadela	kg	2 x semana	30 g
Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	2 x dia	31 ml
Ovos tipo grande, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	2 x semana	02 unidades
Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	2 x dia	51 g
Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe – empanados	kg	2 x semana	140 g
Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	3 x semana	60 g
Pó para preparo de pudim, sabores diversos	kg	10 x mês	21 g
Pó para preparo de refresco, sabores diversos	kg	5 x semana	21 g
Queijo tipo muçarela	kg	1 x semana	26 g
Queijo tipo parmesão	kg	1 x semana	10,6 g
Queijo tipo prato	kg	1 x semana	26 g
Quiabo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	122 g
Rabanete	kg	1 x quinzena	50 g
Refrigerante	l	1 x mês	250 ml
Repolho de 1ª qualidade – para preparo cru	kg	3 x semana	50 g
Repolho de 1ª qualidade – para preparo cozido	kg	2 x semana	120 g
Sagu	kg	2 x semana	21 g
Sal refinado iodado	kg	2 x dia	6 g
Salsicha tipo Viena ou Frankfurt	kg	2 x semana	120 g
Salsicha de frango	kg	2 x semana	120 g
Sardinha inteira congelada de 1ª qualidade sem cabeça e eviscerada	kg	1 x semana	155 g
Tangerina cravo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade



Quadro 16: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Tangerina murcot de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tangerina ponkan de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tomate salada de 1ª qualidade	kg	5 x semana	110 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	71 g
Uva niagara de 1ª qualidade	kg	2 x ano	242 g
Vagem de 1ª qualidade	kg	1 x semana	110 g
Vinagre de álcool	l	2 x dia	10,3 ml
Vinagre de vinho	l	2 x dia	10,3 ml

(*) O Decreto nº 66.183/1970 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.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Açúcar refinado	kg	-	-	1.236 g
Amido de arroz	kg	-	-	124 g
Amido de milho	kg	-	-	124 g
Aveia em flocos	kg	-	-	80 g
Azeite extra virgem	l	-	-	15 ml
Caldo de carne	kg/l	-	-	10,3 g
Caldo de galinha	kg/l	-	-	10,3 g
Canela em pó	kg/l	-	-	1 g
Canela em rama	kg/l	-	-	1 g
Catchup (condimento preparado)	kg	-	-	31 g
Cebolinha – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Chá de camomila, erva cidreira, hortelã, erva-doce	kg	-	-	8 g
Chá de erva-mate	kg	-	-	33 g
Chocolate, em pó, solúvel	kg	-	-	93 g
Coco ralado seco, puro	kg	-	-	10 g
Colorífico em pó	kg	-	-	3 g
Cominho moído	kg	-	-	2 g
Cravo-da-Índia	kg	-	-	1 g
Creme de cebola em pó	kg	-	-	5 g
Creme de leite	kg	-	-	11 g
Doce de leite em pasta	kg	-	-	40 g
Ervilha-verde em conserva	kg	-	-	40 g
Essência artificial de baunilha	ml	-	-	5 ml
Extrato de tomate	kg	-	-	232 g
Farinha de mandioca	kg	-	-	40 g
Farinha de milho amarela	kg	-	-	40 g
Farinha de trigo, especial ou comum	kg	-	-	312 g
Farinha de rosca	kg	-	-	124 g
Fermento biológico	kg	-	-	1 g
Fermento químico	kg	-	-	2 g
Fubá de milho	kg	-	-	40 g
Grão-de-bico	kg	-	-	62 g
Hortelã	kg	-	-	5 g



Quadro 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações
(conclusão)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Leite condensado	l	-	-	11 ml
Leite de vaca, in natura, tipo c (*)	l	-	-	132 ml
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	-	-	132 ml
Limão-taiti de 1ª qualidade	kg	-	-	08 unidades
Louro seco	kg	-	-	4 g
Manteiga com sal	kg	-	-	10 g
Maracujá azedo de primeira qualidade	kg	-	-	60 g
Massa alimentícia para sopa	kg	-	-	312 g
Milho verde em conserva simples	kg	-	-	40 g
Molho de tomate	kg	-	-	200 g
Mostarda (condimento preparado)	kg	-	-	7 g
Orégano seco	kg	-	-	5 g
Ovos tipo médio, branco	dúzia	-	-	06 unidades
Pescado em conserva – atum	kg	-	-	30 g
Pescado em conserva – sardinha	kg	-	-	30 g
Pimenta-do-reino em pó	kg	-	-	10 g
Pimenta vermelha picante, 1ª qualidade	kg	-	-	2 g
Pimentão de 1ª qualidade	kg	-	-	50 g
Polvilho, azedo, branco	kg	-	-	124 g
Polvilho, doce, branco	kg	-	-	124 g
Salsa – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Shoyu (molho de soja), condimento preparado	l	-	-	16 ml
Tempero baiano	kg	-	-	2 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	-	1.065 g
Toucinho defumado (bacon)	kg	-	-	60 g
Trigo para quibe	kg	-	-	20 g
Xarope de groselha	l	-	-	94 ml

(*) O Decreto nº 66.183/1970 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.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 18: Panificação

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Farinha de trigo comum ou especial	kg	Panificação	-	3.120 g
Farinha de trigo, pré mistura para pão francês	kg	2 x dia	50 g	
Fermento biológico seco	g	2 x dia	1 g	
Fermento biológico fresco	g	2 x dia	3 g	
Melhorador, tripla ação	kg	Panificação	-	16 g
Sal refinado iodado	kg	Panificação	-	125 g

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 19: Festas – Festa Junina, Natal e Ano-Novo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Amendoim sem casca	Kg	Festa Junina	66 g
Doce de abóbora, tablete	Kg	Festa Junina	40 g
Doce de batata-doce, tablete	Kg	Festa Junina	40 g
Doce paçoca, tablete	Kg	Festa Junina	20 g
Doce pé-de-moleque, tablete	Kg	Festa Junina	45 g
Frutas cristalizadas	Kg	Natal e Ano-Novo	50 g
Gengibre	Kg	Festa Junina	10 g
Milho de pipoca	Kg	Festa Junina	52 g
Milho-verde espiga	unidade	Festa Junina	1 unidade
Panetone	Kg	Natal e Ano-Novo	210 g
Refrigerante	L	Natal e Ano-Novo	250 ml
Uva passa	Kg	Natal e Ano-Novo	50 g

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 20: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Adoçante em sachê	unidade	3 x dia	8,2 g	
Adoçante líquido	ml	3 x dia	-	15 ml
Amido de arroz	kg	2 x por semana	15,3 g	
Amido de milho	kg	2 x por semana	10,2 g	
Aveia laminada	kg	1 x por semana	23 g	
Banana maçã de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Banana prata de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Bolacha sem sal (água)	kg	3 x por semana	41 g	
Bolacha salgada, tipo água e sal ou cream cracker	kg	2 x por semana	41 g	
Bolacha doce tipo maisena ou maria	kg	2 x por semana	41 g	
Chocolate em pó, solúvel, sem adição de açúcar	kg	Preparo	93 g	
Geleia de frutas, dietética, sabores diversos	kg	2 x por semana	15 g	
Laranja lima	kg	6 x por semana	01 unidade	
Leite em pó desnatado	kg	2 x ao dia	32 g	
Leite in natura desnatado (*)	l	2 x ao dia	252 ml	
Maçã de 1ª qualidade	kg	3 x por semana	01 unidade	
Mamão de primeira qualidade	kg	2 x por semana	244 g	
Margarina sem sal	kg	2 x dia	5,1 g	
Mistura em pó para gelatina dietética, sabores diversos	kg	18 x por mês	5,1 g	
Pão tipo redondo sem sal	kg	2 x ao dia	51 g	
Pera nacional, estrangeira, de 1ª qualidade	kg	2 x por semana	01 unidade	
Pó para preparo de pudim dietético, diversos sabores	kg	18 x por mês	5,1 g	
Queijo tipo ricota	kg	1 x por semana	53 g	
Queijo tipo minas, fresco, sem sal	kg	3 x por semana	53 g	
Sal hipossódico em sachê	unidade	2 x dia	1 g	
Sal refinado em sachê	unidade	2 x dia	1 g	

(*) O Decreto nº 66.183/1970 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 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;

(2) *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.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

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.



IV. ESPECIFICAÇÕES PARA O APÊNDICE 2 DO ANEXO I.1 DO EDITAL

APÊNDICE 2 DO ANEXO I.1

Obs.: Neste Apêndice 2 do Anexo I.1, apresenta-se **exemplo de cardápio** para 30 dias, com composição observando os gêneros e produtos alimentícios de acordo com a LISTA A do Apêndice 1 do Anexo I.1, **para utilização nas licitações em que seja aplicável a LISTA A** de gêneros e produtos alimentícios, nos termos do Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998.

Caso a licitação esteja sujeita à LISTA B do Apêndice 1 do Anexo I.1, a respectiva Unidade Compradora deverá adaptar a composição do exemplo de cardápio para 30 dias deste Apêndice 2 do Anexo I.1 observando os gêneros e produtos alimentícios de acordo com a LISTA B de gêneros e produtos alimentícios, nos termos do Anexo V da Resolução SAMSP 16/1998.

EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA 30 DIAS (OBSERVADOS OS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DA RESOLUÇÃO SAMSP Nº 16/1998)

Quadro 21: Cardápio para 30 dias

(continua)

01 Segunda-feira	02 Terça-feira	03 Quarta-feira	04 Quinta-feira	05 Sexta-feira	06 Sábado	07 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Bife acebolado, Couve-flor refogada	Arroz, Tutu de feijão, Linguça e ovo frito, Couve à mineira	Arroz e Feijão, Carne assada, Farofa (farinha de mandioca e def. e ovos)	Arroz e Feijão, Almôndegas com molho, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado, Batata sauté	Arroz e Feijão, Carne picada com legumes (cenoura, vagem)	Macarrão com molho e queijo parmesão, Frango assado (coxa/sobrecoxa)
Salada de beterraba	Salada de pepino	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de agrião	Salada mista (batata, cenoura, vagem)
Sobremesa: goiabada com queijo	Sobremesa: laranja	Sobremesa: sagu	Sobremesa: melancia	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: gelatina
Suco de guaraná	Suco de limão	Suco de maracujá	Suco de laranja	Suco de guaraná	Suco de groselha	Suco de laranja
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Bolinho de carne com molho, Vagem refogada	Arroz e Feijão, Frango ao forno, Mandioca frita	Arroz e Feijão, Salsicha com molho, Purê de batata	Arroz e Feijão, Dobradinha com molho, Espinafre refogado	Arroz e Feijão, Carne seca refogada, Quibebe	Arroz e Feijão, Omelete com queijo, cebola e tomate, Escarola refogada	Risoto com miúdos de frango, Almôndegas com molho, Berinjela empanada
Salada de agrião	Salada de acelga	Salada de escarola	Salada de chuchu com Ovos	Salada de acelga e tomate	Salada de pepino e tomate	Salada de alface
Sobremesa: tangerina	Sobremesa: pudim de chocolate	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: pudim de baunilha	Sobremesa: laranja
Suco de morango	Suco de uva	Suco de groselha	Suco de limão	Suco de morango	Suco de maracujá	Suco de uva
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão



Quadro 21: Cardápio para 30 dias

(continuação)

08 Segunda-feira	09 Terça-feira	10 Quarta-feira	11 Quinta-feira	12 Sexta-feira	13 Sábado	14 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Salsicha com molho, Batata dorê	Arroz e Feijão, Frango refogado, Polenta	Arroz e Feijão preto com carne seca, linguiça e defumado, Couve à mineira	Arroz e Feijão, Pimentão recheado com carne moída	Arroz e Feijão, Carne refogada com legumes (cenoura, vagem)	Arroz e Feijão, Omelete com queijo, cebola e tomate, Couve-flor sauté	Macarrão com molho, Carne assada
Salada de agrião	Salada de alface	Farofa	Salada de tomate	Salada de pepino	Salada de alface	Salada mista (batata, cenoura, vagem e ovo)
Sobremesa: pudim de morango	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: laranja
Suco de guaraná	Suco de guaraná	Suco de limão	Suco de uva	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de uva
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Carne picada acebolada, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Carne assada com molho, virado com ovos	Arroz e Feijão, Pizza de muçarela, Espinafre refogado	Arroz e Feijão, Carne acebolada em pedaços, Brócolis refogado	Arroz e Feijão, Peixe (cação) refogado, Batata sauté	Arroz e Feijão Almôndegas com molho, Batata doce frita	Risoto de frango, Frango assado (Coxa e sobrecoxa)
Salada de Repolho e tomate	Salada de cenoura ralada	Salada de chuchu	Salada de alface	Salada de acelga e tomate	Salada de agrião	Salada de beterraba
Sobremesa: laranja	Sobremesa: doce de abóbora com coco	Sobremesa: marmelada e queijo	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: gelatina
Suco de groselha	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de groselha	Suco de limão	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão



Quadro 21: Cardápio para 30 dias

(continuação)

15 Segunda-feira	16 Terça-feira	17 Quarta-feira	18 Quinta-feira	19 Sexta-feira	20 Sábado	21 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Linguíça frita e Farofa (farinha + def.)	Arroz e Feijão, Carne em pedaços e Berinjela à dorê	Arroz e Feijão, Carne assada e escarola refogada	Macarrão com molho, Frango assado, Abobrinha Refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado e Pirão	Arroz e Feijão, Carne seca refogada e Couve à mineira	Risoto de miúdos de frango, Frango ao forno e Vagem refogada
Salada de alface	Salada de agrião	Salada de beterraba	Salada de alface	Salada de agrião	Salada de pepino	Salada de agrião
Sobremesa: laranja	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de tangerina	Suco de groselha	Suco de limão
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz, Feijão, Bife acebolado e Chuchu refogado	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Batata dorê	Arroz, Feijão, Carne picada e Vagem refogada	Arroz, Feijão, dobradinha e Cenoura	Arroz, Feijão, Carne em pedaços e Espinafre refogado	Arroz, Feijão, Omelete com queijo, tomate, cebola e Brócolis refogado	Arroz com legumes, Feijão e Carne em pedaços
Salada de tomate	Salada de alface	Salada de Repolho e tomate	Salada de acelga	Salada de tomate	–	Salada mista (batata e cenoura)
Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: sagu	Sobremesa: abacaxi
Suco de groselha	Suco de morango	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de laranja	Suco de maracujá
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão



Quadro 21: Cardápio para 30 dias

(continuação)

22 Segunda-feira	23 Terça-feira	24 Quarta-feira	25 Quinta-feira	26 Sexta-feira	27 Sábado	28 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz, Feijão e Hambúrguer à Pizzaiolo	Arroz, Feijão, Frango assado e Polenta com molho	Arroz, Feijão, Bife rolê com molho e Abóbora refogada	Omelete com queijo, tomate, cebola e Espinafre ao alho e óleo	Arroz, Feijão, Filé de peixe à dorê e Couve-flor sauté	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Purê de batata	Macarrão e Carne assada
Salada de alface	Salada de pepino	Salada de agrião	Salada de cenoura	Salada de pepino e tomate	Salada de alface	Salada mista de batata, cenoura e vagem e ovos
Sobremesa: banana	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: laranja	Sobremesa: pudim	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: sagu
Suco de uva	Suco de groselha	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de uva	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz, Feijão, Bife de panela com molho e Batata sauté	Arroz, Feijão, Iscas de carne acebolada e Escarola refogada	Arroz, Feijão, Linguíça e Virado de couve	Arroz, Feijão, Carne assada e Farofa	Arroz, Feijão preto, Carne seca acebolada e Mandioca frita	Arroz, Feijão, Carne em pedaços com molho e Berinjela empanada	Arroz à grega, Feijão, Frango ao forno (coxa/sobrecoxa) e Brócolis refogado
Salada de agrião	Salada de chuchu	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de repolho e cebola	Salada de beterraba
Sobremesa: goiabada	Sobremesa: canjica	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: salada de frutas
Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de groselha
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão



Quadro 21: Cardápio para 30 dias
(conclusão)

29 Segunda-feira	30 Terça-feira
Desjejum	Desjejum
Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	Almoço
Arroz, Feijão, Linguiça frita e Farofa com ovos	Arroz, Feijão Carne seca e Couve mineira
Salada de acelga e tomate	Salada de pepino
Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de morango	Suco de limão
Pão	Pão
Jantar	Jantar
Arroz e Feijão, Carne em pedaços com molho e Batata doce frita	Arroz, Feijão, Carne assada e Couve sauté
Salada de abobrinha	Salada de alface
Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana
Suco de laranja	Suco de groselha
Pão	Pão

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

V. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO II DO EDITAL

ANEXO II – MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Obs.: Este Anexo II é apenas um modelo. Cada Unidade Compradora deverá adaptar este modelo às suas necessidades, indicando os quantitativos mensais estimados para cada tipo de refeição a serem contratados.

Este modelo de planilha deve explicitar os quantitativos estimados por dia, e campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição e os valores da contratação (em R\$) por mês e no universo de 30 meses.



Item	Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Preço Unitário da Refeição (R\$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
1	Desjejum				
2	Almoço				
3	Jantar				
4	Lanche opcional				
5	Festa Junina				
6	Natal				
7	Ano-Novo				
Valor Mensal Estimado (Somatório do total dos itens dividido por 30) (R\$)					
Valor Total Estimado da Contratação (R\$)					

- Mês de referência dos preços: Junho/20XX.

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

VI. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

1. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA

- Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados, só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada.
- Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente (Portaria CVS nº 5/2013).
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem transportados.
- Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos.
- Arcar com as despesas necessárias à aquisição dos gêneros alimentícios, materiais de higiene (ambiente e pessoal) e materiais descartáveis; à disponibilização de equipamentos e utensílios necessários à prestação do serviço; à realização de controle de segurança alimentar; ao custeio de gás, energia elétrica, combustível e água; assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas, e, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.
- A responsabilidade técnica dos serviços caberá à(ao) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN.



2. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE

- Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições.
- Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- Receber e distribuir as refeições aos comensais.
- Proceder diariamente ao recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:
 - a) Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
 - b) Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.

3. DISPOSIÇÃO ESPECÍFICA SOBRE A DISCIPLINA DOS PREÇOS

Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

4. DISPOSIÇÃO ESPECÍFICA SOBRE FACULDADE DE AUTORIZAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

A Contratada não poderá ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste, mas poderá subcontratar o transporte das refeições, desde que com prévia e expressa autorização do Contratante.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A autorização dada pelo Contratante é condição para a subcontratação regular, mas não implica em partilha nem redução das responsabilidades contratuais e legais assumidas pela Contratada.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Cabe à Contratada zelar pela perfeita execução do objeto do contrato, bem como pela padronização, compatibilidade, gerenciamento centralizado e qualidade dos serviços, supervisionando as atividades da subcontratada e respondendo direta e solidariamente perante o CONTRATANTE pelo cumprimento das obrigações que forem objeto de subcontratação.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Os pagamentos serão realizados exclusivamente à Contratada, sendo vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.



PARÁGRAFO QUARTO

A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

I. Em caso de intenção de subcontratação do transporte das refeições, solicitação da Contratada, por escrito, de autorização expressa do CONTRATANTE para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

- a) Nome e endereço da pessoa física/jurídica a ser subcontratada;
- b) Nome dos titulares e prepostos da pessoa física/jurídica a ser subcontratada;
- c) Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes.

II. Autorização prévia, por escrito, do Contratante para a subcontratação, após o estudo da sua conveniência.

III. Apresentação, pela subcontratada, dos documentos de regularidade jurídica, fiscal e trabalhista exigidos na habilitação do certame licitatório.

IV. Análise e aprovação por escrito, pelo Contratante, da documentação apresentada pela subcontratada. A subcontratada que não demonstrar a regularidade da documentação exigida no inciso III deste parágrafo quarto poderá ser substituída pela Contratada, mantido o mesmo objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante.

V. Apresentação pela Contratada de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre a Contratada e a subcontratada, o qual será juntado aos autos do processo administrativo.

VI. Apresentação pela Contratada ao Contratante da relação nominal dos profissionais da subcontratada de transporte de refeições para a execução dos serviços, atualizando as informações quando da substituição do profissional.

PARÁGRAFO QUINTO

Somente serão permitidas as subcontratações prévia e regularmente autorizadas pelo Contratante. A subcontratação não formalizada segundo o procedimento previsto no parágrafo quarto desta cláusula, aplicável inclusive nas hipóteses de substituição da subcontratada, constituirá motivo para a rescisão unilateral do contrato.



VII. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO VI DO EDITAL

ANEXO VI – AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS À SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação dos serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços”, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

CrITÉrios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

- Bom: 3 (três) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.



4.1. Condições Complementares

- 4.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.
- 4.1.2. O Contratante proporcionará ciência à Contratada quanto ao desempenho dos trabalhos realizados em cada período de medição e avaliação.
- 4.1.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1. Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

5.2. Desempenho das Atividades

Itens	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%
Total	100%

5.3. Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Equipe de Fiscalização

- Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).



6.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- 7.1. Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.
- 7.2. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o gestor do contrato.
- 7.3. Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente, e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.
- 7.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.
- 7.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.
- 7.6. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:
 - Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
 - Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;



- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

- 8.1. As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir.

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

- 8.2. O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

- 9.1. Anexo VI.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.
- 9.2. Anexo VI.2 – Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.
- 9.3. Anexo VI.3 – Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.



Anexo VI.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Nota Final (Somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)			
---	--	--	--

Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:
-------------	--	-----------------------------------	--



Anexo VI.2 – Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ▪ Programação das atividades de nutrição e alimentação; ▪ Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ▪ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ▪ Coleta diária de amostras de alimentação preparada; ▪ Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o <i>per capita</i> estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados; ▪ Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis; ▪ Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante; ▪ Controle bacteriológico dos alimentos; ▪ Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação/atendimento ao público/postura	▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; ▪ Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; ▪ Manipulação de alimentos; ▪ Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e Identificação	▪ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ▪ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ▪ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.



Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	- Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos; - Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados); - Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; - Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); - Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: - Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem); - Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); - Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. - Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; - Atender o que dispõe as Portarias CVS nº 5/2013, referente ao regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitários em estabelecimento de alimentos; - Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos); - Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação; - Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação; - Cumprimento dos horários de entrega das refeições; - Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS nº 15/1991; - Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos; - Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas Condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.



Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)				
Periodicidade da supervisão	▪ Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.				
Gerenciamento das atividades operacionais	▪ Administração das atividades operacionais.				
Atendimento às solicitações	▪ Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.				
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	▪ Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.				
	DOCUMENTOS	INÍCIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato trabalho	X	X		
	Convenção/Acordo/Sentenças normativas	X		X	
	Registro empregado (livro com número de registro e da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, fornecimento de refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, adicional de risco, auxílio funeral, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)	X			X
	Havendo a rescisão de contrato de trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:				
	▪ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; ▪ Documento de concessão de aviso-prévio trabalhado ou indenizado; ▪ Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; ▪ Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; ▪ Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.				



ANEXO VI.3 – Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Total													



VIII. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO VII DO EDITAL

ANEXO VII – CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que o Nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o *checklist* uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Quadro 22: Checklist de controle

(continua)

Checklist – Lista de Pontos de Controle no Preparo das refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo checklist:			
Cozinha ()			
A – Higiene Pessoal	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Mãos lavadas e higienizadas			
2. Presença de adornos			
3. Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4. Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B – Higiene do Ambiente e Área Física	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2. Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4. Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5. Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6. Ventilação e iluminação			
7. Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8. Higiene das lixeiras			
9. Retirada dos resíduos (lixo)			
10. Controle de dedetização (pragas e vetores)			
Observações			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Hortifrúti lavados corretamente			
2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3. Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4. Controle de validade dos alimentos			
5. Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6. Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7. Reaproveitamento de alimentos			
8. Armazenamento dos congelados			
9. Risco de contaminação cruzada			
10. Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11. Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			



Quadro 22: Checklist de controle

(conclusão)

D – Local e Segurança no Trabalho	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2. Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3. Utilização de botas antiderrapantes			
4. Utilização de avental			
5. Utilização de toucas e luvas			
6. Organização geral das dependências da unidade			
7. Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E – Relacionamento	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Relacionamento entre a equipe			
2. Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F – Transporte	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Higiene do veículo			
2. Temperatura adequada para o transporte das refeições			
3. Documentação para entrega			
Observações			
G – Para Refeições a Granel	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Higiene dos recipientes térmicos			
Observações			
Assinatura			

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



IX. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO VIII DO EDITAL

ANEXO VIII – MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas, acondicionando-as em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem por finalidade auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e controlar o desperdício de alimentos.

Quadro 23: Modelo de registro para mensurar desperdício

Formulário de Controle de Desperdício – Sobra limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



X. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO IX DO EDITAL

ANEXO IX – PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, a Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos. O Nutricionista Responsável Técnico, pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5/2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC).

Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

1. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1.1. Recebimento

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio da Contratada ou diretamente pelo fornecedor, incluindo os de hortifrúti. Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;



- Conforme a Portaria CVS nº 5/2013, recomenda-se seguir as orientações apresentadas a seguir.

Quadro 24: Temperatura para recebimento de alimentos

Alimentos	Temperatura em Graus Celsius
Carnes e aves	Máximo até 4 °C
Frutos do mar e peixes frescos	Máximo até 2 °C
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo até 4 °C
Ovos	Máximo até 10 °C
Frutas, verduras e legumes higienizados	Máximo até 5 °C

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

- Recomenda-se seguir as orientações abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Segue abaixo alguns parâmetros.

Quadro 25: Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelhas vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas	Firme, não amolecida e não pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas	Característico, sem odor de ranço	Firme e não pegajosa
Leite	Cor branca leitosa	Característico	Líquido homogêneo
Queijo minas frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina	Suave e característico	Branda e macia
Muçarela	Cor branca a amarela. Não possuir crosta, podendo apenas apresentar aberturas irregulares	Láctico, pouco perceptível	Semidura e semisuafe. Textura fibrosa, elástica e fechada
Queijo prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina	Característico	Semielástica, tendente à macia, amanteigada

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conforme

Na ocorrência de divergência entre produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o gestor do contrato deverá registrar em todas as vias do boleto ou nota fiscal os produtos não recebidos. Assim, a entrega poderá ser feita posteriormente.

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, incluindo aqueles destinados à devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, estejam rasgadas ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

1.2. Armazenamento

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e estar em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

Os produtos químicos deverão ser armazenados em local específico, distante dos produtos alimentícios. Seu manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha, a fim de evitar irritações na pele e acidentes.

Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, ou seja, em local diferente.

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

Os materiais descartáveis devem ser armazenados em temperatura ambiente e em locais adequados.

1.2.3. Armazenamento em Temperatura Ambiente

Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados em temperatura ambiente (estoque seco).

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade.



1.2.4. Armazenamento sobre Temperatura Controlada

Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco (derivados do leite, peixes e aves), devem ser armazenados em um refrigerador para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana.

Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento após o devido resfriamento, devendo ser organizados em forma de cruz, permitindo a passagem de ar frio.

Os alimentos congelados devem permanecer nas temperaturas adequadas e respeitar os prazos de validade informados a seguir.

Quadro 26: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

Alimentos Congelados	Prazo de Validade
0 °C a -5 °C (entre 0 e 5 graus negativos)	10 dias
-6 °C a -10 °C (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
-11 °C a -18 °C (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
< -18 °C (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.3. Controle de Segurança Alimentar

1.3.1. Controle Bacteriológico/Microbiológico da Alimentação e da Água a Serem Fornecidas

O controle bacteriológico/microbiológico dos alimentos pode ser realizado a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. As diretrizes para a coleta de amostra estão estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013, Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação.

A análise microbiológica dos alimentos deverá ocorrer com a seguinte periodicidade mínima mensal, a depender do número de comensais abrangido no objeto da contratação definido no Anexo I deste Edital:

Quadro 27: Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos

Se a Quantidade de Comensais no Objeto da Contratação for de	Quantidade Mínima de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5 – Jun./2023.



As análises microbiológicas dos alimentos deverão ser realizadas em conformidade com a Resolução RDC nº 724, de 1 de julho de 2022, expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Quanto à água fornecida, devem ser observados os artigos 66 a 70 da Seção I – Abastecimento de Água do Capítulo V do Regulamento Técnico anexo da Portaria CVS nº 5/2013, assim como o artigo 27 do Capítulo V – Do Padrão de Potabilidade do Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, com suas alterações.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação, para o adequado acondicionamento das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 5/2013.

Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3. Controle de Amostras

As amostras deverão ser colhidas diariamente em recipientes esterilizados. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4 °C ou sob congelamento a -18 °C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração.

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta as embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 5/2013.

As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada, no ato da confecção das refeições da alimentação, como também pelo Contratante no recebimento das refeições em suas unidades.

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo a seguir.



Quadro 28: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

Etiquetas de Identificação de Controle de Validade			
Nome do Produto	Data de Fabricação	Data de Validade	Lote

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.4. Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos profissionais da Contratada e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 5/2013 determina que, no mínimo, deverão existir na unidade:

- POP relacionado à saúde dos profissionais, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;
- POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos;
- POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

1.5. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grandes cargas microbianas.

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura etc.), há a necessidade de realizar a higienização adequada. Deve-se adotar o seguinte procedimento:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, 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 1 litro de água potável – mín.100 e máx. de 250 ppm);



- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou 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).

1.6. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 5/2013, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco as áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- Usar, na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

No quadro abaixo são apresentadas as etapas de higienização das áreas utilizadas para a produção das refeições, dos equipamentos e dos utensílios.



Quadro 29: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(continua)

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVA JÚNIOR, 2002) ⁷ .
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, escaldar com água fervente e deixar secar naturalmente.
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escorredor. Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.

⁷ SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. Varela, 2002.



Quadro 29: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(conclusão)

Itens	Procedimentos
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e panelas	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las virada para baixo e deixar escorrer a água, deixando secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

O quadro a seguir apresenta a periodicidade para a rotina de limpeza da área de produção, dos equipamentos e utensílios utilizados na produção das refeições que serão transportadas, considerando que esta produção se dá nas dependências da Contratada.

Quadro 30: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

Diária	Após Utilização	Semanal	Mensal	Semestral
Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo	Equipamentos (liquidificador, batedeira, picador de legumes) e utensílios (panelas, facas, pratos, talheres, cumbucas e tábua de corte)	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno	Limpeza da caixa de gordura

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.



Quadro 31: Rotina de limpeza da cozinha e despensa

Periodicidade	6 Meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (SANTOS JÚNIOR, 2008) ⁸ .
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.7. Utensílios de Higienização

Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

- Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;
- Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas e, então, lavados com novo detergente, depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008);
- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008).

⁸ SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. *Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação*. 1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2008.



1.8. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

- a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.
- b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Devem-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.
- c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.
- d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.
- e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado.
- f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 5/2013, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:
 - Sempre que iniciar o trabalho;
 - Sempre que se apresentarem sujas;
 - Sempre que mudar de tarefa;
 - Depois de manipular alimentos crus;
 - Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
 - Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
 - Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
 - Depois de comer;
 - Depois de fumar;
 - Depois de manipular e/ou transportar lixo;

- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).
- g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS nº 5/2013, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

- Umedecer as mãos e o antebraço com água, lavar com sabonete líquido, neutro e inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico;
- Massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. Proibindo sua utilização em pias de manipulação de alimentos, pelo alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

A imagem a seguir apresenta o procedimento correto para lavagem das mãos.

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: imagem retirada do portal da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br>).



1.9. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Exames Previstos na Legislação Vigente

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 7 (NR7), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de riscos ocupacionais.

Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual e, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais, conforme estabelecido na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5, de 19 de abril de 2013. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO e os exames previstos na legislação vigente fornecerão subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS nº 5/2013.

As medidas de segurança e saúde no trabalho devem observar o disposto nas Normas Regulamentadoras vigentes. O controle de saúde ocupacional deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores.

As medidas de segurança e saúde no trabalho deverão ser realizadas em conformidade com as normas vigentes, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.10. Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 9 (NR9), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização de Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), e medidas de avaliação e controle das exposições ocupacionais, como parte integrante do conjunto das iniciativas no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.



1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

Nos casos de DTA em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas nos comensais envolvidos, a Contratada deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Notificar imediatamente ao Nutricionista para providências;
- O Nutricionista deverá orientar aos profissionais da Contratada a retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia, orientando o congelamento das mesmas, e identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise. O Nutricionista responsável deverá relatar o fato para o gestor do contrato e, em seguida, encaminhar as amostras ao laboratório de análise de alimentos.

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;
- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para Preparo dos Alimentos

a) Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 5/2013.

b) Pré-preparo

Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas e sementes, fracionamento, moldagem e tempero.



c) Higienização dos Produtos Enlatados

A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim, a lata estará pronta para ser aberta.

d) Higienização de Hortifrúti

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grande carga microbiana. Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes de corte e porcionamento, conforme descrito a seguir.

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré-preparo dos hortifrúti;
- 2º passo: deposite os hortifrúti;
- 3º passo: retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúti, manualmente ou com auxílio de uma faca;
- 4º passo: lave os hortifrúti com água corrente e potável;
- 5º passo: prepare solução clorada (de acordo com as instruções de uso da embalagem);
- 6º passo: mergulhe os produtos em solução desinfetante por no mínimo 15 minutos;
- 7º passo: enxágue os hortifrúti em água corrente e potável;
- 8º passo: elimine o excesso de água;
- 9º passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar.

Não necessitam de desinfecção frutas não manipuladas e frutas cujas cascas não são consumidas (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

1.11. Preparo de Alimentos

O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de no mínimo 70 °C.



1.12. Ações Adequadas para o Transporte das Refeições

1.12.1. Orientações para o Transporte das Refeições até os Locais de Destino

O controle técnico deverá ser inspecionado pelo Nutricionista da Contratada, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. Conforme a Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, fundamentada no Decreto nº 26.048/1986, e que determina os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequada, estas refeições deverão estar devidamente acondicionadas e devidamente identificadas. Recomenda-se:

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e estes etiquetados com a data de fabricação;
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;
- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o Nutricionista da Contratada deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

A legislação vigente estabelece os seguintes parâmetros para os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano:

- Devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- Excetuam-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- Não é permitido transportar pessoas e animais conjuntamente com os alimentos;
- A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que estão os alimentos. Nesse transporte deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: "Transporte de Alimentos – nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível" (quando for o caso);
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. Este certificado é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações dessa portaria.

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

- O veículo destinado a esse fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, de acordo com a necessidade:
 - Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80 °C, durante 2 minutos no mínimo;
 - Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 °C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;
 - Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

1.12.3. Critérios Quanto à Temperatura

- O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C ou acima de 65 °C;
- Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido.

XI. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO

Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.5, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação; e alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente.



Nota: Quando a certidão de regularidade do registro junto ao CRN não tiver sido emitida pelo CRN-3, deverão ser adotadas as providências junto ao referido Conselho Regional que forem exigidas pelas normas vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas, no prazo por elas fixado.

Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.6, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a serem utilizados no transporte das refeições, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

CAPÍTULO III



**Valores Referenciais,
Definições e Critérios
para Elaboração dos
Preços**



CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

1. RESUMO – VALORES REFERENCIAIS

Os valores referenciais dos serviços de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, na base de referência Junho/2023, estão apresentados nos quadros a seguir.

O valor referencial unitário leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que serão apresentados neste capítulo.

1.1. Valores Referenciais das Refeições

Quadro 32: Estimativa de preços referenciais por tipo de serviço e quantidade de refeições

Tipo de Refeição	Valor Unitário (R\$)			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Serviço A – Refeição porcionada				
Desjejum	R\$ 4,96	R\$ 4,90	R\$ 4,74	R\$ 4,66
Almoço	R\$ 16,64	R\$ 16,00	R\$ 14,44	R\$ 13,76
Jantar	R\$ 16,64	R\$ 16,00	R\$ 14,44	R\$ 13,76
Lanche opcional*	R\$ 12,39	R\$ 11,79	R\$ 10,29	R\$ 9,66
Serviço B – Refeição a granel				
Desjejum	R\$ 4,89	R\$ 4,81	-	-
Almoço	R\$ 15,70	R\$ 15,06	-	-
Jantar	R\$ 15,70	R\$ 15,06	-	-
Lanche opcional*	R\$ 12,37	R\$ 11,77	-	-

(*) Obs.: Esta opção poderá ser utilizada para substituição de uma das refeições diárias. A sua utilização deverá estar previamente quantificada e adequada nas planilhas de quantitativos e valores unitários.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.2. Valores Referenciais Eventuais

Quadro 33: Estimativa de preços referenciais por tipo de eventos

Eventos	Valor Unitário (R\$)
Festa Junina	R\$ 2,98
Natal	R\$ 6,82
Ano-Novo	R\$ 6,82

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS

As composições dos preços apresentadas a seguir demonstram de forma analítica todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação dos preços dos serviços — espelho de especificações, legislações e condições estabelecidas.



2.1. Serviço A – Sistema de Entrega Refeição Porcionada

Quadro 34: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	400	700	1500	3000
Matéria-prima alimentar				
Desjejum	R\$ 3,08	R\$ 3,08	R\$ 3,08	R\$ 3,08
Almoço	R\$ 6,83	R\$ 6,83	R\$ 6,83	R\$ 6,83
Jantar	R\$ 6,83	R\$ 6,83	R\$ 6,83	R\$ 6,83
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 16,74	R\$ 16,74	R\$ 16,74	R\$ 16,74
Lanche opcional	R\$ 4,45	R\$ 4,45	R\$ 4,45	R\$ 4,45
Matéria-prima não alimentar				
Recicláveis individuais				
Desjejum	R\$ 0,07	R\$ 0,07	R\$ 0,07	R\$ 0,07
Almoço	R\$ 0,77	R\$ 0,77	R\$ 0,77	R\$ 0,77
Jantar	R\$ 0,77	R\$ 0,77	R\$ 0,77	R\$ 0,77
Lanche opcional	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08	R\$ 0,08
Recicláveis para preparo das refeições				
Recicláveis para preparo de refeições	R\$ 0,03	R\$ 0,03	R\$ 0,03	R\$ 0,03
Mão de obra para preparo de refeições				
Custo unitário diário/comensal	R\$ 8,18	R\$ 7,32	R\$ 4,93	R\$ 4,01
Despesas diversas				
Produtos para higienização e limpeza	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00
Despesas com manutenção de instalações	R\$ 0,32	R\$ 0,24	R\$ 0,22	R\$ 0,19
Despesa com controle integrado de pragas	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R\$ 0,03	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,03
Análise de potabilidade da água	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos	R\$ 0,31	R\$ 0,27	R\$ 0,21	R\$ 0,14
Utensílios	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02
Despesas com água	R\$ 0,63	R\$ 0,63	R\$ 0,63	R\$ 0,63
Despesas com energia	R\$ 0,23	R\$ 0,20	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Despesas com gás	R\$ 0,69	R\$ 0,62	R\$ 0,53	R\$ 0,44
Total com despesas diversas	R\$ 3,29	R\$ 3,06	R\$ 2,82	R\$ 2,61
Transporte das refeições preparadas				
Valor unitário por viagem	R\$ 0,25	R\$ 0,25	R\$ 0,25	R\$ 0,25

Obs.: Consideramos o mês com 30,44 dias.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



2.2. Serviço B – Sistema de Entrega Refeição a Granel

Quadro 35: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Parâmetro adotado		
Número médio de comensais	400	700
Matéria-prima alimentar		
Desjejum	R\$ 3,08	R\$ 3,08
Almoço	R\$ 6,83	R\$ 6,83
Jantar	R\$ 6,83	R\$ 6,83
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 16,74	R\$ 16,74
Lanche opcional	R\$ 4,45	R\$ 4,45
Matéria-prima não alimentar		
Recicláveis individuais		
Desjejum	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Almoço	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Jantar	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lanche opcional	R\$ 0,04	R\$ 0,04
Recicláveis para preparo das refeições		
Recicláveis para preparo de refeições	R\$ 0,03	R\$ 0,03
Mão de obra para preparo de refeições		
Custo unitário diário/comensal	R\$ 8,18	R\$ 7,32
Despesas diversas		
Produtos para higienização e limpeza	R\$ 1,00	R\$ 1,00
Despesas com manutenção de instalações	R\$ 0,32	R\$ 0,24
Despesa com controle integrado de pragas	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R\$ 0,03	R\$ 0,04
Análise de potabilidade da água	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos	R\$ 0,32	R\$ 0,28
Utensílios	R\$ 0,08	R\$ 0,09
Despesas com água	R\$ 0,63	R\$ 0,63
Despesas com energia	R\$ 0,23	R\$ 0,20
Despesas com gás	R\$ 0,69	R\$ 0,62
Total com despesas diversas	R\$ 3,34	R\$ 3,12
Transporte das refeições preparadas		
Valor unitário por viagem	R\$ 0,25	R\$ 0,25

Obs.: Consideramos o mês com 30,44 dias.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Fornecimento de Matéria-prima Alimentar

3.1.1. Matéria-prima alimentar

a) Refeições

Quadro 36: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Desjejum											
Açúcar refinado	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 0,54
Açúcar cristal	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 3,83	kg	R\$ 0,59
Café torrado e moído	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 30,06	kg	R\$ 4,64
Café tradicional, torrado e moído	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 37,18	kg	R\$ 5,75
Soma (café)											R\$ 11,52
Leite integral UHT – longa vida	l	6	mês	6,00	200,00	ml	1200,00	ml	R\$ 4,62	l	R\$ 5,54
Leite de vaca in natura tipo C	l	6	mês	6,00	200,00	ml	1200,00	ml	R\$ 5,82	l	R\$ 6,99
Leite de vaca integral em pó	kg	6	mês	6,00	35,00	g	210,00	g	R\$ 5,82	kg	R\$ 1,22
Alimento achocolatado	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,45	g	R\$ 10,44	kg	R\$ 1,36
Bebida láctea composta de leite sabores	l	1	semana	4,35	200,00	ml	869,64	g	R\$ 1,68	l	R\$ 1,46
Alimento a base de soja sabores	l	1	semana	4,35	250,00	ml	1087,05	ml	R\$ 2,42	l	R\$ 2,63
Média (bebidas)											R\$ 19,20
Margarina vegetal	kg	22	mês	22,00	10,30	g	226,60	g	R\$ 11,21	kg	R\$ 2,54
Pão francês comum	kg	22	mês	22,00	51,00	g	1122,00	g	R\$ 14,33	kg	R\$ 16,08
Bolacha salgada, tipo água e sal e cream cracker	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R\$ 10,66	kg	R\$ 1,85
Bolacha doce tipo maisena ou maria	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R\$ 12,69	kg	R\$ 2,21
Média (pão e biscoito)											R\$ 22,68
Queijo tipo prato	kg	22	mês	22,00	53,00	g	1.166,00	g	R\$ 31,87	kg	R\$ 37,16
Apresuntado	kg	11	mês	11,00	30,00	g	330,00	g	R\$ 14,41	kg	R\$ 4,75
Mortadela	kg	11	mês	11,00	30,00	g	330,00	g	R\$ 24,56	kg	R\$ 8,11
Média (frios)											R\$ 50,02
Subtotal mensal											R\$ 103,42
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 9,57
Total mensal											R\$ 93,86
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 3,08
Almoço e jantar – pão											
Pão francês comum	kg	1	dia	30,44	51,00	g	1.552,44	g	R\$ 14,33	kg	R\$ 22,24
Subtotal mensal											R\$ 22,24
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 2,06
Total mensal											R\$ 20,18
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 0,66



Quadro 36: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Almoço e jantar básico											
Arroz longo fino	kg	15	mês	15,00	125,00	g	1.875,00	g	R\$ 3,99	kg	R\$ 7,48
Arroz parboilizado	kg	15	mês	15,00	125,00	g	1.875,00	g	R\$ 4,97	kg	R\$ 9,33
Arroz											R\$ 16,81
Feijão preto tipo 1 e 2	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R\$ 6,25	kg	R\$ 3,25
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R\$ 7,51	kg	R\$ 3,91
Feijão branco, grupo 1, classe branco tipo 1 novo	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R\$ 12,06	kg	R\$ 6,27
Feijão											R\$ 13,43
Massa alimentícia seca para macarronada prato base	kg	1	semana	4,35	120,00	g	521,79	g	R\$ 7,27	kg	R\$ 3,79
Subtotal mensal											R\$ 34,03
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 3,15
Total mensal											R\$ 30,88
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 1,01
Almoço e jantar – proteínas											
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço e cupim)	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 26,27	kg	R\$ 31,98
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço, peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 28,26	kg	R\$ 33,18
Carne x dianteira bovina (paleta e músculo)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 27,99	kg	R\$ 32,86
Carne seca – charque bovino	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 47,99	kg	R\$ 28,17
Carne bovina – coxão duro	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 30,84	kg	R\$ 36,21
Carne bovina – coxão mole	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 44,99	kg	R\$ 52,82
Carne bovina – cupim	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 46,80	kg	R\$ 54,95
Carne bovina – almôndegas	kg	2	semana	8,70	125,00	g	1087,05	g	R\$ 25,21	kg	R\$ 27,40
Carne bovina – patinho	kg	2	semana	8,70	125,00	g	1087,05	g	R\$ 34,99	kg	R\$ 38,04
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço, peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 28,26	kg	R\$ 33,18
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço , peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 28,26	kg	R\$ 33,18
Carne bovina – hambúrguer (56 g)	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 29,34	kg	R\$ 30,62
Carne suína com osso – bisteca	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 19,33	kg	R\$ 23,53



Quadro 36: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Carne suína com osso – costela salgado	kg	1	semana	4,35	51,00	g	221,76	g	R\$ 33,59	kg	R\$ 7,45
Carne suína com osso – pé salgado	kg	1	semana	4,35	51,00	g	221,76	g	R\$ 12,99	kg	R\$ 2,88
Carne suína sem osso – copa	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 24,22	kg	R\$ 29,49
Carne suína sem osso – lombo	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 26,70	kg	R\$ 32,50
Carne suína sem osso – pernil	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 20,07	kg	R\$ 24,43
Dobradinha fresca de bovino	kg	1	quinzena	2,18	124,00	g	269,59	g	R\$ 14,27	kg	R\$ 3,85
Fígado de bovino resfriado	kg	1	quinzena	2,18	130,00	g	282,63	g	R\$ 11,58	kg	R\$ 3,27
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	2	semana	8,70	258,00	g	2243,68	g	R\$ 9,99	kg	R\$ 22,42
Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado	kg	2	semana	8,70	258,00	g	2243,68	g	R\$ 9,86	kg	R\$ 22,12
Frango empanado	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 23,09	kg	R\$ 24,09
Frango, peito sem osso e sem pele (sassami, cubos etc.)	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 11,48	kg	R\$ 11,98
Frango, peito com osso	kg	2	semana	8,70	160,00	g	1391,43	g	R\$ 16,42	kg	R\$ 22,85
Linguiça frescal tipo Toscana	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 18,83	kg	R\$ 14,74
Linguiça fresca de frango	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 23,65	kg	R\$ 18,51
Linguiça calabresa defumada	kg	1	semana	4,35	140,00	g	608,75	g	R\$ 17,83	kg	R\$ 10,85
Ovos tipo grande branco	dz	1	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R\$ 11,19	dz	R\$ 8,11
Peixe tipo cação em posta	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 27,62	kg	R\$ 21,62
Peixe tipo merluza em filé	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 40,73	kg	R\$ 31,88
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 26,00	kg	R\$ 20,35
Peixe empanado	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 29,93	kg	R\$ 36,44
Salsicha tipo viena ou frankfurt	kg	1	semana	4,35	104,00	g	452,21	g	R\$ 13,43	kg	R\$ 6,07
Subtotal mensal										R\$ 832,04	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 76,96	
Total mensal										R\$ 755,08	
Quantidade de refeições/mês										234,80	
Total diário por refeição										R\$ 3,22	
Total diário por comensal										R\$ 6,43	



Quadro 36: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Almoço e jantar – legumes											
Abóbora madura	kg	1	semana	4,35	169,00	g	734,85	g	R\$ 1,79	kg	R\$ 1,31
Abóbora japonesa	kg	1	semana	4,35	169,00	g	734,85	g	R\$ 1,79	kg	R\$ 1,31
Abobrinha brasileira	kg	2	semana	8,70	134,00	g	1165,32	g	R\$ 2,32	kg	R\$ 2,70
Abobrinha italiana	kg	2	semana	8,70	134,00	g	1165,32	g	R\$ 1,46	kg	R\$ 1,70
Acelga (preparo cozido)	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 2,34	kg	R\$ 1,02
Batata comum lisa	kg	3	semana	13,05	183,00	g	2387,17	g	R\$ 3,45	kg	R\$ 8,24
Batata asterix	kg	3	semana	13,05	183,00	g	2387,17	g	R\$ 3,45	kg	R\$ 8,24
Batata-doce	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 2,71	kg	R\$ 1,89
Berinjela	kg	1	semana	4,35	114,00	g	495,70	g	R\$ 2,44	kg	R\$ 1,21
Brócolis	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 2,56	kg	R\$ 2,00
Cará	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 4,58	kg	R\$ 2,69
Cenoura	kg	3	semana	13,05	120,00	g	1565,36	g	R\$ 3,00	kg	R\$ 4,70
Chuchu	kg	2	semana	8,70	150,00	g	1304,46	g	R\$ 1,03	kg	R\$ 1,34
Couve-flor	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 3,37	kg	R\$ 2,35
Beterraba	kg	1	semana	4,35	170,00	g	674,25	g	R\$ 6,46	kg	R\$ 4,36
Couve-manteiga	kg	2	semana	8,70	110,00	g	956,61	g	R\$ 4,39	kg	R\$ 4,20
Escarola	kg	2	semana	8,70	110,00	g	956,61	g	R\$ 3,06	kg	R\$ 2,93
Espinafre	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 4,83	kg	R\$ 3,36
Mandioca	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 1,63	kg	R\$ 1,13
Massa alimentícia para macaronada guarnição	kg	2	semana	8,70	70,00	g	608,75	g	R\$ 7,11	kg	R\$ 4,33
Massa alimentícia para lasanha pré-cozida	kg	1	quinzena	2,18	40,00	g	86,96	g	R\$ 13,21	kg	R\$ 1,15
Pimentão verde	kg	1	semana	4,35	151,00	g	656,58	g	R\$ 2,40	kg	R\$ 1,57
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	120,00	g	521,79	g	R\$ 6,42	kg	R\$ 3,35
Quiabo	kg	1	semana	4,35	122,00	g	530,48	g	R\$ 5,56	kg	R\$ 2,95
Repolho	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 2,40	kg	R\$ 1,41
Vagem	kg	1	semana	4,35	110,00	g	478,30	g	R\$ 7,04	kg	R\$ 3,37
Subtotal mensal										R\$ 74,80	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 6,92	
Total mensal										R\$ 67,88	
Quantidade de refeições/mês										167,41	
Total diário por refeição										R\$ 0,41	
Total diário por comensal										R\$ 0,81	
Almoço e jantar – saladas											
Agrião	kg	3	semana	13,04	70,00	g	913,13	g	R\$ 4,61	kg	R\$ 4,21
Alface crespa	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 4,11	kg	R\$ 2,68
Alface lisa	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 3,21	kg	R\$ 2,09
Acelga	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 2,34	kg	R\$ 2,44
Almeirão	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 3,50	kg	R\$ 2,28
Beterraba	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 2,06	kg	R\$ 0,90
Escarola	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 3,06	kg	R\$ 2,00
Pepino comum	kg	3	semana	13,04	60,00	g	782,68	g	R\$ 2,35	kg	R\$ 1,84
Cenoura	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 3,00	kg	R\$ 1,30
Couve-manteiga	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 4,39	kg	R\$ 1,91
Tomate salada	kg	3	semana	13,04	106,00	g	1382,73	g	R\$ 3,30	kg	R\$ 4,56
Subtotal mensal										R\$ 26,20	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 2,42	
Total mensal										R\$ 23,78	
Quantidade de refeições/mês										126,10	
Total diário por refeição										R\$ 0,19	
Total diário por comensal										R\$ 0,38	



Quadro 36: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Almoço e jantar – sobremesas											
Abacate	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R\$ 5,81	kg	R\$ 6,36
Abacaxi	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R\$ 3,82	kg	R\$ 4,19
Banana nanica	kg	7	semana	30,44	120,00	g	3652,50	g	R\$ 2,77	kg	R\$ 10,12
Caqui	kg	1	semana	4,35	110,00	g	478,30	g	R\$ 8,45	kg	R\$ 4,04
Doce em pasta goiabada	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R\$ 11,83	kg	R\$ 4,12
Doce em pasta marmelada	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R\$ 29,29	kg	R\$ 10,19
Mistura em pó para gelatina	kg	10	mês	10,00	21,00	g	210,00	g	R\$ 13,72	kg	R\$ 2,88
Laranja-pera	kg	6	semana	26,09	160,00	g	4174,29	g	R\$ 1,81	kg	R\$ 7,54
Manga	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R\$ 2,69	kg	R\$ 2,94
Melancia	kg	2	semana	8,70	325,00	g	2826,34	g	R\$ 1,63	kg	R\$ 4,61
Milho de canjica	kg	1	semana	4,35	31,00	g	134,79	g	R\$ 12,63	kg	R\$ 1,70
Pó para preparo de pudim	kg	10	mês	10,00	21,00	g	210,00	g	R\$ 9,34	kg	R\$ 1,96
Maçã	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 7,26	kg	R\$ 5,05
Doce de leite em tablete	kg	1	quinzena	2,17	40,00	g	86,96	g	R\$ 0,51	kg	R\$ 0,04
Sagu	kg	1	semana	4,35	21,00	g	91,31	g	R\$ 20,81	kg	R\$ 1,90
Tangerina cravo	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 2,40	kg	R\$ 1,41
Tangerina murcot	kg	1	semana	4,35	140,00	g	608,75	g	R\$ 2,18	kg	R\$ 1,33
Goiaba	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 5,10	kg	R\$ 3,55
Tangerina ponkan	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 2,51	kg	R\$ 1,47
Uva niágara	kg	1	semana	4,35	242,00	g	1052,27	g	R\$ 8,58	kg	R\$ 9,03
Subtotal mensal										R\$ 84,42	
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 7,81	
Total mensal										R\$ 76,61	
Quantidade de refeições/mês										156,97	
Total diário por refeição										R\$ 0,49	
Total diário por comensal										R\$ 0,98	
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	6	mês	6,00	6,40	g	38,40	g	R\$ 18,26	kg	R\$ 0,70
Alho processado descascado	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 15,04	kg	R\$ 0,45
Alho processado, branco, picado	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 22,56	kg	R\$ 0,68
Alho processado, branco, puro em pasta	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 26,12	kg	R\$ 0,78
Alho, cebola triturados sem sal – tempero pronto	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 30,83	kg	R\$ 0,92
Caldo de carne	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R\$ 8,42	kg	R\$ 0,09
Caldo de galinha	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R\$ 8,65	kg	R\$ 0,09
Cebola	kg	2	dia	60,88	26,00	g	1.582,75	g	R\$ 3,22	kg	R\$ 5,10
Cebolinha/cheiro-verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 44,66	kg	R\$ 3,71
Extrato de tomate	kg	1	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R\$ 6,11	kg	R\$ 1,42
Limão-taiti	kg	8	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R\$ 1,69	kg	R\$ 0,94
Louro seco	kg	1	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R\$ 34,17	kg	R\$ 0,14
Linguiça calabresa	kg	1	semana	4,35	55,00	g	239,15	g	R\$ 17,83	kg	R\$ 4,26
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31,00	ml	1.887,13	ml	R\$ 7,80	l	R\$ 14,72



Quadro 36: Custos com matéria-prima alimentar

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Orégano seco	kg	1	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 32,08	kg	R\$ 0,16
Pimenta-do-reino em pó	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 30,01	kg	R\$ 0,30
Pimenta vermelha picante 1	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 30,01	kg	R\$ 0,06
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,70	10,60	g	92,18	g	R\$ 72,04	kg	R\$ 6,64
Sal refinado iodado	kg	2	dia	60,88	8,30	g	505,26	g	R\$ 1,97	kg	R\$ 1,00
Salsa/cheiro-verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 3,78	kg	R\$ 0,31
Tomate maduro	kg	15	mês	15,00	71,00	g	1.065,00	g	R\$ 3,30	kg	R\$ 3,51
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 15,26	kg	R\$ 0,92
Vinagre de vinho	l	2	dia	60,88	10,30	ml	627,01	ml	R\$ 2,37	l	R\$ 1,48
Subtotal mensal											R\$ 48,38
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 4,48
Total mensal											R\$ 43,91
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 1,44
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1,00	1.236,00	g	1.236,00	g	R\$ 3,51	kg	R\$ 4,34
Canela em pó	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 24,61	kg	R\$ 0,02
Canela em rama	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 111,57	kg	R\$ 0,11
Carne seca – salgada, charque	kg	1	semana	4,35	60,00	g	260,89	g	R\$ 47,99	kg	R\$ 12,52
Chocolate em pó solúvel	kg	1	mês	1,00	93,00	g	93,00	g	R\$ 21,64	kg	R\$ 2,01
Coco ralado seco, puro	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 43,89	kg	R\$ 0,44
Cravo da Índia	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 97,26	kg	R\$ 0,10
Farinha de mandioca	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R\$ 6,35	kg	R\$ 2,21
Farinha de milho amarela	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R\$ 8,06	kg	R\$ 1,40
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 3,47	kg	R\$ 1,08
Fermento biológico	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 40,45	kg	R\$ 0,04
Fermento químico	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 29,33	kg	R\$ 0,06
Fubá de milho	kg	3	semana	13,05	40,00	g	521,79	g	R\$ 3,36	kg	R\$ 1,75
Maionese	kg	1	quinzena	2,18	15,00	g	32,63	g	R\$ 7,19	kg	R\$ 0,23
Massa alimentícia para sopa	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 7,11	kg	R\$ 2,22
Lentilha	kg	2	quinzena	4,35	50,00	g	217,41	g	R\$ 15,80	kg	R\$ 3,44
Mel de abelha	kg	1	mês	1,00	108,00	g	108,00	g	R\$ 25,64	kg	R\$ 2,77
Ovos tipo médio branco	dz	2	semana	8,70	2,00	un	17,39	un	R\$ 11,19	dz	R\$ 16,22
Queijo tipo muçarela	kg	1	semana	4,35	26,00	g	113,05	g	R\$ 29,74	kg	R\$ 3,36
Xarope de groselha	l	1	mês	1,00	94,00	ml	94,00	ml	R\$ 12,26	l	R\$ 1,15
Subtotal mensal											R\$ 55,47
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 5,13
Total mensal											R\$ 50,34
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 1,65
Sucos											
Suco de frutas	l	2	dia	60,88	21,00	ml	1.278,48	ml	R\$ 7,66	l	R\$ 9,79
Subtotal mensal											R\$ 9,79
Crédito PIS/COFINS											-R\$ 0,91
Total mensal											R\$ 8,89
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 0,29

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Valores Referenciais, Valores e Critérios para Elaboração dos Preços



b) Eventuais

Quadro 37: Custos com matéria-prima alimentar – Eventuais

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita Peso Bruto (in natura)		Consumo per Capita		Custo Unitário		Custo por Evento (R\$)
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Festas Juninas										
Amendoim sem casca	kg	1	ano	66,00	g	66,00	g	R\$ 8,28	kg	R\$ 0,55
Milho de pipoca	kg	1	ano	52,00	g	52,00	g	R\$ 3,16	kg	R\$ 0,16
Pinhão	kg	1	ano	296,00	g	296,00	g	R\$ 6,49	kg	R\$ 1,92
									Subtotal	R\$ 2,63
									Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,24
									Total	R\$ 2,39
									Benefício e Despesas Indiretas (BDI) – 24,99%	R\$ 0,60
									Total por comensal	R\$ 2,98
Natal/Ano-Novo										
Frutas cristalizadas	kg	1	ano	50,00	g	50,00	g	R\$ 10,27	kg	R\$ 0,51
Panetone	kg	1	ano	210,00	g	210,00	g	R\$ 21,24	kg	R\$ 4,46
Refrigerante	l	1	ano	250,00	ml	250,00	ml	R\$ 1,87	l	R\$ 0,47
Uva passa	kg	1	ano	50,00	g	50,00	g	R\$ 11,37	kg	R\$ 0,57
									Subtotal	R\$ 6,01
									Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,56
									Total	R\$ 5,46
									Benefício e Despesas Indiretas (BDI) – 24,99%	R\$ 1,36
									Total por comensal	R\$ 6,82

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

c) Lanche opcional

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar – Lanche opcional

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita Peso Bruto (in natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo por Refeição (R\$)
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Lanche opcional										
Diversos										
Suco de frutas	ml	1	lanche	21,00	ml	21,00	ml	R\$ 7,66	l	R\$ 0,16
Pão francês comum	Kg	2	lanche	51,00	g	102,00	g	R\$ 14,33	kg	R\$ 1,46
Subtotal										R\$ 1,62
Recheio proteico										
Queijo tipo prato	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 31,87	kg	R\$ 4,14
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 29,74	kg	R\$ 3,87
Apresuntado	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 14,41	kg	R\$ 1,87
Presunto magro	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 24,82	kg	R\$ 3,23
Subtotal (média)										R\$ 3,28
Total										R\$ 4,90
Crédito PIS/COFINS										-R\$ 0,45
Total por lanche										R\$ 4,45

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



d) Resumo da matéria-prima alimentar

O quadro abaixo apresenta o resumo dos custos com matéria-prima. Destaca-se que, quando eventualmente houver a utilização do lanche opcional em substituição ao jantar, os custos unitários por refeição serão diferentes.

Quadro 39: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar

Tipo de Refeição	Total Diário por Comensal	
Desjejum	R\$ 3,12	
Almoço e jantar	Sem substituição	Com substituição*
Pão	R\$ 0,66	-
Básico	R\$ 1,01	R\$ 1,01
Proteínas	R\$ 6,43	R\$ 6,43
Legumes	R\$ 0,81	R\$ 0,81
Saladas	R\$ 0,38	R\$ 0,38
Sobremesas	R\$ 0,98	R\$ 0,98
Temperos	R\$ 1,44	R\$ 1,44
Preparações	R\$ 1,65	R\$ 1,65
Sucos	R\$ 0,29	R\$ 0,29
Total almoço e jantar	R\$ 13,66	R\$ 13,00
Custo unitário por refeição	R\$ 6,83	R\$ 6,50
Lanche opcional	R\$ 4,45	

* Quando ocorrer a substituição do jantar pelo lanche opcional.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



3.2. Fornecimento de Matéria-prima Não Alimentar

3.2.1. Matéria-prima não Alimentar: Recicláveis

a) Recicláveis individuais utilizados nos Serviços A e B

Quadro 40: Custos com recicláveis individuais utilizados nos serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Recicláveis para desjejum – somente para o Serviço A					
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 300 ml para sucos e café com leite	un	R\$ 0,08	1	Dia	R\$ 0,08
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,08
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,01
Total diário por refeição					R\$ 0,07
Recicláveis para almoço e jantar – somente para o Serviço A					
Marmitex redondo de 1ª qualidade, resistente, com tampa aluminizada, com fechamento hermético	un	R\$ 0,35	4	Dia	R\$ 1,40
Colher de sopa descartável em plástico resistente e transparente	un	R\$ 0,07	2	Dia	R\$ 0,13
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 200 ml, para água/suco	un	R\$ 0,05	2	Dia	R\$ 0,10
Copos plásticos resistentes, com tampa, capacidade de 100 ml, para sobremesa	un	R\$ 0,10	15	Mês	R\$ 0,05
Total diário por comensal					R\$ 1,69
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,84
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,08
Total diário por refeição					R\$ 0,77
Recicláveis para lanche opcional – Serviço A					
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 200 ml, para água/suco	un	R\$ 0,05	1	Dia	R\$ 0,05
Saco para lanche	un	R\$ 0,04	1	Dia	R\$ 0,04
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,09
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,01
Total diário por refeição					R\$ 0,08
Recicláveis para lanche opcional – Serviço B					
Saco para lanche	un	R\$ 0,04	1	Dia	R\$ 0,04
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,04
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,004
Total diário por refeição					R\$ 0,04

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



b) Recicláveis para o preparo das refeições – Serviços A e B

Quadro 41: Custos com recicláveis para o preparo das refeições nos serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R\$)	Quantidade		Consumo Mensal (un.)	Custo Total (mês)
			Consumo	Frequência		
Filme de pvc, esticável, em rolo, espessura aproximada 0,01 mm (10 micras), medindo aproximadamente 38 cm x 1000 m	rolo	R\$ 142,52	2	mês	2,00	R\$ 285,05
Luvas látex descartáveis	un	R\$ 0,32	12	dia	365,25	R\$ 118,04
Papel alumínio com 7,5 m x 30 cm	rolo	R\$ 4,73	2	mês	2,00	R\$ 9,47
Pano multiuso rolo de cross-hatch com 300 m x 30 cm	rolo	R\$ 146,29	2	mês	2,00	R\$ 292,59
Saco plástico para saladas medindo 50x40 cm	un	R\$ 0,09	100	dia	3043,75	R\$ 276,03
Saco plástico para temperos medindo 6x9 cm	un	R\$ 0,03	5	dia	152,19	R\$ 4,22
Sacos plásticos, esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, medindo aproximadamente 15x20cm	un	R\$ 0,12	14	dia	426,13	R\$ 52,39
Total mensal						R\$ 1.037,78
Custo diário por comensal						R\$ 0,03
Crédito PIS/COFINS						-R\$ 0,003
Custo diário final por comensal						R\$ 0,031

Obs.: Foi considerada a quantidade de refeições diárias = 1000.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

3.3. Despesas Diversas

3.3.1. Despesas Diversas – Serviço A

Quadro 42: Custos com despesas diversas para o Serviço A

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	400	700	1.500	3.000
Produtos para higienização e limpeza				
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 16,74	R\$ 16,74	R\$ 16,74	R\$ 16,74
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%
Custo diário com higienização e limpeza (R\$/dia)	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00
Despesas com manutenção de instalações				
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,40	0,30	0,27	0,24
Área total requerida (m²)	160,00	210,00	405,00	720,00
Valor médio/m² de locação mensal	R\$ 24,57	R\$ 24,57	R\$ 24,57	R\$ 24,57
Custo mensal	R\$ 3.931,00	R\$ 5.159,44	R\$ 9.950,35	R\$ 17.689,52
Custo unitário diário	R\$ 0,32	R\$ 0,24	R\$ 0,22	R\$ 0,19
Despesa com controle integrado de pragas				
Custo de aplicação trimestral/m²	R\$ 2,12	R\$ 2,12	R\$ 2,12	R\$ 2,12
Área total requerida (m²)	160,00	210,00	405,00	720,00
Subtotal por trimestre	R\$ 339,72	R\$ 445,88	R\$ 859,90	R\$ 1.528,72



Quadro 42: Custos com despesas diversas para o serviço A

(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 31,42	-R\$ 41,24	-R\$ 79,54	-R\$ 141,41
Custo total por trimestre	R\$ 308,29	R\$ 404,63	R\$ 780,36	R\$ 1.387,31
Custo unitário diário	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados				
Quantidade estimada mensal de análises	1	2	6	7
Valor unitário	R\$ 420,33	R\$ 420,33	R\$ 420,33	R\$ 420,33
Valor mensal	R\$ 420,33	R\$ 840,67	R\$ 2.522,00	R\$ 2.942,33
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 38,88	-R\$ 77,76	-R\$ 233,29	-R\$ 272,17
Custo total por mês	R\$ 381,45	R\$ 762,91	R\$ 2.288,72	R\$ 2.670,17
Custo unitário diário	R\$ 0,03	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,03
Análise de potabilidade da água				
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R\$ 132,88	R\$ 132,88	R\$ 132,88	R\$ 132,88
Valor mensal	R\$ 22,15	R\$ 22,15	R\$ 22,15	R\$ 22,15
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,05	-R\$ 2,05	-R\$ 2,05	-R\$ 2,05
Custo total por mês	R\$ 20,10	R\$ 20,10	R\$ 20,10	R\$ 20,10
Custo unitário diário	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos				
Custo total de aquisição	R\$ 228.755,05	R\$ 344.842,68	R\$ 575.705,16	R\$ 745.187,99
Custo diário de depreciação	R\$ 0,16	R\$ 0,13	R\$ 0,11	R\$ 0,07
Custo diário de manutenção	R\$ 0,16	R\$ 0,13	R\$ 0,11	R\$ 0,07
Custo unitário diário	R\$ 0,31	R\$ 0,27	R\$ 0,21	R\$ 0,14
Utensílios				
Custo de aquisição	R\$ 13.319,99	R\$ 27.663,76	R\$ 32.711,72	R\$ 53.996,16
Custo unitário diário	R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02
Despesas com água				
Consumo diário por comensal (litros)	25	25	25	25
Tarifa (R\$/m³)	R\$ 27,96	R\$ 27,96	R\$ 27,96	R\$ 27,96
Subtotal unitário diário	R\$ 0,70	R\$ 0,70	R\$ 0,70	R\$ 0,70
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,06	-R\$ 0,06	-R\$ 0,06	-R\$ 0,06
Custo unitário diário	R\$ 0,63	R\$ 0,63	R\$ 0,63	R\$ 0,63
Despesas com energia				
Consumo diário (Kw)	130	190	300	600
Tarifa (R\$/Kw)	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65	R\$ 0,65
Custo diário com 18% de ICMS	R\$ 102,91	R\$ 150,40	R\$ 237,48	R\$ 474,95
Subtotal unitário diário	R\$ 0,26	R\$ 0,21	R\$ 0,16	R\$ 0,16
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,02	-R\$ 0,02	-R\$ 0,01	-R\$ 0,01
Custo unitário diário	R\$ 0,23	R\$ 0,19	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Despesas com gás				
Consumo diário por comensal (kg)	0,079	0,071	0,060	0,050
Custo unitário (kg)	R\$ 9,66	R\$ 9,66	R\$ 9,66	R\$ 9,66
Subtotal unitário diário	R\$ 0,76	R\$ 0,68	R\$ 0,58	R\$ 0,48
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,07	-R\$ 0,06	-R\$ 0,05	-R\$ 0,04
Custo unitário diário	R\$ 0,69	R\$ 0,62	R\$ 0,53	R\$ 0,44
Total de despesas diversas	R\$ 3,29	R\$ 3,06	R\$ 2,82	R\$ 2,61

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



3.3.2. Despesas Diversas – Serviço B

Quadro 43: Custos com despesas diversas para o Serviço B

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Parâmetro adotado		
Número médio de comensais	400	700
Produtos para higienização e limpeza		
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 16,74	R\$ 16,74
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%
Custo diário com higienização e limpeza (R\$/dia)	R\$ 1,00	R\$ 1,00
Despesas com manutenção de instalações		
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,40	0,30
Área total requerida (m²)	160	210
Valor médio/m² de locação mensal	24,57	24,57
Custo mensal	3.931,00	5.159,44
Custo unitário diário	R\$ 0,32	R\$ 0,24
Despesa com controle integrado de pragas		
Custo de aplicação trimestral/m²	R\$ 2,12	R\$ 2,12
Área total requerida (m²)	160	210
Subtotal por trimestre	R\$ 339,72	R\$ 445,88
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 31,42	-R\$ 41,24
Custo total por trimestre	R\$ 308,29	R\$ 404,63
Custo unitário diário	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados		
Quantidade estimada mensal de análises	1	2
Valor unitário	R\$ 420,33	R\$ 420,33
Valor mensal	R\$ 420,33	R\$ 840,67
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 38,88	-R\$ 77,76
Custo total por mês	R\$ 381,45	R\$ 762,91
Custo unitário diário	R\$ 0,03	R\$ 0,04
Análise de potabilidade da água		
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167
Valor unitário	R\$ 132,88	R\$ 132,88
Valor mensal	R\$ 22,15	R\$ 22,15
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,05	-R\$ 2,05
Custo total por mês	R\$ 20,10	R\$ 20,10
Custo unitário diário	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos		
Custo total de aquisição	R\$ 237.228,86	R\$ 361.898,18
Custo diário de depreciação	R\$ 0,162	R\$ 0,142
Custo diário de manutenção	R\$ 0,162	R\$ 0,142
Custo unitário diário	R\$ 0,32	R\$ 0,28
Utensílios		
Custo de aquisição	R\$ 24.558,30	R\$ 47.940,04
Custo unitário diário	R\$ 0,08	R\$ 0,09
Despesas com água		
Consumo diário por comensal (litros)	25	25
Tarifa (R\$/ m³)	R\$ 27,96	R\$ 27,96
Subtotal unitário diário	R\$ 0,70	R\$ 0,70
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,06	-R\$ 0,06
Custo unitário diário	R\$ 0,63	R\$ 0,63



Quadro 43: Custos com despesas diversas para o Serviço B

(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Despesas com energia		
Consumo diário (Kw)	130	190
Tarifa (R\$/MW)	0,6491	0,6491
Custo diário com 18% de ICMS	R\$ 102,91	R\$ 150,40
Subtotal unitário diário	R\$ 0,26	R\$ 0,21
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,02	-R\$ 0,02
Custo unitário diário	R\$ 0,23	R\$ 0,19
Despesas com gás		
Consumo diário por comensal (kg)	0,079	0,071
Custo unitário (kg)	R\$ 9,66	R\$ 9,66
Subtotal unitário diário	R\$ 0,76	R\$ 0,68
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,07	-R\$ 0,06
Custo unitário diário	R\$ 0,69	R\$ 0,62
Total de despesas diversas	R\$ 3,34	R\$ 3,12

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

3.3.3. Despesas com Transporte – Serviços A e B

O quadro apresentado a seguir expressa os parâmetros adotados para a composição dos cálculos de transporte, resultado do somatório dos custos fixos e dos custos variáveis, contemplando os dois tipos de serviços abordados neste caderno.

Quadro 44: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte

(continua)

Item	Parâmetros Adotados	Un	Valor Unitário (R\$)
Quantidade de viagens por dia	4	un	-
Km de cada viagem	55	km	-
Refeições transportadas a cada viagem	800	un	-
Veículo zero km	1	un	R\$ 184.871,94
Veículo em 2 anos (residual)	1	un	R\$ 131.661,82
Veículo em 4 anos (residual)	1	un	R\$ 113.407,26
Equipe de transporte (motorista + aux.)	1	mensal	R\$ 12.217,02
Seguro	0,0822	%	-
Seguro	12	meses	-
Emplacamento	48	meses	R\$ 329,03
Par de placas	-	-	R\$ 173,80
Taxa de primeiro registro	-	-	R\$ 155,23
DPVAT	12	meses	R\$ 0,00
IPVA	12	meses	-
IPVA	0,04	%	-
Depreciação do veículo (mês)	24	meses	-
Custo de adaptação do veículo	48	meses	R\$ 9.302,79
Diesel (km/l)	9	Km/l	R\$ 4,96
Fator de Manutenção Peças (1%/5.000km)	0,000002	%	-
Fator de Manutenção Oficina (23% da equipe mês/10.000km)	0,000023	%	-
Equipe manutenção	1	mensal	R\$ 9.522,37
Pneus – fator de gasto (5 pneus/45.000 km)	0,000111111	%	R\$ 528,12



Quadro 44: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte
(conclusão)

Item	Parâmetros Adotados	Un.	Valor Unitário (R\$)
Óleo de motor (6,8 L/7500 km)	0,000906667	Fator	R\$ 23,12
Óleo de câmbio (2,2 L/30000 km)	0,000073333	Fator	R\$ 35,94
Óleo de freio (1,0 L/50000 km)	0,00002	Fator	R\$ 24,92
Lavagem (1/550 km)	0,001818182	Fator	R\$ 150,05
Crédito PIS/COFINS	9,25%	%	-

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 45: Tabela do custo total fixo de transporte

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R\$/mês)	Crédito PIS/COFINS (R\$)	Custo Total (R\$)
Custo fixo			
Mão de obra	R\$ 12.217,02	-	R\$ 12.217,02
Depreciação	R\$ 760,61	-	R\$ 760,61
Seguro	R\$ 901,88	-R\$ 83,42	R\$ 818,46
Custo de adaptação do veículo	R\$ 193,81	-R\$ 17,93	R\$ 175,88
Emplacamento	R\$ 6,85	-	R\$ 6,85
DPVAT	R\$ 0,00	-	R\$ 0,00
IPVA	R\$ 616,24	-	R\$ 616,24
Custo fixo mensal (R\$/mês)			R\$ 14.595,06
Custo fixo diário (R\$/dia)			R\$ 479,47
Custo fixo por viagem			R\$ 119,87
Custo fixo por refeição			R\$ 0,15

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 46: Tabela do custo total variável de transporte

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R\$/mês)	Crédito PIS/COFINS (R\$)	Custo Total (R\$)
Custo variável			
Manutenção de peças	R\$ 0,37	-	R\$ 0,37
Manutenção oficina	R\$ 0,22	-	R\$ 0,22
Pneu e acessórios	R\$ 0,06	-R\$ 0,01	R\$ 0,05
Combustível	R\$ 0,55	-R\$ 0,05	R\$ 0,50
Óleos e lubrificantes	R\$ 0,02	-R\$ 0,002	R\$ 0,02
Lavagens	R\$ 0,27	-R\$ 0,03	R\$ 0,25
Custo variável (R\$/km)			R\$ 1,41
Custo variável por viagem			R\$ 77,64
Custo variável por refeição			R\$ 0,10

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



3.3.4. Equipamentos

Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Recepção e controle									
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	R\$ 1.237,00	1	1	1	2	R\$ 1.237,00	R\$ 1.237,00	R\$ 1.237,00	R\$ 2.474,00
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg com base de chapa de aço inox	R\$ 1.504,27		1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 1.504,27	R\$ 1.504,27	R\$ 3.008,53
Balança de carga 300 kg	R\$ 1.379,40	1	1	1	2	R\$ 1.379,40	R\$ 1.379,40	R\$ 1.379,40	R\$ 2.758,80
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m com gavetas	R\$ 4.086,60	1	1	1	2	R\$ 4.086,60	R\$ 4.086,60	R\$ 4.086,60	R\$ 8.173,20
Despensa									
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, com 5 prateleiras. Dimensões: 0,92 x 0,50 x 1,80 m com vão entre pratel. 0,46 m	R\$ 1.721,07	3	4	7	12	R\$ 5.163,20	R\$ 6.884,26	R\$ 12.047,46	R\$ 20.652,79
Mesa de escritório 1,50 m	R\$ 422,41	1	1	1	2	R\$ 422,41	R\$ 422,41	R\$ 422,41	R\$ 844,81
Cadeira giratória	R\$ 329,85	1	1	1	2	R\$ 329,85	R\$ 329,85	R\$ 329,85	R\$ 659,69
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	R\$ 1.147,07	1	1	1	2	R\$ 1.147,07	R\$ 1.147,07	R\$ 1.147,07	R\$ 2.294,14
Mesa aço 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio da balança	R\$ 1.137,99	1	1	1	2	R\$ 1.137,99	R\$ 1.137,99	R\$ 1.137,99	R\$ 2.275,97
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 3.035,88					R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Escada de metal com 5 degraus	R\$ 170,89	1	1	1	1	R\$ 170,89	R\$ 170,89	R\$ 170,89	R\$ 170,89
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m	R\$ 74,25	3	7	15	20	R\$ 222,76	R\$ 519,77	R\$ 1.113,78	R\$ 1.485,05
Carro auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassis em chapa dobrada de aço inox, planos de tampo rebaixados em aço, montantes em tubos de aço de 1" e providos de rodas de 5" revestidos de borracha (2 fixas e 2 giratórias), acabamento em aço inox polido fosco	R\$ 2.349,86	1	1	3	4	R\$ 2.349,86	R\$ 2.349,86	R\$ 7.049,59	R\$ 9.399,46
Câmaras frigoríficas									
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R\$ 26.954,08	1	1	-	-	R\$ 26.954,08	R\$ 26.954,08	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R\$ 3.143,57	3	3	5	8	R\$ 9.430,70	R\$ 9.430,70	R\$ 15.717,84	R\$ 25.148,54



Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Câmara 3,00 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R\$ 32.140,14	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 32.140,14	R\$ 32.140,14
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	R\$ 36.251,87	1	1	-	-	R\$ 36.251,87	R\$ 36.251,87	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R\$ 3.143,57	3	4	5	6	R\$ 9.430,70	R\$ 12.574,27	R\$ 15.717,84	R\$ 18.861,41
Câmara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	R\$ 42.797,34	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 42.797,34	R\$ 42.797,34
Câmara 2,15 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R\$ 28.701,61	-	1	-	-	R\$ 0,00	R\$ 28.701,61	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R\$ 3.143,57	-	3	4	5	R\$ 0,00	R\$ 9.430,70	R\$ 12.574,27	R\$ 15.717,84
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R\$ 31.902,07	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 31.902,07	R\$ 31.902,07
Antecâmara	R\$ 23.910,48	1	1	1	1	R\$ 23.910,48	R\$ 23.910,48	R\$ 23.910,48	R\$ 23.910,48
Área de carnes									
Tampo em aço inox 1,50 x 0,70 x 0,85 com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 2.509,60	1	-	-	-	R\$ 2.509,60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 com 2 cubas de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 3.482,31	-	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 3.482,31	R\$ 3.482,31	R\$ 3.482,31
Mesa com 50 x 0,70 x 0,85 m, em altileno espessura mínima 2 cm	R\$ 999,92	-	1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 999,92	R\$ 999,92	R\$ 1.999,84
Tampo em aço inox com 2,10x0,70x0,85 m com 2 cubas de aço inox 0,60 x 0,50 x 0,40 m para descongelamento	R\$ 4.347,70	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4.347,70	R\$ 4.347,70
Moedor/picador de carnes tipo doméstico elétrico	R\$ 386,70	1	-	-	-	R\$ 386,70	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Moedor/picador de carnes 100 kg/h	R\$ 3.153,46	-	1	-	-	R\$ 0,00	R\$ 3.153,46	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	R\$ 3.403,30	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3.403,30	R\$ 3.403,30
Amaciador de bifes, 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos, composto de 2 rolos com 72 lâminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	R\$ 3.807,22	1	1	1	2	R\$ 3.807,22	R\$ 3.807,22	R\$ 3.807,22	R\$ 7.614,44
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40" acompanha caixa de decantação	R\$ 3.386,10	1	1	-	-	R\$ 3.386,10	R\$ 3.386,10	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". acompanha caixa de decantação	R\$ 3.398,86	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3.398,86	R\$ 3.398,86
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R\$ 3.482,31	-	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 3.482,31	R\$ 3.482,31	R\$ 3.482,31
Tampo de aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R\$ 2.502,67	1	-	-	-	R\$ 2.502,67	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 2 cubas conjugadas de 0,50 x 0,40 x 0,40 com fundo falso perfurado e chuveiros laterais	R\$ 4.072,27	1	1	-	-	R\$ 4.072,27	R\$ 4.072,27	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo de aço inox linear 1,40 x 0,60 x 0,85 m	R\$ 1.911,15			1	-	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.911,15	R\$ 0,00
Tanque duplo, em aço inox de 2,0 x 1,0 x 0,20 m, com fundo falso perfurado e chuveiros laterais, acabamento polido fosco, medidas: 2,50 x 1,00 x 0,85 m	R\$ 5.627,02	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5.627,02	R\$ 5.627,02
Lavadora e centrífuga de vegetais capac. 20 a 30 kg/h em aço inox	R\$ 28.988,69	-	-	-	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 28.988,69
Multiprocessador 150 kg/h	R\$ 4.070,78	-	1	2	1	R\$ 0,00	R\$ 4.070,78	R\$ 8.141,56	R\$ 4.070,78
Multiprocessador 300 kg/h	R\$ 7.756,93	-	-	-	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 7.756,93
Área de cereais									
Tampo em aço inox linear para apoio, 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 orifício na extremidade	R\$ 1.911,15	1	1	2	2	R\$ 1.911,15	R\$ 1.911,15	R\$ 3.822,31	R\$ 3.822,31
Carro para lavagem e transporte de cereais, tipo caçamba basculante sobre rodas, constituído de 1 recipiente em aço inox, provido de anteparo perfurado, guidão e alças em tubo de aço inox com montantes tubulares de 1", com 4 rodas de 5"e revestido de poliuretano, 2 fixas e 2 giratórias.; dimensões de 0,71 x 0,43 x 0,85 m	R\$ 6.779,26	-	1	3	4	R\$ 0,00	R\$ 6.779,26	R\$ 20.337,77	R\$ 27.117,03



Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de massas, sobremesas e lanches									
Tampo linear em aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,3 de fundos	R\$ 2.751,89	1	-	-	-	R\$ 2.751,89	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo linear (PIA) em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R\$ 3.812,42	-	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 3.812,42	R\$ 3.812,42	R\$ 3.812,42
Cafeteira elétrica capacidade 50 litros, em aço inox	R\$ 4.445,90	1	-	-	-	R\$ 4.445,90	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	R\$ 3.533,93	1	1	1	1	R\$ 3.533,93	R\$ 3.533,93	R\$ 3.533,93	R\$ 3.533,93
Cafeteira elétrica 5 litros	R\$ 3.261,37	1				R\$ 3.261,37	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores – globo, raquete e gancho	R\$ 14.537,79	-	1	-	-	R\$ 0,00	R\$ 14.537,79	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores – globo, raquete e gancho	R\$ 79.993,99	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 79.993,99	R\$ 79.993,99
Área de cocção									
Fogão a gás com 4 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R\$ 2.632,52	-	-	2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5.265,03	R\$ 5.265,03
Fogão a gás com 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R\$ 3.439,11	1	1	-	-	R\$ 3.439,11	R\$ 3.439,11	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Bifeteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	R\$ 357,51	1	1	2	2	R\$ 357,51	R\$ 357,51	R\$ 715,02	R\$ 715,02
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40m	R\$ 377,65	1	1	0	0	R\$ 377,65	R\$ 377,65	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros com 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	R\$ 1.560,13	1	-	-	-	R\$ 1.560,13	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00x1,00m	R\$ 9.458,33	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 9.458,33	R\$ 9.458,33



Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	R\$ 12.007,07	2	1	-	-	R\$ 24.014,13	R\$ 12.007,07	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	R\$ 16.225,45	1	3	2	1	R\$ 16.225,45	R\$ 48.676,35	R\$ 32.450,90	R\$ 16.225,45
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	R\$ 19.372,25	-	1	5	1	R\$ 0,00	R\$ 19.372,25	R\$ 96.861,27	R\$ 19.372,25
Caldeirão a gás autogerador de vapor 500 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	R\$ 25.273,64	-	-	-	4	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 101.094,58
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R\$ 7.483,94	1	1	-	-	R\$ 7.483,94	R\$ 7.483,94	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R\$ 13.161,83	-	-	1	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 13.161,83	R\$ 26.323,65
Mesa para apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R\$ 3.068,39	1	1	-	-	R\$ 3.068,39	R\$ 3.068,39	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Mesa para apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R\$ 4.132,91	-	-	1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4.132,91	R\$ 4.132,91
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monof.	R\$ 970,47	1	-	-	-	R\$ 970,47	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	R\$ 1.149,07	-	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 1.149,07	R\$ 1.149,07	R\$ 1.149,07
Refrigerador industrial, galvanizada internamente e externamente em aço inox, de 1,20 x 0,60 x 1,90 m, cap. 1200 litros	R\$ 9.144,89	-	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 9.144,89	R\$ 9.144,89	R\$ 9.144,89
Forno combinado com 20 GN 1/1	R\$ 34.436,49	-	-	-	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 68.872,99
Área para higienização de panelas e utensílios									
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R\$ 3.150,56	1	-	-	-	R\$ 3.150,56	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R\$ 4.156,14	-	1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 4.156,14	R\$ 4.156,14	R\$ 8.312,27
Estante gradeada em aço inox de 1,4 x 0,50 x 1,80 m, fixa com 4 planos	R\$ 2.730,57	1	2	2	3	R\$ 2.730,57	R\$ 5.461,14	R\$ 5.461,14	R\$ 8.191,71
Área de montagem									
Carro isotérmico/banho maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	R\$ 3.405,35	-	-	10	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 34.053,55	R\$ 40.864,26
Carro plataforma 300 kg para transporte (distribuição e expedição)	R\$ 718,20	-	1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 718,20	R\$ 718,20	R\$ 1.436,39
Equipamento de fechamento de marmitex manual	R\$ 118,89	1	1	1	2	R\$ 118,89	R\$ 118,89	R\$ 118,89	R\$ 237,78
Sistema de exaustão									
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m sem filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R\$ 11.893,69	1	-	-	-	R\$ 11.893,69	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R\$ 13.925,30	1	-	-	-	R\$ 13.925,30	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,70 x 1,20 m com filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 15.290,89	-	1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 15.290,89	R\$ 15.290,89	R\$ 15.290,89
Sistema de exaustão composto de coifa de 4,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 17.156,23	-	1	-	-	R\$ 0,00	R\$ 17.156,23	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 5,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 18.567,20	-	-	2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 37.134,41	R\$ 37.134,41
Sistema de exaustão composto de coifa de 8,0 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 24.346,10	-	-	-	-	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Quadro 47: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de guarda de caixotes									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 2.063,11	1	1	2	2	R\$ 2.063,11	R\$ 2.063,11	R\$ 4.126,23	R\$ 4.126,23
Área de lavagem e guarda de material limpeza									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 2.329,56	1	1	1	1	R\$ 2.329,56	R\$ 2.329,56	R\$ 2.329,56	R\$ 2.329,56
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 106,45	1	1	1	2	R\$ 106,45	R\$ 106,45	R\$ 106,45	R\$ 212,90
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 2.063,11	1	1	1	2	R\$ 2.063,11	R\$ 2.063,11	R\$ 2.063,11	R\$ 4.126,23
Subtotal para refeição transportada						R\$ 252.071,68	R\$ 379.991,93	R\$ 634.385,85	R\$ 821.143,80
Crédito PIS/COFINS						-R\$ 23.316,63	-R\$ 35.149,25	-R\$ 58.680,69	-R\$ 75.955,80
Total refeição transportada						R\$ 228.755,05	R\$ 344.842,68	R\$ 575.705,16	R\$ 745.187,99
Número médio de comensais						400	700	1500	3000
Custo diário de depreciação = custo total/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R\$ 0,157	R\$ 0,135	R\$ 0,105	R\$ 0,068
Custo diário de manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R\$ 0,157	R\$ 0,135	R\$ 0,105	R\$ 0,068
Custo unitário diário refeição transportada						R\$ 0,313	R\$ 0,270	R\$ 0,210	R\$ 0,136

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Para o Serviço B, o quadro abaixo apresenta os equipamentos incluídos e excluídos frente aos já apresentados para o Serviço A (Quadro 47), de acordo com a necessidade.

Quadro 48: Custos com equipamentos utilizados no serviço B

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos		Custo com Equipamentos	
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Inclusão					
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	R\$ 1.237,00	1	2	R\$ 1.237,00	R\$ 2.474,00
Carro térmico sob rodízios, dotado de 4 recipientes quentes e 1 neutro; elétrico 220 v, aço inox, dotado de gabinete para apoio.1,20mx0,70mx0,90m	R\$ 2.000,16	1	2	R\$ 2.000,16	R\$ 4.000,33
Tampo de aço inox 1,40x0,70x0,70x 0,85m com 2 cubas de 0,60x0,50x0,40m	R\$ 4.156,14	1	2	R\$ 4.156,14	R\$ 8.312,27
Estante de aço pintada com 04 planos de 0,92m x 0,50m x 1,60m de altura	R\$ 2.063,11	1	2	R\$ 2.063,11	R\$ 4.126,23
Subtotal para refeição a granel inclusão				R\$ 9.456,41	R\$ 18.912,83
Exclusão					
Equipamento de fechamento de marmitex manual	R\$ 118,89	1	1	R\$ 118,89	R\$ 118,89
Subtotal para refeição a granel exclusão				-R\$ 118,89	-R\$ 118,89
Subtotal para refeição transportada				R\$ 252.071,68	R\$ 379.991,93
Total com acréscimo da refeição a granel				R\$ 261.409,21	R\$ 398.785,87
Crédito PIS/COFINS				-R\$ 24.180,35	-R\$ 36.887,69
Total refeição a granel				R\$ 237.228,86	R\$ 361.898,18
Número médio de comensais				400	700
Custo diário de depreciação = custo total/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R\$ 0,16	R\$ 0,14
Custo diário de manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R\$ 0,16	R\$ 0,14
Custo unitário diário refeição a granel				R\$ 0,32	R\$ 0,28

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



3.3.5. Utensílios

Quadro 49: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Abridor de garrafa com saca-rolha em inox	R\$ 3,89	3	3	3	-	R\$ 11,68	R\$ 11,68	R\$ 11,68	R\$ 0,00
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	R\$ 4,45	2	-	-	-	R\$ 8,89	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	R\$ 8,05	1	2	2	3	R\$ 8,05	R\$ 16,11	R\$ 16,11	R\$ 24,16
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R\$ 43,30	3	10	12		R\$ 129,89	R\$ 432,96	R\$ 519,56	R\$ 0,00
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	R\$ 50,55	3	10	12	40	R\$ 151,65	R\$ 505,48	R\$ 606,58	R\$ 2.021,94
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel com tampa	R\$ 97,87	2	4	5	6	R\$ 195,75	R\$ 391,50	R\$ 489,37	R\$ 587,25
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel com tampa	R\$ 197,56	2	4	4	-	R\$ 395,13	R\$ 790,26	R\$ 790,26	R\$ 0,00
Caçarola de alumínio cap. 41 litros tipo hotel com tampa	R\$ 318,92	3	5	5	6	R\$ 956,76	R\$ 1.594,60	R\$ 1.594,60	R\$ 1.913,52
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel com tampa	R\$ 65,69	3	4	4	-	R\$ 197,06	R\$ 262,75	R\$ 262,75	R\$ 0,00
Caixa de isopor capacidade 120 litros	R\$ 137,67	6	21	30	63	R\$ 826,00	R\$ 2.890,99	R\$ 4.129,99	R\$ 8.672,98
Caixa de isopor capacidade 60 litros	R\$ 58,98	1				R\$ 58,98	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caixa fechada em polietileno para hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	R\$ 56,04	6	12	15	20	R\$ 336,22	R\$ 672,44	R\$ 840,55	R\$ 1.120,74
Caixa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	R\$ 179,89	2	4	7	12	R\$ 359,78	R\$ 719,56	R\$ 1.259,23	R\$ 2.158,69
Caixa térmica hot-box 30 litros 72 x 42,5 x 35 cm	R\$ 719,95	1	1			R\$ 719,95	R\$ 719,95	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	R\$ 1.051,12		1	2	4	R\$ 0,00	R\$ 1.051,12	R\$ 2.102,24	R\$ 4.204,47
Caixa vazada em polietileno para hortifrutigranjeiros	R\$ 48,89	6	20	25	45	R\$ 293,37	R\$ 977,89	R\$ 1.222,37	R\$ 2.200,26
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel com tampa	R\$ 69,12	3				R\$ 207,37	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel com tampa	R\$ 561,51	1	3	3	5	R\$ 561,51	R\$ 1.684,52	R\$ 1.684,52	R\$ 2.807,53



Quadro 49: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel com tampa	R\$ 173,25	3	5	6	-	R\$ 519,76	R\$ 866,26	R\$ 1.039,51	R\$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel com tampa	R\$ 377,61	3	-	-	-	R\$ 1.132,83	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel com tampa	R\$ 518,19	2	5	6	6	R\$ 1.036,38	R\$ 2.590,94	R\$ 3.109,13	R\$ 3.109,13
Caneca de alumínio 2 litros	R\$ 22,21	2	4	6	6	R\$ 44,42	R\$ 88,85	R\$ 133,27	R\$ 133,27
Chiara 12" em inox – afiador de faca tipo fuzil de aproximadamente. 30 cm	R\$ 30,03	1	1	1	2	R\$ 30,03	R\$ 30,03	R\$ 30,03	R\$ 60,07
Colher de altileno 36 cm	R\$ 14,38	6	6	7	8	R\$ 86,28	R\$ 86,28	R\$ 100,66	R\$ 115,03
Colher de altileno 45 cm	R\$ 24,28	4	6	7	8	R\$ 97,11	R\$ 145,66	R\$ 169,94	R\$ 194,22
Colher de altileno 60 cm	R\$ 38,56	4	8	9	10	R\$ 154,23	R\$ 308,47	R\$ 347,02	R\$ 385,58
Concha de alumínio diâm. 10 cm com cabo 33 cm	R\$ 17,09	8	14	14	10	R\$ 136,71	R\$ 239,24	R\$ 239,24	R\$ 170,88
Concha de alumínio diâm. 16 cm com cabo 50 cm	R\$ 39,06	1	3	3	4	R\$ 39,06	R\$ 117,18	R\$ 117,18	R\$ 156,23
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R\$ 21,79	6	6	6	6	R\$ 130,76	R\$ 130,76	R\$ 130,76	R\$ 130,76
Descaroçador de azeitona em alumínio	R\$ 13,34	2	3	3	4	R\$ 26,67	R\$ 40,01	R\$ 40,01	R\$ 53,35
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R\$ 73,29	2	4	4	-	R\$ 146,57	R\$ 293,15	R\$ 293,15	R\$ 0,00
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R\$ 152,10	1	-	-	-	R\$ 152,10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Escumadeira alumínio diâm.10 cm e cabo 36 cm	R\$ 16,20	6	7	8	-	R\$ 97,20	R\$ 113,40	R\$ 129,60	R\$ 0,00
Escumadeira alumínio diâm.14 cm e cabo 36 cm	R\$ 30,88	2	2	2	4	R\$ 61,75	R\$ 61,75	R\$ 61,75	R\$ 123,50
Escumadeira alumínio diâm.16 cm e cabo 36 cm	R\$ 28,04	-	-	-	6	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 168,22
Escumadeira alumínio diâm.8,5 cm e cabo 33 cm	R\$ 13,09	4	8	10	10	R\$ 52,38	R\$ 104,75	R\$ 130,94	R\$ 130,94
Faca para açougue inox lâmina 9	R\$ 27,70	3	4	4	6	R\$ 83,11	R\$ 110,81	R\$ 110,81	R\$ 166,22
Faca para cozinha inox lâmina 8	R\$ 25,71	3	10	10	10	R\$ 77,14	R\$ 257,13	R\$ 257,13	R\$ 257,13
Faca para vegetais inox lâmina 3. 1/4"	R\$ 9,97	6	8	8	10	R\$ 59,80	R\$ 79,73	R\$ 79,73	R\$ 99,66
Frigideira diâm. 22 cm	R\$ 31,94	2	-	-	-	R\$ 63,88	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Frigideira diâm. 34 cm	R\$ 78,66	3	4	5	6	R\$ 235,98	R\$ 314,63	R\$ 393,29	R\$ 471,95
Funil em plástico diâm 10 cm	R\$ 2,50	1	2	2	2	R\$ 2,50	R\$ 5,01	R\$ 5,01	R\$ 5,01
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 34 cm	R\$ 12,56	3	3	3	-	R\$ 37,67	R\$ 37,67	R\$ 37,67	R\$ 0,00
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 56 cm	R\$ 14,56	3	3	3	3	R\$ 43,69	R\$ 43,69	R\$ 43,69	R\$ 43,69
Jarra plástica 2 litros	R\$ 8,34	4	8	8	10	R\$ 33,37	R\$ 66,74	R\$ 66,74	R\$ 83,43



Quadro 49: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Monobloco 10 litros em polietileno	R\$ 22,92	4	6	6		R\$ 91,68	R\$ 137,52	R\$ 137,52	R\$ 0,00
Monobloco 16 litros em polietileno	R\$ 33,21	6	8	8	10	R\$ 199,26	R\$ 265,68	R\$ 265,68	R\$ 332,10
Monobloco 34 litros em polietileno	R\$ 68,68	6	10	10	12	R\$ 412,08	R\$ 686,81	R\$ 686,81	R\$ 824,17
Monobloco 40 litros em polietileno	R\$ 68,80	6	10	10	12	R\$ 412,82	R\$ 688,04	R\$ 688,04	R\$ 825,65
Monobloco 44 litros em polietileno	R\$ 66,69	4	10	10	14	R\$ 266,77	R\$ 666,93	R\$ 666,93	R\$ 933,71
Pá para arroz em altileno 35 cm	R\$ 15,12	1	2	2	3	R\$ 15,12	R\$ 30,24	R\$ 30,24	R\$ 45,35
Pegador de pão de inox	R\$ 10,83	3	4	4	6	R\$ 32,50	R\$ 43,33	R\$ 43,33	R\$ 65,00
Pegador de salada de inox	R\$ 8,60	3	4	4	6	R\$ 25,81	R\$ 34,41	R\$ 34,41	R\$ 51,62
Placa de altileno 50 x 30 cm	R\$ 83,36	4	10	10	10	R\$ 333,45	R\$ 833,62	R\$ 833,62	R\$ 833,62
Recipiente plástico com tampa para alimentos 10 litros	R\$ 19,26	5	8	10	10	R\$ 96,28	R\$ 154,05	R\$ 192,56	R\$ 192,56
Recipiente plástico com tampa para alimentos 12 litros	R\$ 30,27	-	10	15	20	R\$ 0,00	R\$ 302,69	R\$ 454,04	R\$ 605,38
Recipiente plástico com tampa para alimentos 3 litros	R\$ 14,62	5	8	10		R\$ 73,11	R\$ 116,98	R\$ 146,22	R\$ 0,00
Recipiente térmico para líquidos 12 litros	R\$ 177,92	14	41	50	126	R\$ 2.490,88	R\$ 7.294,72	R\$ 8.896,00	R\$ 22.417,92
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	R\$ 146,02	1	2	2	3	R\$ 146,02	R\$ 292,05	R\$ 292,05	R\$ 438,07
Termômetro tipo espeto de 50 °C a 300 °C	R\$ 41,24	2	2	2	4	R\$ 82,48	R\$ 82,48	R\$ 82,48	R\$ 164,96
Subtotal para Refeição Transportada						R\$ 14.677,67	R\$ 30.483,49	R\$ 36.045,98	R\$ 59.499,91
Crédito PIS/COFINS						-R\$ 1.357,68	-R\$ 2.819,72	-R\$ 3.334,25	-R\$ 5.503,74
Total refeição transportada						R\$ 13.319,99	R\$ 27.663,76	R\$ 32.711,72	R\$ 53.996,16
Número médio de comensais						400	700	1500	3000
Custo diário de depreciação = custo total/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02
Custo unitário diário refeição transportada						R\$ 0,05	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Para o Serviço B, o quadro abaixo apresenta os utensílios incluídos e excluídos frente aos já apresentados para o Serviço A (Quadro 49) de acordo com a necessidade.

Quadro 50: Custos com utensílios utilizados no serviço B

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios		Custo com Utensílios	
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Inclusão					
Colheres para arroz e guarnição	R\$ 13,49	2	4	R\$ 26,99	R\$ 53,98
Concha para feijão e guarnição	R\$ 9,33	1	2	R\$ 9,33	R\$ 18,66
Garfo para carnes e guarnição	R\$ 12,56	1	2	R\$ 12,56	R\$ 25,11
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	R\$ 1.051,12	13	24	R\$ 13.664,54	R\$ 25.226,85
Subtotal para refeição a granel inclusão				R\$ 13.713,41	R\$ 25.324,59
Exclusão					
Caixa de isopor capac. 60 litros	R\$ 58,98	1	1	R\$ 58,98	R\$ 58,98
Caixas de isopor capac. 120 litros	R\$ 137,67	4	16	R\$ 550,67	R\$ 2.202,66
Caixa térmica hot-box 30 litros 72 x 42,5 x 35 cm	R\$ 719,95	1	1	R\$ 719,95	R\$ 719,95
Subtotal para refeição a granel exclusão				-R\$ 1.329,59	-R\$ 2.981,59
Subtotal para refeição transportada				R\$ 14.677,67	R\$ 30.483,49
Total com acréscimo da refeição a granel				R\$ 27.061,49	R\$ 52.826,49
Crédito PIS/COFINS				-R\$ 2.503,19	-R\$ 4.886,45
Total refeição a granel				R\$ 24.558,30	R\$ 47.940,04
Número médio de comensais				400	700
Custo diário de depreciação = custo total/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R\$ 0,08	R\$ 0,09
Custo unitário diário refeição a granel				R\$ 0,08	R\$ 0,09

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



3.4. Mão de Obra⁹

Os custos de mão de obra consideram salário, encargos sociais e trabalhistas, benefícios, uniformes e EPIs. Todas as categorias com participação direta na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária estão contempladas nesses custos.

Os salários das categorias envolvidas na prestação desse serviço foram obtidos seguindo duas metodologias, através da Convenção Coletiva e de informações obtidas no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

As categorias abaixo estão baseadas nas Convenções Coletivas de Trabalho (CCTs) aderentes a cada categoria, para a cidade de São Paulo.

Quadro 51: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Categorias	Convenções Coletivas de Trabalho	Data-base da CCT
Nutricionista responsável técnico	Piso salarial: Patronal: SINDER SP/Laboral: SINESP	1º de junho
Nutricionista		
Técnico em nutrição	Piso salarial: Patronal: SINDER SP/Laboral: SINTENUTRI SP	1º de junho
Cozinheiro	Patronal: SINDER SP/Laboral: SINDIREFEIÇÕES SP	1º de junho
½ Oficial de cozinha		
Ajudante de cozinha		
½ Oficial de açougue		
Auxiliar de serviços gerais		
Auxiliar de expedição		
Auxiliar de estoque		
Motorista	Piso salarial: Patronal: SINDILOC SP/Laboral: SINDELOCADESP	1º de maio
Ajudante de motorista		
Mecânico de veículo	Piso salarial: Patronal: SINDILOC SP/Laboral: SINDELOCADESP	1º de julho
Ajudante de mecânico de veículo		

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo (SINDER).

Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo (SINESP).

Sindicato dos Técnicos em Nutrição e Dietética do Estado de São Paulo (SINTENUTRI SP).

Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo (SINDIREFEIÇÕES SP).

Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo (SINTRACON-SP).

Sindicato das Locadoras de Veículos do Estado de São Paulo (SINDILOC SP).

Sindicato dos Empregados e Trabalhadores em Empresas Locadoras de Veículos Automotores do Estado de São Paulo (SINDELOCADESP).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Até o fechamento deste Estudo Técnico, o Acordo Coletivo entre os Sindicatos SINDILOCSP e SINDELOCADESP não fora concluído, de modo que para os salários das categorias de Motorista, Ajudante de Motorista, Mecânico e Ajudante de Mecânico foi considerado o mesmo percentual de reajuste aplicado à categoria preponderante.

⁹ O presente estudo tomou como base a Convenção Coletiva de Trabalho para o biênio 2023/2024 com respeito aos valores de salários e benefícios mensais e diários, compreendendo a vigência no período de 1º de junho de 2023 a 31 de maio de 2024 e a data-base da categoria em 1º de junho de 2023.



Já as categorias listadas abaixo, por não estarem especificamente consideradas nas convenções estudadas, terão seus salários reajustados conforme percentual definido na CCT da categoria preponderante. São elas: Chefe de cozinha, Açougueiro, Encarregado de expedição e Estoquista.

Os quadros a seguir apresentam os custos desses cargos/funções.

Quadro 52: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 4.275,81	R\$ 5.195,29
Salário-base	R\$ 4.080,74	R\$ 4.080,74
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 508,14
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 279,99
Feriado remunerado	R\$ 167,20	R\$ 167,20
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 27,87	R\$ 159,22
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.136,16	R\$ 1.136,16
Vale-transporte	R\$ 7,19	R\$ 7,19
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 244,84	-R\$ 244,84
Fornecimento de refeição	R\$ 686,19	R\$ 686,19
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 63,38	-R\$ 63,38
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 52,43	R\$ 52,43
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 7,41	R\$ 7,41
Uniforme	R\$ 7,41	R\$ 7,41
Gasto mensal	R\$ 8,16	R\$ 8,16
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,75	-R\$ 0,75
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 3.330,73	R\$ 4.046,98
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.573,50	R\$ 1.911,87
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 770,37	R\$ 936,04
Afastamento maternidade	R\$ 4,19	R\$ 5,09
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 726,03	R\$ 882,16
Custo de rescisão	R\$ 211,33	R\$ 256,77
Outros*	R\$ 45,31	R\$ 55,05
Total do Posto/mês	R\$ 8.750,11	R\$ 10.385,84

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 53: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.739,12	R\$ 3.328,16
Salário-base	R\$ 2.614,16	R\$ 2.614,16
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 325,52
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 179,37
Feriado remunerado	R\$ 107,11	R\$ 107,11
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 17,85	R\$ 102,00
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.229,48	R\$ 1.229,48
Vale-transporte	R\$ 95,18	R\$ 95,18
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 156,85	-R\$ 156,85
Fornecimento de refeição	R\$ 710,36	R\$ 710,36
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 39,21	-R\$ 39,21
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 33,59	R\$ 33,59
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 7,41	R\$ 7,41
Uniforme	R\$ 7,41	R\$ 7,41
Gasto mensal	R\$ 8,16	R\$ 8,16
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,75	-R\$ 0,75
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 2.133,69	R\$ 2.592,53
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.008,00	R\$ 1.224,76
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 493,51	R\$ 599,63
Afastamento maternidade	R\$ 2,68	R\$ 3,26
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 465,10	R\$ 565,12
Custo de rescisão	R\$ 135,38	R\$ 164,49
Outros*	R\$ 29,02	R\$ 35,27
Total do Posto/mês	R\$ 6.109,70	R\$ 7.157,58

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 54: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 3.111,51	R\$ 3.780,62
Salário-base	R\$ 2.969,56	R\$ 2.969,56
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 369,77
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 203,75
Feriado remunerado	R\$ 121,67	R\$ 121,67
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 20,28	R\$ 115,87
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.207,39	R\$ 1.207,39
Vale-transporte	R\$ 73,86	R\$ 73,86
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 178,17	-R\$ 178,17
Fornecimento de refeição	R\$ 705,03	R\$ 705,03
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 44,54	-R\$ 44,54
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 38,15	R\$ 38,15
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 27,38	R\$ 27,38
Uniforme	R\$ 23,20	R\$ 23,20
Gasto mensal	R\$ 25,57	R\$ 25,57
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,37	-R\$ 2,37
EPI	R\$ 4,18	R\$ 4,18
Gasto mensal	R\$ 4,61	R\$ 4,61
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,43	-R\$ 0,43
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 2.423,77	R\$ 2.944,99
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.145,04	R\$ 1.391,27
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 560,60	R\$ 681,15
Afastamento maternidade	R\$ 3,05	R\$ 3,71
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 528,33	R\$ 641,95
Custo de rescisão	R\$ 153,78	R\$ 186,85
Outros*	R\$ 32,97	R\$ 40,06
Total do Posto/mês	R\$ 6.770,05	R\$ 7.960,38

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 55: Custos de mão de obra – Cozinheiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 1.983,83	R\$ 2.410,44
Salário-base	R\$ 1.893,33	R\$ 1.893,33
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 235,76
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 129,91
Feriado remunerado	R\$ 77,57	R\$ 77,57
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 12,93	R\$ 73,87
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.286,44	R\$ 1.286,44
Vale-transporte	R\$ 138,43	R\$ 138,43
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 113,60	-R\$ 113,60
Fornecimento de refeição	R\$ 721,17	R\$ 721,17
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 28,40	-R\$ 28,40
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 36,49	R\$ 36,49
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 40,58	R\$ 40,58
Uniforme	R\$ 23,20	R\$ 23,20
Gasto mensal	R\$ 25,57	R\$ 25,57
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,37	-R\$ 2,37
EPI	R\$ 17,38	R\$ 17,38
Gasto mensal	R\$ 19,15	R\$ 19,15
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,77	-R\$ 1,77
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.545,34	R\$ 1.877,65
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 730,05	R\$ 887,04
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 357,43	R\$ 434,29
Afastamento maternidade	R\$ 1,94	R\$ 2,36
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 336,85	R\$ 409,29
Custo de rescisão	R\$ 98,05	R\$ 119,13
Outros*	R\$ 21,02	R\$ 25,54
Total do Posto/mês	R\$ 4.856,19	R\$ 5.615,11

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 56: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha*

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 1.783,85	R\$ 2.167,45
Salário-base	R\$ 1.702,47	R\$ 1.702,47
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 211,99
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 116,81
Feriado remunerado	R\$ 69,75	R\$ 69,75
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 11,63	R\$ 66,43
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.297,07	R\$ 1.297,07
Vale-transporte	R\$ 149,88	R\$ 149,88
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 102,15	-R\$ 102,15
Fornecimento de refeição	R\$ 724,03	R\$ 724,03
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 25,54	-R\$ 25,54
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 32,81	R\$ 32,81
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 40,58	R\$ 40,58
Uniforme	R\$ 23,20	R\$ 23,20
Gasto mensal	R\$ 25,57	R\$ 25,57
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,37	-R\$ 2,37
EPI	R\$ 17,38	R\$ 17,38
Gasto mensal	R\$ 19,15	R\$ 19,15
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,77	-R\$ 1,77
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.389,58	R\$ 1.688,37
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 656,46	R\$ 797,62
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 321,40	R\$ 390,51
Afastamento maternidade	R\$ 1,75	R\$ 2,12
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 302,90	R\$ 368,03
Custo de rescisão	R\$ 88,17	R\$ 107,12
Outros**	R\$ 18,90	R\$ 22,97
Total do Posto/mês	R\$ 4.511,08	R\$ 5.193,47

*O 'Meio Oficial' é um funcionário que tem a função de auxiliar outros profissionais do ambiente em que trabalha no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na organização e controle de todo material, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade, além da limpeza, manutenção e conservação do local de trabalho.

**Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 57: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 1.783,85	R\$ 2.167,45
Salário-base	R\$ 1.702,47	R\$ 1.702,47
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 211,99
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 116,81
Feriado remunerado	R\$ 69,75	R\$ 69,75
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 11,63	R\$ 66,43
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.297,07	R\$ 1.297,07
Vale-transporte	R\$ 149,88	R\$ 149,88
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 102,15	-R\$ 102,15
Fornecimento de refeição	R\$ 724,03	R\$ 724,03
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 25,54	-R\$ 25,54
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 32,81	R\$ 32,81
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 22,97	R\$ 22,97
Uniforme	R\$ 18,79	R\$ 18,79
Gasto mensal	R\$ 20,71	R\$ 20,71
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,92	-R\$ 1,92
EPI	R\$ 4,18	R\$ 4,18
Gasto mensal	R\$ 4,61	R\$ 4,61
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,43	-R\$ 0,43
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.389,58	R\$ 1.688,37
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 656,46	R\$ 797,62
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 321,40	R\$ 390,51
Afastamento maternidade	R\$ 1,75	R\$ 2,12
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 302,90	R\$ 368,03
Custo de rescisão	R\$ 88,17	R\$ 107,12
Outros*	R\$ 18,90	R\$ 22,97
Total do Posto/mês	R\$ 4.493,47	R\$ 5.175,86

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 58: Custos de mão de obra – Açougueiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.221,81	R\$ 2.699,60
Salário-base	R\$ 2.120,45	R\$ 2.120,45
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 264,04
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 145,49
Feriado remunerado	R\$ 86,88	R\$ 86,88
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 14,48	R\$ 82,74
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.273,78	R\$ 1.273,78
Vale-transporte	R\$ 124,80	R\$ 124,80
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 127,23	-R\$ 127,23
Fornecimento de refeição	R\$ 717,76	R\$ 717,76
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 31,81	-R\$ 31,81
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 40,87	R\$ 40,87
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 39,54	R\$ 39,54
Uniforme	R\$ 21,86	R\$ 21,86
Gasto mensal	R\$ 24,09	R\$ 24,09
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,23	-R\$ 2,23
EPI	R\$ 17,68	R\$ 17,68
Gasto mensal	R\$ 19,48	R\$ 19,48
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,80	-R\$ 1,80
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.730,72	R\$ 2.102,91
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 817,63	R\$ 993,45
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 400,30	R\$ 486,39
Afastamento maternidade	R\$ 2,18	R\$ 2,65
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 377,26	R\$ 458,39
Custo de rescisão	R\$ 109,81	R\$ 133,43
Outros*	R\$ 23,54	R\$ 28,60
Total do Posto/mês	R\$ 5.265,85	R\$ 6.115,83

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 59: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue*

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 1.783,85	R\$ 2.167,45
Salário-base	R\$ 1.702,47	R\$ 1.702,47
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 211,99
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 116,81
Feriado remunerado	R\$ 69,75	R\$ 69,75
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 11,63	R\$ 66,43
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.297,07	R\$ 1.297,07
Vale-transporte	R\$ 149,88	R\$ 149,88
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 102,15	-R\$ 102,15
Fornecimento de refeição	R\$ 724,03	R\$ 724,03
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 25,54	-R\$ 25,54
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 32,81	R\$ 32,81
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 39,54	R\$ 39,54
Uniforme	R\$ 21,86	R\$ 21,86
Gasto mensal	R\$ 24,09	R\$ 24,09
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,23	-R\$ 2,23
EPI	R\$ 17,68	R\$ 17,68
Gasto mensal	R\$ 19,48	R\$ 19,48
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,80	-R\$ 1,80
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.389,58	R\$ 1.688,37
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 656,46	R\$ 797,62
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 321,40	R\$ 390,51
Afastamento maternidade	R\$ 1,75	R\$ 2,12
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 302,90	R\$ 368,03
Custo de rescisão	R\$ 88,17	R\$ 107,12
Outros**	R\$ 18,90	R\$ 22,97
Total do Posto/mês	R\$ 4.510,04	R\$ 5.192,43

*O 'Meio Oficial' é um funcionário que tem a função de auxiliar outros profissionais do ambiente em que trabalha no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na organização e controle de todo material, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade, além da limpeza, manutenção e conservação do local de trabalho.

**Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 60: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 1.783,85	R\$ 2.167,45
Salário-base	R\$ 1.702,47	R\$ 1.702,47
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 211,99
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 116,81
Feriado remunerado	R\$ 69,75	R\$ 69,75
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 11,63	R\$ 66,43
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.297,07	R\$ 1.297,07
Vale-transporte	R\$ 149,88	R\$ 149,88
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 102,15	-R\$ 102,15
Fornecimento de refeição	R\$ 724,03	R\$ 724,03
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 25,54	-R\$ 25,54
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 32,81	R\$ 32,81
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 22,97	R\$ 22,97
Uniforme	R\$ 18,79	R\$ 18,79
Gasto mensal	R\$ 20,71	R\$ 20,71
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,92	-R\$ 1,92
EPI	R\$ 4,18	R\$ 4,18
Gasto mensal	R\$ 4,61	R\$ 4,61
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,43	-R\$ 0,43
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.389,58	R\$ 1.688,37
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 656,46	R\$ 797,62
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 321,40	R\$ 390,51
Afastamento maternidade	R\$ 1,75	R\$ 2,12
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 302,90	R\$ 368,03
Custo de rescisão	R\$ 88,17	R\$ 107,12
Outros*	R\$ 18,90	R\$ 22,97
Total do Posto/mês	R\$ 4.493,47	R\$ 5.175,86

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 61: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.147,86	R\$ 2.609,74
Salário-base	R\$ 2.049,87	R\$ 2.049,87
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 255,25
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 140,65
Feriado remunerado	R\$ 83,99	R\$ 83,99
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 14,00	R\$ 79,98
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.277,72	R\$ 1.277,72
Vale-transporte	R\$ 129,04	R\$ 129,04
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 122,99	-R\$ 122,99
Fornecimento de refeição	R\$ 718,82	R\$ 718,82
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 30,75	-R\$ 30,75
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 39,51	R\$ 39,51
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 48,16	R\$ 48,16
Uniforme	R\$ 48,16	R\$ 48,16
Gasto mensal	R\$ 53,07	R\$ 53,07
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 4,91	-R\$ 4,91
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.673,12	R\$ 2.032,90
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 790,41	R\$ 960,38
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 386,98	R\$ 470,20
Afastamento maternidade	R\$ 2,10	R\$ 2,56
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 364,71	R\$ 443,13
Custo de rescisão	R\$ 106,16	R\$ 128,98
Outros*	R\$ 22,76	R\$ 27,65
Total do Posto/mês	R\$ 5.146,86	R\$ 5.968,52

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 62: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 1.783,85	R\$ 2.167,45
Salário-base	R\$ 1.702,47	R\$ 1.702,47
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 211,99
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 116,81
Feriado remunerado	R\$ 69,75	R\$ 69,75
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 11,63	R\$ 66,43
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.297,07	R\$ 1.297,07
Vale-transporte	R\$ 149,88	R\$ 149,88
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 102,15	-R\$ 102,15
Fornecimento de refeição	R\$ 724,03	R\$ 724,03
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 25,54	-R\$ 25,54
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 32,81	R\$ 32,81
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 48,16	R\$ 48,16
Uniforme	R\$ 48,16	R\$ 48,16
Gasto mensal	R\$ 53,07	R\$ 53,07
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 4,91	-R\$ 4,91
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.389,58	R\$ 1.688,37
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 656,46	R\$ 797,62
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 321,40	R\$ 390,51
Afastamento maternidade	R\$ 1,75	R\$ 2,12
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 302,90	R\$ 368,03
Custo de rescisão	R\$ 88,17	R\$ 107,12
Outros*	R\$ 18,90	R\$ 22,97
Total do Posto/mês	R\$ 4.518,66	R\$ 5.201,05

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 63: Custos de mão de obra – Estoquista

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.077,18	R\$ 2.523,86
Salário-base	R\$ 1.982,42	R\$ 1.982,42
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 246,85
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 136,02
Feriado remunerado	R\$ 81,22	R\$ 81,22
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 13,54	R\$ 77,35
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.281,47	R\$ 1.281,47
Vale-transporte	R\$ 133,08	R\$ 133,08
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 118,95	-R\$ 118,95
Fornecimento de refeição	R\$ 719,83	R\$ 719,83
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 29,74	-R\$ 29,74
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 38,21	R\$ 38,21
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 26,87	R\$ 26,87
Uniforme	R\$ 20,15	R\$ 20,15
Gasto mensal	R\$ 22,20	R\$ 22,20
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,05	-R\$ 2,05
EPI	R\$ 6,72	R\$ 6,72
Gasto mensal	R\$ 7,40	R\$ 7,40
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,68	-R\$ 0,68
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.618,07	R\$ 1.966,00
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 764,40	R\$ 928,78
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 374,25	R\$ 454,72
Afastamento maternidade	R\$ 2,04	R\$ 2,47
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 352,71	R\$ 428,55
Custo de rescisão	R\$ 102,66	R\$ 124,74
Outros*	R\$ 22,01	R\$ 26,74
Total do Posto/mês	R\$ 5.003,59	R\$ 5.798,20

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 64: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 1.783,85	R\$ 2.167,45
Salário-base	R\$ 1.702,47	R\$ 1.702,47
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 211,99
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 116,81
Feriado remunerado	R\$ 69,75	R\$ 69,75
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 11,63	R\$ 66,43
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.297,07	R\$ 1.297,07
Vale-transporte	R\$ 149,88	R\$ 149,88
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 102,15	-R\$ 102,15
Fornecimento de refeição	R\$ 724,03	R\$ 724,03
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 25,54	-R\$ 25,54
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 32,81	R\$ 32,81
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 26,87	R\$ 26,87
Uniforme	R\$ 20,15	R\$ 20,15
Gasto mensal	R\$ 22,20	R\$ 22,20
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,05	-R\$ 2,05
EPI	R\$ 6,72	R\$ 6,72
Gasto mensal	R\$ 7,40	R\$ 7,40
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,68	-R\$ 0,68
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.389,58	R\$ 1.688,37
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 656,46	R\$ 797,62
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 321,40	R\$ 390,51
Afastamento maternidade	R\$ 1,75	R\$ 2,12
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 302,90	R\$ 368,03
Custo de rescisão	R\$ 88,17	R\$ 107,12
Outros*	R\$ 18,90	R\$ 22,97
Total do Posto/mês	R\$ 4.497,37	R\$ 5.179,76

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 65: Custos de mão de obra – Equipe de transporte

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Motorista (R\$)	Aux. de Motorista (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.259,94	R\$ 1.595,25
Salário-base	R\$ 2.156,84	R\$ 1.522,47
Feriado remunerado	R\$ 88,37	R\$ 62,38
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 14,73	R\$ 10,40
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.285,81	R\$ 1.307,10
Vale-transporte	R\$ 122,62	R\$ 160,68
Custo mensal	R\$ 252,03	R\$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R\$ 129,41	-R\$ 91,35
Fornecimento de refeição	R\$ 717,22	R\$ 726,73
Custo mensal	R\$ 749,57	R\$ 749,57
Parcela do trabalhador	-R\$ 32,35	-R\$ 22,84
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 41,57	R\$ 29,34
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Exame Toxicológico	R\$ 14,05	R\$ 0,00
Insumos Diversos	R\$ 46,69	R\$ 46,69
Uniforme	R\$ 46,69	R\$ 46,69
Gasto mensal	R\$ 51,45	R\$ 51,45
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 4,76	-R\$ 4,76
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.760,43	R\$ 1.242,64
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 831,66	R\$ 587,05
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 407,17	R\$ 287,42
Afastamento maternidade	R\$ 2,21	R\$ 1,56
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 383,74	R\$ 270,87
Custo de rescisão	R\$ 111,70	R\$ 78,84
Outros*	R\$ 23,95	R\$ 16,90
Total do Posto/mês	R\$ 5.352,87	R\$ 4.191,68

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 66: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2023		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Mecânico (R\$)	Ajud. de mecânico (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.493,81	R\$ 1.612,84
Salário-base	R\$ 2.354,07	R\$ 1.522,47
Feriado remunerado	R\$ 115,74	R\$ 74,85
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 24,00	R\$ 15,52
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.053,08	R\$ 1.099,41
Vale-transporte	R\$ 58,53	R\$ 108,42
Custo mensal	R\$ 199,77	R\$ 199,77
Parcela do trabalhador	-R\$ 141,24	-R\$ 91,35
Fornecimento de refeição	R\$ 558,83	R\$ 571,30
Custo mensal	R\$ 594,14	R\$ 594,14
Parcela do trabalhador	-R\$ 35,31	-R\$ 22,84
Cesta básica	R\$ 207,59	R\$ 207,59
Valor da cesta básica	R\$ 221,32	R\$ 221,32
Parcela do trabalhador	-R\$ 13,73	-R\$ 13,73
Assistência Médica e Familiar	R\$ 123,59	R\$ 123,59
Valor da assistência médica e familiar	R\$ 205,98	R\$ 205,98
Parcela do trabalhador	-R\$ 82,39	-R\$ 82,39
Benefício Social Familiar	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Auxílio-creche	R\$ 45,37	R\$ 29,34
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 7,17	R\$ 7,17
Insumos Diversos	R\$ 53,21	R\$ 53,21
Uniforme	R\$ 35,14	R\$ 35,14
Gasto mensal	R\$ 38,72	R\$ 38,72
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 3,58	-R\$ 3,58
EPI	R\$ 18,07	R\$ 18,07
Gasto mensal	R\$ 19,91	R\$ 19,91
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,84	-R\$ 1,84
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.917,01	R\$ 1.239,80
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 917,72	R\$ 593,53
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 425,42	R\$ 275,13
Afastamento maternidade	R\$ 2,29	R\$ 1,48
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 400,86	R\$ 259,25
Custo de rescisão	R\$ 141,43	R\$ 91,47
Outros*	R\$ 29,29	R\$ 18,94
Total do Posto/mês	R\$ 5.517,11	R\$ 4.005,26

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

3.4.1. Dimensionamento de Mão de Obra

Quadro 67: Quantidade de profissionais de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)

Quantidade de Profissionais					
Refeição/dia		Tempo (min.)		Quantidade de Pessoal	
Faixas	Referência	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
0 – 499	400	14,00	15,00	12	13
Até 999	700	10,00	13,00	15	19
Até 2.999	1500	7,00	8,00	22	25
Acima de 3000	3000	7,00	7,00	44	44

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 68: Quantidade de profissionais por setor/atividade

Setores	Participação*	Até 499	500 – 999	1.000 – 2.999	Acima de 3.000
Administração	6,9%	1,0	1,0	2,0	3,0
Recebimento e estocagem	11,1%	1,0	2,0	3,0	5,0
Pré-preparo de gêneros	41,7%	5,0	8,0	10,0	18,0
Cocção	27,8%	4,0	6,0	7,0	12,0
Distribuição	-	0,0	0,0	0,0	0,0
Higienização de utensílios	-	0,0	0,0	0,0	0,0
Higienização do ambiente	12,5%	2,0	2,0	3,0	6,0
Total	100,0%	13	19	25	44

* Percentual de tempo/recurso utilizado no setor/atividade.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 69: Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno

Faixa de Comensais	Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Administração	1	0	1	-	2	-	3	-
Recebimento e estocagem	1	0	2	-	3	-	5	-
Pré-preparo de gêneros	5	0	6	2	6	4	10	8
Cocção	4	0	6	-	7	-	12	-
Distribuição	0	0	0	-	0	-	0	-
Higienização de utensílios	0	0	0	-	0	-	0	-
Higienização do ambiente	2	0	2	0	2	1	3	3
Total	13		19		25		44	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 70: Distribuição da equipe de nutrição por turno

Faixa de Comensais	Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutricionista RT	1	0	1	0	1	0	1	0
Nutricionista	1	0	2	0	3	0	3	1
Técnico em nutrição	0	0	1	0	2	1	3	1

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 71: Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários, por setor/atividade e por turno

Faixa de Comensais	Participação Funcionário (%)	Salário (R\$)		Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
Sectores/Turno		Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutrição											
Nutricionista RT	100,0%	R\$ 8.750,11	R\$ 10.385,84	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Nutricionista		R\$ 8.750,11	R\$ 10.385,84	1,28	0,00	2,56	0,00	3,84	0,00	3,84	1,28
Técnico em nutrição		R\$ 6.109,70	R\$ 7.157,58	0,00	0,00	1,28	0,00	2,56	1,28	3,84	1,28
Administração		R\$ 6.770,05	R\$ 7.960,38								
Chefe de cozinha	100,0%	R\$ 6.770,05	R\$ 7.960,38	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00	3,84	0,00
Recebimento e estocagem		R\$ 4.621,46	R\$ 5.329,00								
Auxiliar de estoque	80,0%	R\$ 4.497,37	R\$ 5.179,76	1,280	0,000	2,560	0,000	3,840	0,000	6,400	0,000
Auxiliar de expedição		R\$ 4.518,66	R\$ 5.201,05								
Encarregado de expedição	20,0%	R\$ 5.146,86	R\$ 5.968,52								
Estoquista		R\$ 5.003,59	R\$ 5.798,20								
Pré-preparo		R\$ 4.615,13	R\$ 5.322,66								
Ajudante de cozinha	50,0%	R\$ 4.493,47	R\$ 5.175,86	6,400	0,000	7,680	2,560	7,680	5,120	12,800	10,240
1/2 Oficial de açougue	35,0%	R\$ 4.510,04	R\$ 5.192,43								
Açougueiro	15,0%	R\$ 5.265,85	R\$ 6.115,83								
Cocção		R\$ 4.683,64	R\$ 5.404,29								
Cozinheiro	50,0%	R\$ 4.856,19	R\$ 5.615,11	5,120	0,000	7,680	0,000	8,960	0,000	15,360	0,000
1/2 Oficial de cozinha	50,0%	R\$ 4.511,08	R\$ 5.193,47								
Distribuição		R\$ 0,00	R\$ 0,00								
Ajudante de cozinha	0,0%	R\$ 4.493,47	R\$ 5.175,86	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Higienização de utensílios		R\$ 0,00	R\$ 0,00								
Auxiliar de serviços gerais	0,0%	R\$ 4.493,47	R\$ 5.175,86	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Higienização do ambiente		R\$ 4.493,47	R\$ 5.175,86								
Auxiliar de serviços gerais	100,0%	R\$ 4.493,47	R\$ 5.175,86	2,560	0,000	2,560	0,000	2,560	1,280	3,840	3,840
Total mensal (R\$)				R\$ 99.551,68		R\$ 156.011,17		R\$ 225.020,71		R\$ 366.490,14	
Número de comensais				400		700		1500		3000	
Custo diário por comensal (R\$)				R\$ 8,18		R\$ 7,32		R\$ 4,93		R\$ 4,01	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



4. PLANILHA DE ORÇAMENTO – EXEMPLO DE UTILIZAÇÃO DOS VALORES REFERENCIAIS

Na modalidade de licitação pregão, a planilha de orçamento deverá constar somente no processo (fase preparatória), não integrando o edital.

Previamente à elaboração das planilhas, deverão ser quantificados os números das refeições necessárias para o período a ser contratado, considerando-se a frequência dessa ocorrência.

Após o dimensionamento das efetivas necessidades no prazo contratual considerado, deverá ser elaborado orçamento detalhado em planilha que expresse os tipos e quantidades de refeições previstas, o valor unitário de cada tipo de refeição na correspondente faixa de quantidade e os valores totais, de modo a demonstrar o valor máximo admitido a ser contratado (R\$). Segue como exemplo:

Quadro 72: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição porcionada (Serviço A)

Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeição Porcionada (Serviço A)				
Unidades da Secretaria de Segurança Pública/Administração Penitenciária				
Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	(**) Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	(*) Prazo Contratual (Dias) (3)	Total (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum	1.500	R\$ 4,74	913	R\$ 6.491.430,00
Almoço	1.500	R\$ 14,44	913	R\$ 19.775.580,00
Jantar	1.500	R\$ 14,44	913	R\$ 19.775.580,00
Festa Junina	1.500	R\$ 2,98	2	R\$ 8.940,00
Natal	1.500	R\$ 6,82	2	R\$ 20.460,00
Ano-Novo	1.500	R\$ 6,82	2	R\$ 20.460,00
Total				R\$ 46.092.450,00

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30(trinta) meses, segunda a domingo = 30,44 dias/mês x 30 meses = 913 dias para o período contratual.

(**) Base utilizada até 2.999 comensais.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 73: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição a granel (Serviço B)

Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeição a Granel (Serviço B)				
Unidades da Secretaria de Segurança Pública/Administração Penitenciária				
Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	(**) Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	(*) Prazo Contratual (Dias) (3)	Total (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum	700	R\$ 4,81	913	R\$ 3.074.071,00
Almoço	700	R\$ 15,06	913	R\$ 9.624.846,00
Jantar	700	R\$ 15,06	913	R\$ 9.624.846,00
Festa Junina	700	R\$ 2,98	2	R\$ 4.172,00
Natal	700	R\$ 6,82	2	R\$ 9.548,00
Ano-Novo	700	R\$ 6,82	2	R\$ 9.548,00
Total				R\$ 22.347.031,00

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses, segunda a domingo = 30,44 dias/mês x 30 meses = 913 dias para o período contratual.

(**) Base utilizada até 999 comensais.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



5. DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

As premissas referentes às definições e critérios para elaboração dos preços englobam os dois serviços contemplados neste caderno, com destaque para as características específicas de cada tipo de serviço, quando se fizer pertinente.

Para a obtenção dos valores apresentados neste capítulo, fazem-se necessárias definições que suportem os cálculos. Os critérios e referências técnicas para os Serviços A e B estão divididos em:

- **Matéria-prima alimentar:** gêneros e produtos alimentícios;
- **Matéria-prima não alimentar:** recicláveis para preparo das refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
- **Mão de obra:** para o preparo e fornecimento das refeições;
- **Custos diversos:** instalações físicas, equipamentos, utensílios, consumo de água, energia elétrica, gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade de água);
- **Transporte das refeições:** veículo e abastecimento.

6. CUSTO DOS SERVIÇOS

Para a apuração dos custos, os preços médios unitários dos insumos foram resultantes de pesquisas realizadas junto ao mercado fornecedor.

Os custos relativos ao preparo de refeições são apresentados em faixas de escala em função da capacidade produtiva. O quadro abaixo define a referência de comensais para cada faixa, de forma a parametrizar os demais cálculos.

Quadro 74: Base de escala para composição de custos

Contratos	Base Adotada
Até 499 refeições	400
Até 999 refeições	700
Até 2.999 refeições	1.500
Acima 3.000 refeições	3.000

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Para a obtenção dos custos finais, alguns componentes têm seus custos diretamente ligados ao tipo de refeição, enquanto outros serão rateados, conforme apresentado no quadro a seguir.



Quadro 75: Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar; recicláveis individuais e transporte	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	5,00%
Almoço			47,50%
Jantar			47,50%
Lanche opcional			47,50%

*Para o lanche opcional não se considera o custo com gás.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

7. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR

7.1. Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios estabelecidos no Decreto Estadual nº 43.339/1998, e nos Anexos IV e V da Resolução SAMSP nº 16/1998, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos *per capita* e frequência de utilização, apurando-se as quantidades mensais de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário com desjejum, almoço e jantar.

Para a composição dos custos das refeições, considera-se a gramatura de cada alimento cru (*in natura*) com seu peso médio bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

7.2. Recicláveis Individuais, Recicláveis no Preparo das Refeições e Recicláveis para Porcionamento

a) Para utilização no Serviço A

- Desjejum
 - Copo descartável com capacidade de 300 ml (1 unidade diária/comensal).
- Almoço e jantar
 - Recipiente descartável aluminizado reciclável, redondo, com tampa, dimensão aproximada de 231 mm e 43 mm de altura (2 unidades diárias/comensal);
 - Colher de sopa descartável (2 unidades diárias/comensal);
 - Copo descartável com capacidade de 200 ml para água/suco (2 unidades diárias/comensal).
- Para os recicláveis utilizados no preparo das refeições (como fita filme, papel alumínio, sacos plásticos para amostra e outros), os custos foram rateados nas refeições produzidas;
- Para porcionamento: luva plástica descartável e touca descartável.

b) Para utilização no Serviço B

- O custo com os recicláveis individuais é de responsabilidade do Contratante;



- Para determinar o custo com os recicláveis utilizados no preparo das refeições, os materiais (como fita filme, papel alumínio, sacos de amostras e outros) foram rateados nas refeições produzidas;
- Para porcionamento: luva plástica descartável e toca descartável.

8. CUSTOS DIVERSOS

8.1. Material de Limpeza e de Higiene

Para efeito de custos com materiais de limpeza e higiene, com base nos dados históricos obtidos nos serviços de alimentação de coletividades sadias e referências bibliográficas sobre o assunto, aplicou-se o percentual de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima alimentar empregada nas refeições desjejum, almoço e jantar, para cobrir as despesas com higienização.

8.2. Custos das Instalações – Área Física

Para a apuração dos custos referentes às instalações da cozinha industrial, foi adotado o valor de locação mensal da área correspondente, com base em pesquisa efetuada na região metropolitana de São Paulo, resultando no valor médio de R\$ 24,57 o metro quadrado, resultante da pesquisa de mercado.

Com base nas referências bibliográficas para a determinação do dimensionamento de áreas necessárias para a cozinha industrial, foram adotados os coeficientes abaixo discriminados, em função do número de refeições a serem preparadas.

Quadro 76: Definições de referência para custos com área física

Base de Cálculo	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
Coeficiente adotado	0,40	0,30	0,27	0,24
Área requerida (m²)	160	210	405	720

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

8.3. Equipamentos

Para estimativa de custos, considerou-se a utilização de relação dos equipamentos utilizados na cozinha padrão, em função do número de refeições preparadas.

Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição: vida útil de 10 (dez) anos, e manutenção anual de 10% (dez por cento), conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.

8.4. Utensílios

Para estimativa de custos, foram considerados os utensílios necessários para a produção, transporte e entrega da alimentação, em função do número de refeições preparadas. Nesse rol, encontram-se previstos os recipientes apropriados, assim como os utensílios utilizados no preparo das refeições (desjejum, almoço e jantar).



Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição e vida útil de 2 (dois) anos, conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.

8.5. Água

Para obtenção do cálculo referente às despesas com a água utilizada nas cozinhas industriais, foi considerado o consumo médio de 25 litros diários por comensal. A utilização desse consumo é aplicada na produção das refeições, na higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios. A tarifa utilizada foi de R\$ 27,96 m³ para consumo acima de 50 m³ comercial, vigente na região metropolitana de São Paulo, inclusa a cobrança para o tratamento de esgoto.

8.6. Energia Elétrica

Para o cálculo das despesas com energia elétrica, estimou-se o consumo proporcional às instalações e as potências dos equipamentos adotados. Foi utilizada para a tarifa de energia elétrica, trifásico, B3 comercial, kWh, R\$ 0,65.

Para apuração do custo foi considerada a faixa de comensais conforme apresentado abaixo.

Quadro 77: Definições de referência para custos com energia elétrica

Base de Cálculo para kWh	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
	130	190	300	600

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

8.7. Gás

Para o cálculo de custo, tomou-se como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg, considerando o valor unitário de R\$ 9,66/kg. Para o dimensionamento de consumo para cada faixa de produção, adotou-se o consumo real medido em cozinha com capacidade produtiva diária para 72 comensais (5 cilindros de 45 kg, totalizando 225 kg/mês, que representa 7,39 kg/dia ou 0,103 kg/dia por comensal). Efetuando tratamento estatístico para a projeção de consumo para as demais faixas, com base no consumo de 150 kg diários para a produção de refeições para 3.000 comensais, chega-se aos respectivos consumos intermediários por meio da seguinte equação:

$$f(x) = - 0,0142 \times \ln(x) + 0,1638$$

Em que:

f(x): Consumo per capita diário de gás;

x: Número diário de comensais.



Quadro 78: Definições de referência para custos com gás GLP

Consumo per Capita Diário (kg)	Número diário de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
	0,079	0,071	0,060	0,050

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

8.8. Controles de Segurança Alimentar

8.8.1. Controle Integrado de Pragas

Para a realização do custo com o controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços, foi considerada a aplicação trimestral, com adoção do valor de R\$ 2,12 m², calculado por meio de pesquisa de mercado.

8.8.2. Análise Microbiológica dos Alimentos

Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos, dada a importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como para o monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle. Para tanto, deve ser coletada uma amostra de todos os alimentos constantes do cardápio diário (almoço e jantar), cujos quantitativos e técnica de coleta de amostras devem atender à Portaria CVS nº 5/2013.

Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas, considerou-se uma análise mensal no valor de R\$ 420,33, obtido por meio de pesquisa de mercado, atribuindo para os quantitativos apresentados no quadro a seguir.

Quadro 79: Definições de referência para custos com análise microbiológica dos alimentos

Quantidade de Comensais	Quantidade de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

8.9. Análise de Potabilidade da Água

Recomenda-se a realização de análise de potabilidade da água, pela importância no diagnóstico de possíveis contaminações. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais. Em geral, há diversos tipos de microrganismos que habitam as águas. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva.

Para efeito de composição de custos, considerou-se uma análise a cada 6 (seis) meses. O valor de R\$ 132,88 por análise foi resultante de pesquisas de mercado.

9. CUSTO COM TRANSPORTE

O custo com transporte será uma estimativa do custo do transporte de cada refeição entregue, sendo fixo para todas as quatro faixas de comensais. O veículo adotado foi um furgão com capacidade de transporte de até 6.000 litros e foi considerada a utilização do veículo em sua capacidade plena de 800 refeições, realizando quatro viagens por dia.

O custo dos transportes foi obtido mediante a soma dos custos fixos, englobando mão de obra e custos do veículo, com os custos variáveis do veículo.

Como determinante da composição dos custos variáveis, foi adotada a distância média percorrida de 55 km por viagem (ida e volta), com base na referência da região metropolitana de São Paulo.

9.1. Custos Fixos (R\$/Mês)

O custo fixo por refeição é obtido mediante a soma de todas as parcelas envolvidas dividido pela quantidade de refeições e pelo número de viagens realizadas por dia, conforme Quadro 44 a Quadro 46.

9.1.1. Custo com Mão de Obra

Quadro 80: Custos com mão de obra para transporte

Funções	Motorista	Aux. de motorista
Custo mensal (R\$/mês)	R\$ 6.851,67	R\$ 5.365,35
Custo diário (R\$/dia)	R\$ 225,11	R\$ 176,27
Custo mão de obra (R\$/dia)	R\$ 401,38	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

9.1.2. Depreciação (D)

O valor mensal de depreciação (D) do veículo foi calculado com base no valor residual de revenda em dois períodos diferentes e vida útil, conforme segue:

$$D = \frac{(P_2 - P_4)}{n}$$

Em que:

D: Custo mensal da depreciação;

P₂: Preço residual do veículo com 2 anos de uso;

P₄: Preço residual do veículo com 4 anos de uso;

n: Período previsto de utilização do veículo (24 meses).



9.1.3. Cálculo do custo com transporte, considerando a vigência da Resolução CNSP nº 399, de 29 de dezembro de 2020:

$$L = \frac{(\text{Placa} + \text{TPR})}{a} + \frac{(\text{LA})}{b} + \frac{\text{IPVA}}{c}$$

Em que:

L: Custo mensal de emplacamento, seguro obrigatório e IPVA;

Placa: Custo do emplacamento para a vida útil considerada do veículo;

TPR: Custo da taxa de primeiro registro sobre o veículo;

a: Idade máxima do veículo admitida;

LA: Licenciamento anual;

b: Período de cobertura do Seguro Obrigatório (12 meses);

IPVA: Imposto Anual de Propriedade de Veículo Automotor; e

C: Período de cobertura do IPVA (12 meses).

Obs.: Tendo em vista o disposto no artigo 9º da Lei 13.296/2008, para cálculo do IPVA foi considerado a alíquota de 4,00% sobre o preço do veículo zero quilômetro.

9.1.4. Seguros

Para o cálculo de seguro foi considerada uma taxa única que engloba seguro do casco, contra terceiros, custo da apólice e danos pessoais.

$$S = \frac{t \times P_2}{12}$$

Em que:

S: Custo mensal do seguro;

t: Coeficiente de utilização (taxa de seguro), sendo 8,22%;

P₂: Preço residual do veículo em idade média admitida (2 anos).

9.1.5. Adaptação do veículo para entrega

De forma a adequar o transporte de alimentos nos termos da legislação vigente, foram consideradas as instalações de revestimento térmico e de estrados de madeira nos custos de adaptação do veículo. Foi adotado que essa adaptação tem uma vida útil de quatro anos.

O custo médio dessa adequação foi apurado no mercado de prestação de serviços.

$$\text{Adequação} = \frac{C_m}{n}$$



Em que:

C_m : Custo mensal de adaptação do veículo;

n : Período previsto de vida útil das adaptações (48 meses).

9.2. Custo Variável (km Rodado)

O custo variável por refeição é obtido mediante a soma de todas as parcelas envolvidas multiplicadas pela média de quilômetro por viagem e dividido pela quantidade de refeições.

9.2.1. Manutenção

a) Manutenção – Peças

Para efeito de cálculo foi adotada a previsão de custos equivalente a 1% do valor do veículo a cada 5.000 km.

$$M_p = \frac{P_0 \times 0,01}{5.000}$$

Em que:

M_p = Custo por quilômetro resultante da substituição de peças e materiais de consumo;

P_0 = Valor de mercado do veículo zero quilômetro.

b) Manutenção – Oficina

Trata dos custos relativos à mão de obra de oficina não inclusos no BDI, tendo em vista sua implicação direta na manutenção. Para o cálculo, foi considerada uma equipe composta por mecânico de oficina e um ajudante, com uma remuneração total (salário + benefícios + encargos) e fator de utilização dessa equipe de 0,23 a cada 10.000 km.

$$S_o = M_o \times F_{ut}$$

Em que:

S_o : Custo por quilômetro;

M_o : Salário/benefícios e encargos sociais da equipe;

F_{ut} : Fator de utilização = 0,23/10.000.

9.2.2. Pneus e Acessórios

Os valores utilizados são estimados em relação a serviços prestados em rodovias ou logradouros que se apresentem em estado razoável para tráfego. Os casos de transporte em estradas vicinais ou estradas que possuam condições ruins de tráfego não estão sendo considerados.

Para os cálculos de custo com pneus foi considerada vida útil média de 45.000 km, de acordo com estimativa dos fabricantes.

$$T = \frac{[P_n \times (n + 1)]}{k}$$

Em que:

- T: Custo por km dos pneus;
- P_n: Custo de aquisição dos pneus;
- n: Número de pneus;
- k: Vida útil total dos pneus em quilômetros.

9.2.3. Óleos e Lubrificantes

A especificação e a quantidade de óleos e lubrificantes a serem utilizados em decorrência de quilômetros rodados foram obtidas diretamente com o fabricante.

O custo com óleos e lubrificantes foi considerado com base no levantamento de seus preços médios unitários, resultantes de pesquisas efetuadas junto ao mercado fornecedor e com base na frequência de utilização.

9.2.4. Combustível (C)

Com base em consultas às revendedoras autorizadas, foi admitido o consumo mínimo de 9 km/l de diesel.

$$C = \frac{C_o}{D}$$

Em que:

- C: Custo do combustível por quilômetro;
- C_o: Custo do litro do combustível;
- D: Distância percorrida com um litro de combustível.

9.2.5. Lavagens

Os custos com lavagens dos veículos foram obtidos a partir de cotação dos preços de mercado (Junho/2023), considerando-se uma periodicidade de uma lavagem a cada 550 km.

10. CUSTO COM MÃO DE OBRA

10.1. Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 horas de segunda-feira a sábado, com os pisos salariais obtidos em suas respectivas Convenções Coletivas:

- Nutricionista responsável técnico: R\$ 4.080,74 mensal;
- Nutricionista: R\$ 4.080,74 mensal;



- Técnico em nutrição: R\$ 2.614,16 mensal;
- Cozinheiro: R\$ 1.893,33 mensal;
- ½ Oficial de cozinha: R\$ 1.702,47 mensal;
- Ajudante de cozinha: R\$ 1.702,47 mensal;
- ½ Oficial de açougue: R\$ 1.702,47 mensal;
- Auxiliar de serviços gerais: R\$ 1.702,47 mensal;
- Auxiliar de expedição: R\$ 1.702,47 mensal;
- Auxiliar de estoque: R\$ 1.702,47 mensal;
- Motorista: R\$ 2.156,84 mensal;
- Ajudante de motorista: R\$ 1.522,47 mensal;
- Mecânico de veículo: R\$ 2.354,07 mensal;
- Ajudante de mecânico de veículo: R\$ 1.522,47 mensal.

10.1.1. Pisos Salariais Obtidos nas CAGED

Por não estarem especificamente consideradas nas convenções estudadas, algumas categorias tiveram seus salários representados a partir de levantamento realizado utilizando os últimos 12 (doze) meses das informações disponíveis do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

O CAGED serve como base para a elaboração de estudos, pesquisas, projetos e programas ligados ao mercado de trabalho, ao mesmo tempo em que subsidia a tomada de decisões para ações governamentais. Dentre as informações disponíveis, destaca-se o salário nominal de registros e desligamentos em carteira profissional, individualizados, de forma a permitir que os resultados sejam apresentados em valores totais de salários registrados no período.

Por meio da base de informações do CAGED, para o ano de 2019, último ano em que houve atualização salarial das categorias, foram selecionados apenas os registros para o estado de São Paulo, considerando todas as CNAEs disponíveis e carga horária laboral igual a 44 horas semanais. Vale ressaltar que os vínculos empregatícios foram contabilizados sem distinção de porte de empresa. Em função de o CAGED obedecer à Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), definiu-se a equivalência entre as categorias profissionais pesquisadas e as da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), constatando correspondência direta entre ambas, conforme pode ser observado abaixo.

Quadro 81: Mapeamento e critérios para as categorias profissionais

CBO	Descrição da CBO	Descrição CadTerc
848510	Açougueiro	Açougueiro
414135	Expedidor de mercadorias	Encarregado expedição
414125	Estoquista	Estoquista
271105	Chefe de cozinha	Chefe de cozinha

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Desse modo, o tratamento estatístico empregado à base composta por 12 (doze) meses do CAGED considerou um limite que desprezou valores abaixo da primeira



faixa de salário-mínimo para o estado de São Paulo, isto é, foram contabilizados somente registros de desligados e admitidos maiores ou iguais ao piso paulista, que à época era de R\$ 1.163,55.

A partir desse valor referente ao ano de 2019, a cada atualização deste Estudo Técnico, faz-se a atualização do valor com base no mesmo percentual dado pela CCT da categoria preponderante. Para a atual versão, são considerados os seguintes salários:

- Chefe de cozinha: R\$ 2.969,56 mensal;
- Açougueiro: R\$ 2.120,45 mensal;
- Encarregado de expedição: R\$ 2.049,87 mensal;
- Estoquista: R\$ 1.982,42 mensal.

10.2. Adicional Noturno e Hora Noturna Reduzida: Art. 73 da CLT

O adicional noturno é concedido ao empregado que cumpre jornada parcial ou integral entre o horário de 22h e 5h, a fim de compensar, de alguma forma, o desgaste decorrente da troca de horários. De acordo com o art. 73 da CLT, o custo da hora noturna deve ser maior que o da hora diurna em no mínimo 20%. No presente caderno foi adotado um acréscimo de 35%, conforme estabelecido na convenção coletiva.

No § 1º desse mesmo artigo fica estipulado que a hora noturna deve ser computada com duração de 52 minutos e 30 segundos. Devido a essa redução são garantidos ao funcionário como hora noturna adicional os resíduos provenientes de cada 60 (sessenta) minutos trabalhados no período noturno.

Para efeito de cálculo de custos, considerou-se que a incidência do adicional noturno e da hora noturna adicional são funções das atividades e do número de refeições a serem preparadas, atingindo as funções diretamente relacionadas com a operacionalização do pré-preparo e higienização. Para essas atividades, foi considerada a permanência de 3 (três) horas diárias para os profissionais envolvidos.

O cálculo do adicional noturno (Adic.Not) segue a seguinte fórmula:

$$\text{Adic.Not} = \text{QHN} \times (\text{HN} \times 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (3 × 26,09);

HN: Valor da hora normal.

Já a hora noturna reduzida (Hnot.adic.) é calculada como se segue:

Em que:
$$\text{Hnot.adic.} = \text{QHN} \times (\text{cHReduz} - 1) \times \text{HN} \times (1 + 35\%)$$

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (3 × 26,09);

cHReduz: Coefic. de conversão da hora reduzida ($1,142857 = \frac{60}{52,5}$);

HN: Valor da hora normal.

10.3. Adicional para Feriados Trabalhados

Em virtude da prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária demandar o exercício contínuo das atividades, foi considerado o pagamento da hora normal acrescido de um adicional de 100% para as horas trabalhadas nos dias de feriado.

10.4. Benefícios aos Empregados¹⁰

- a) Tipo de vale-transporte: crédito eletrônico de vale-transporte (ônibus) relativo à cidade de São Paulo
- Valor unitário: R\$ 4,83;
 - Quantidade de modais por dia trabalhado = 2 (dois), ida e volta;
 - Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho:

Quadro 82: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Nº Empregados do Posto de Trabalho (3)	Modais/dia (4)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (5)=(3)x(4)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	1	2	2
44 horas semanais	2ª feira a sábado	1	2	2

Obs.: Os resultados referentes à coluna 5 (Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado) foram arredondados na segunda casa decimal.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

- Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho:

Quadro 83: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (3)	Dias Efetivamente Trabalhados por Mês (4)	Tarifas Fornecidas por Mês (5)=(3)x(4)	Tarifa Unitária (6)	Custo Mensal (R\$/mês) (7)=(5)x(6)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	2,00	20,68	41,36	R\$ 4,83	R\$ 199,77
44 horas semanais	2ª feira a sábado	2,00	26,09	52,18	R\$ 4,83	R\$ 252,03

Obs.: Os resultados referentes à coluna 7 (Custo Mensal R\$/mês) foram arredondados na segunda casa decimal.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

- Parcela do trabalhador: desconto de 6% do salário-base do empregado.

¹⁰ Foi convencionada a concessão dos mesmos benefícios concedidos à categoria preponderante da prestação do serviço para todas as categoriais.



b) Fornecimento de refeição

Para efeito da apuração de custos com o fornecimento de refeições, foi considerado o valor diário de R\$ 28,73, equivalente a uma unidade de Vale-Refeição, estipulado na hipótese do parágrafo único da própria Cláusula 14. Poderá ser descontado do funcionário um valor equivalente a 1,5% (um virgula cinquenta por cento) sobre o salário.

c) Cesta Básica

Conforme convenção coletiva da categoria, fica assegurado o pagamento de uma cesta básica no valor de R\$ 221,32 por empregado. O funcionário arcará com R\$ 13,73 desse valor.

d) Assistência Médica

Fica assegurada a assistência médica hospitalar por meio de convênio médico aos seus profissionais. Para manutenção desse plano, o funcionário participará com 40% sobre o custo individual da assistência médica, limitando o desconto em R\$ 82,39.

e) Benefício Social Familiar

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o pagamento do benefício no valor total mensal de R\$ 30,00 (trinta reais) por funcionário.

f) Auxílio-creche

Todas as empregadas mães que ganham até R\$ 2.553,71 receberão reembolso de 30% do salário normativo da função para manutenção de cada filho, de até 6 anos, em creche de livre escolha, conforme comunicado da categoria. Para aquelas que recebem acima deste valor, o reembolso será de 20%. Para cálculo do valor do auxílio- creche, adotou-se o seguinte procedimento:

- Calculou-se a média de filhos por domicílio a partir da divisão do número de filhos tidos pelas mulheres por domicílio (PNAD 2015) pelo número de famílias residentes por domicílio (PNAD 2015). Dessa forma, encontrou-se que a média de filhos por domicílio é de 2 (dois);
- O valor do auxílio-creche é, então, obtido através dos seguintes passos:
 - Multiplicação de 30% ou 20% do salário normativo pelo tempo de concessão do benefício, que é o tempo de permanência do empregado na empresa, se esse for inferior ao tempo de concessão estipulado em convenção coletiva. Caso o tempo de permanência seja maior que o tempo estipulado, prevalece o tempo definido em convenção;
 - Esse resultado é multiplicado pelas porcentagens de mulheres na categoria e de mulheres aptas a procriar na categoria profissional de análise. Posteriormente, pelo percentual de fecundidade e pela média de filhos por domicílio. O resultado é dividido pelo tempo de permanência do funcionário na empresa.



g) Assistência Odontológica

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o custo mensal de R\$ 22,00 por empregado para o pagamento do auxílio de assistência odontológica.

h) Custo com Exame Toxicológico

Em cumprimento à Resolução 923, de 28 de março de 2022, do Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), que dispõe sobre o exame toxicológico de larga janela de detecção, em amostra queratínica, para a habilitação, renovação ou mudança para as categorias C, D e E, decorrente da Lei nº 13.103, de 02 de março de 2015, todos os condutores habilitados nas categorias C, D e E estão obrigados a realizar exame toxicológico na admissão, demissão e renovação da CNH, com o custo de R\$ 146,38.

10.5. Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

As empresas deverão fornecer uniformes completos para seus profissionais, bem como equipamentos de proteção e segurança, em conformidade com o acordocoletivo da categoria.



Quadro 84: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Encarregado/ Aux. de Expedição	Chefe de Cozinha/ Cozinheiro/ 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Estoquista/ Aux. de Estoque	Açougueiro/ 1/2 Oficial de Açougue
Crachá de identificação	R\$ 5,84	12	1	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49
Calça em brim	R\$ 47,36	8	2	-	R\$ 11,84	R\$ 11,84	R\$ 11,84	R\$ 11,84	R\$ 11,84
Camisa de gola careca	R\$ 16,13	8	3	-	-	-	R\$ 6,05	-	R\$ 6,05
Jaleco/guarda pó	R\$ 119,94	8	2	R\$ 7,54	R\$ 7,54	R\$ 7,54	-	R\$ 7,54	-
Gorro ou bibico em brim	R\$ 45,21	12	2	-	-	R\$ 3,37	-	-	R\$ 3,37
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R\$ 10,12	6	2	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Meia	R\$ 0,14	4	4	-	R\$ 2,20	R\$ 2,20	R\$ 2,20	R\$ 2,20	R\$ 2,20
Tênis	R\$ 6,60	6	2	-	R\$ 30,87	-	-	-	-
Total Mensal (R\$)				R\$ 8,16	R\$ 53,07	R\$ 25,57	R\$ 20,71	R\$ 22,20	R\$ 24,09

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023

Quadro 85: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha

Itens	Valor unitário (R\$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Chefe de cozinha	Cozinheiro/ 1/2 oficial de cozinha	Aux. serviços gerais/ Aj. de cozinha	Estoquista/ Aux. de estoquista	Açougueiro/ 1/2 oficial de açougueiro
Avental de borracha	R\$ 9,22	12	2	R\$ 1,54	R\$ 1,54	R\$ 1,54	-	R\$ 1,54
Bota de cano curto em PVC	R\$ 36,92	12	1	R\$ 3,08	R\$ 3,08	R\$ 3,08	-	-
Bota de cano longo em PVC	R\$ 40,86	12	1	-	-	-	R\$ 3,40	R\$ 3,40
Tênis de segurança	R\$ 80,05	6	1	-	-	-	-	-
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R\$ 98,93	36	1	-	-	-	R\$ 2,75	-
Luva de proteção	R\$ 38,11	6	1	-	-	-	-	-
Luva de malha de aço	R\$ 318,85	24	1	-	R\$ 13,29	-	-	R\$ 13,29
Luva reforçada para baixas temperaturas	R\$ 30,01	24	1	-	R\$ 1,25	-	R\$ 1,25	R\$ 1,25
Protetor auricular	R\$ 1,32	6	1	-	-	-	-	-
Total mensal (R\$)				R\$ 4,61	R\$ 19,15	R\$ 4,61	R\$ 7,40	R\$ 19,48

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Quadro 86: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais envolvidos no transporte

Itens	Valor unitário (R\$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Motorista/ Aux. de motorista	Mecânico/ Aj. de mecânico
Crachá de identificação	R\$ 5,84	12	1	R\$ 0,49	R\$ 0,49
Calça em brim	R\$ 47,36	8	2	R\$ 11,84	-
Camisa de gola careca	R\$ 16,13	8	3	R\$ 6,05	R\$ 6,05
Macacão para uso mecânico	R\$ 119,94	8	2	-	R\$ 29,98
Meia	R\$ 6,60	6	2	R\$ 2,20	R\$ 2,20
Tênis	R\$ 92,61	6	2	R\$ 30,87	-
Total mensal (R\$)				R\$ 51,45	R\$ 38,72

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

Quadro 87: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte

Itens	Valor unitário (R\$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Motorista/ Aux. de motorista	Mecânico/ Aj. de mecânico
Tênis de segurança	R\$ 80,05	6	1	-	R\$ 13,34
Luva de proteção	R\$ 98,93	6	1	-	R\$ 6,35
Protetor auricular	R\$ 1,32	6	1	-	R\$ 0,22
Total mensal (R\$)				R\$ 0,00	R\$ 19,91

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

10.6. Dimensionamento de Pessoal

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi dimensionado o contingente de pessoal em função do número de comensais a serem atendidos. O indicador utilizado para cálculo de pessoal foi a relação de mão de obra em função do tempo estimado no preparo e distribuição de uma refeição, conforme apresentado seguir.

Quadro 88: Dimensionamento de pessoal – número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoço, jantar e refeição noturna completa*)

Tempo Necessário para Produção em uma Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)			
Refeição/dia (Comensais)		Tempo (Mín.)	Tempo (Máx.)
0	300	0	15
300	500	14	15
500	700	13	14
700	1.000	10	13
1.000	1.300	9	10
1.300	1.500	8	9
1.500	2.200	7	8
2.200	2.200	7	7

Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.

* O termo “refeição noturna completa” refere-se a uma pequena refeição como: ceia.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.



Para o cálculo de quantitativo de mão de obra foi adotada a seguinte fórmula¹¹:

$$\frac{\text{nº total de refeições servidas} \times \text{n minutos}}{\text{jornada diária de trabalho} \times 60 \text{ minutos}} = \text{quantitativo de mão de obra}$$

Após a definição da quantidade de profissionais necessários, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, segundo o quadro a seguir.

Quadro 89: Distribuição dos profissionais por setores

Setores UAN	Distribuição de Equipe – Otimizado	Distribuição de Equipe – Reponderado
Administração	5%	6,9%
Recebimento e estocagem	8%	11,1%
Pré-preparo de gêneros	30%	41,7%
Cocção	20%	27,8%
Distribuição*	-	-
Higienização de utensílios*	-	-
Higienização do ambiente	9%	12,5%
Total	72%	100%

* Setores sob responsabilidade do Contratante, portanto, não foram levados em consideração no cálculo. Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

A partir da setorização, chega-se ao quantitativo de mão de obra necessário em cada atividade. Nos setores em que atuam mais de uma categoria profissional, o salário foi obtido mediante a realização de uma média ponderada, levando em consideração os salários das categorias que o compõem e o percentual de participação de cada função.

Ao total de profissionais por setor foi acrescentado o contingente de folguista para a cobertura do descanso semanal. O cálculo desse contingente foi obtido pela consideração da jornada de 44 horas e do funcionamento do posto de 8 horas diárias. Logo, o fator folguista adotado foi:

$$\text{Fator folguista} = \frac{56}{44} = 1,28$$

A partir da faixa de 500 a 999 comensais foi considerada a necessidade de 2 profissionais de pré-preparo a cada 700 comensais e 1 funcionário de higienização a cada 1.000 comensais para o período noturno.

Para a estimativa do número de nutricionistas em serviços de alimentação em coletividades sadias foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600/2018. Para todas as faixas de comensais foi considerada a necessidade da presença de um nutricionista responsável técnico e, a partir de 3.000 comensais, a necessidade de um nutricionista no período noturno.

¹¹ Fonte: GANDRA, Y. R.; GAMBARELLA, A. M. D. *Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação*. USP, 1983.



10.7. Encargos Sociais e Trabalhistas

São classificados como encargos sociais os custos incidentes sobre a folha de pagamento das empresas. Tais custos são provenientes de leis asseguradas pela Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho, ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria representativa.

O presente caderno engloba os encargos relativos à contratação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra no estado de São Paulo para trabalhadores contratados sob o regime de remuneração mensal.

É importante salientar que a determinação do cálculo dos percentuais dos encargos associados ao emprego está amparada em estatísticas específicas do setor para o estado de São Paulo. Nesses termos, as informações extraídas junto ao Ministério do Trabalho e Previdência, por meio do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), bem como da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), estão enquadradas no código da Classificação Nacional de Atividades Econômicas **5620 – Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada**.

Acrescenta-se, ainda, que os encargos estão suportados por dados populacionais regionais coletados junto ao SEADE, além de conceitos estabelecidos nas legislações previdenciária, tributária e na própria legislação de trânsito vigente até a data da publicação deste caderno.

Outro aspecto fundamental deliberado na determinação dos encargos sociais refere-se à atribuição de idade mínima de 18 anos para o provimento de todos os postos de trabalho envolvidos na prestação do serviço de alimentação.

Perante tais premissas, os encargos sociais estão discriminados em seis grupos distintos, a saber:

- Grupo A – Engloba as obrigações que, por lei, incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas e, como tal, recaem sobre o total da remuneração devida aos profissionais do setor. Estão contemplados neste grupo a contribuição com a Previdência Social, FGTS, salário-educação, Seguro Contra Riscos e Acidentes¹², além de recolhimentos para instituições de natureza pública como Sesi, Senai, Incra e Sebrae;
- Grupo B – Refere-se aos custos com a reposição do profissional ausente, cujos motivos são assegurados por lei, por meio da Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho, ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria;

¹² Contribuição destinada a custear benefícios concedidos em razão de aposentadoria especial ou incapacidade laborativa. Segundo previsto no art. 22, inciso II, da Lei nº 8.212/1991, a alíquota de contribuição das empresas para com os riscos ambientais do trabalho pode ser de 1,00%, 2,00% ou 3,00% da remuneração paga aos empregados. Essas alíquotas podem ser reduzidas em até 50% ou majoradas em 100% por meio do multiplicador Fator Acidentário de Prevenção (FAP), previsto no art. 1º do Decreto Federal nº 10.410/2020, com referência ao art. 202-A do Decreto Federal nº 3048/1999. Esse multiplicador pode variar de 0,50 a 2,00, a depender do desempenho da empresa em relação à respectiva atividade econômica, apurado em conformidade com os resultados obtidos a partir dos índices de frequência, gravidade e custo, calculados segundo metodologia aprovada pelo Conselho Nacional de Previdência Social. Dito isso, foi considerada neste documento a alíquota média de 3,00% para o Seguro Contra Riscos e Acidentes.



- Grupo C – Abrange o provisionamento de abonos legais como 13º salário e abono de férias (terço constitucional), que são pagos diretamente ao empregado;
- Grupo D – Composto pelos custos rescisórios do contrato de trabalho, como o aviso-prévio indenizado, o aviso-prévio trabalhado e respectivas multas do FGTS. Acrescentam-se a estes as incidências dos encargos previdenciários e FGTS;
- Grupo E – Contempla o provisionamento de outros encargos sociais devidos ao trabalhador, tais como: afastamento maternidade, abono pecuniário e indenização adicional;
- Grupo F – Corresponde aos percentuais de reincidência do grupo A sobre os grupos B e C.

Nos tópicos a seguir serão apresentados o resumo dos encargos sociais e trabalhistas calculados (9.8.1); os parâmetros utilizados, com suas respectivas fontes de informação e metodologia (9.8.2); a apuração do tempo efetivamente trabalhado (9.8.3) e o detalhamento dos cálculos dos encargos sociais e trabalhistas (9.8.4).



10.7.1. Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 horas - De 2ª feira a Sábado	Jornada 44 horas - De 2ª a 6ª feira
Grupo A – Encargos sociais básicos	36,8000%	36,8000%
Previdência Social	20,0000%	20,0000%
SESI	1,5000%	1,5000%
SENAI	1,0000%	1,0000%
Inkra	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	1,0000%	1,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	12,4120%	11,7500%
Férias	9,6940%	9,1780%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6330%	1,5460%
Ausências legais	0,9670%	0,9150%
Licença-paternidade	0,0240%	0,0230%
Acidente de trabalho	0,0810%	0,0760%
Aviso-prévio trabalhado	0,0130%	0,0120%
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	13,1700%	12,4700%
Adicional de férias	3,2310%	3,0590%
13º salário	9,9390%	9,4110%
Grupo D – Obrigações rescisórias	4,9424%	5,6714%
Aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2740%	0,3270%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	1,1270%	1,1140%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,1190%	0,1420%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0004%	0,0004%
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	1,1576%	1,2665%
Incidência do Grupo A sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0980%	0,0920%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%	0,0015%
Percentual referente a abono pecuniário	0,1380%	0,1310%
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	0,6650%	0,7950%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0230%	0,0270%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,2320%	0,2200%
Grupo F – Incidências cumulativas	9,4150%	8,9130%
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,4150%	8,9130%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5680%	4,3240%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,8470%	4,5890%
Total geral	77,8970%	76,8709%

Obs.: Convém salientar que eventuais diferenças verificadas na quarta casa decimal, fruto do somatório dos grupos dos encargos sociais e trabalhistas são decorrentes de arredondamentos. Reitera-se, portanto, que o percentual atribuído a cada posto de trabalho reflete a realidade e está de acordo com os cálculos efetuados.



10.7.2. Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Parâmetros da Jornada de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 anos
Quantidade de meses do ano	12,0000	12,0000	Calendário gregoriano	
Quantidade de dias por mês	30,4375	30,4375	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 anos, dividido pela quantidade de meses do ano
Quantidade de dias por semana	7,0000	7,0000	Calendário gregoriano	
Quantidade de semanas por mês	4,3482	4,3482	Cálculo	O número de dias por mês, considerando 1 ano bissexto, dividido pela quantidade semanas por mês
Quantidade de dias trabalhados por semana	6,0000	5,0000	CCT	Convenção Coletiva de Trabalho
Quantidade de folgas por semana	1,0000	2,0000	CCT	Convenção Coletiva de Trabalho
Horas trabalhadas por semana	44,0000	44,0000	CCT	Convenção Coletiva de Trabalho
Quantidade de horas efetivamente trabalhadas por dia	7,3333	8,8000	CCT	Convenção Coletiva de Trabalho
Total de feriados no ano corrente	17,0000	17,0000	Calendário para o estado de SP	17 feriados
Média de feriados por mês	1,4167	1,4167	Cálculo	Total de feriados por ano dividido pelo número de meses do ano



Parâmetros da População Feminina	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Taxa de fecundidade para o Estado de SP	1,5600	1,5600	Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade)	Referente ao ano de 2020, de acordo com Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade), do governo de São Paulo
Proporção de mulheres aptas a procriar (idade entre 21 e 49 anos) na categoria profissional em análise	76,4223%	76,4223%	Cálculo	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de SP, referente ao ano de 2021
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	73,1320%	73,1320%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de SP, referente ao ano de 2021
Percentual de fecundidade	5,5714%	5,5714%	Cálculo	Taxa calculada com base na faixa etária entre 21 e 49 anos

Parâmetros da População Masculina	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Proporção de homens aptos a procriar (idade entre 18 e 90 anos) na categoria profissional em análise	99,5044%	99,5044%	Cálculo	Considerado que homem em atividade laboral é capaz de procriar
Proporção de homens na categoria profissional em análise	26,8680%	26,8680%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado do SP, referente ao ano de 2021

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 8011)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Estoque do emprego recuperado no início do período (01/01/2019)	111.674	111.674	CAGED	Dado apurado para o Estado de SP, referente ao ano de 2019
Estoque do emprego recuperado no final do período (31/12/2019)	118.217	118.217	CAGED	Dado apurado para o Estado de SP, referente ao ano de 2019
Estoque Médio do emprego no ano	114.946	114.946	Cálculo	Média entre estoque do emprego em 01/01/2019 e o estoque do emprego em 31/12/2019
Proporção de demissões com justa causa no ano	1,0292%	1,0292%	CAGED	Total de demissões com justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%	Cálculo	Total de demissões sem justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de desligamentos espontâneos	13,4586%	13,4586%	CAGED	Total de desligamentos espontâneos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de desligamentos por fim de contrato por prazo determinado	0,4889%	0,4889%	CAGED	Total de desligamentos por fim de contrato por prazo determinado no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de desligamentos por término de contrato	7,6932%	7,6932%	CAGED	Total de desligamentos por término de contrato no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de aposentados	0,0070%	0,0070%	CAGED	Total de aposentados no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano



Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 8011)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Proporção de mortos	0,1174%	0,1174%	CAGED	Total de mortos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Transferência de saída	0,0000%	0,0000%	CAGED	Total de transferidos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de desligamentos por acordo entre empregado e empregador	0,3724%	0,3724%	CAGED	Total de desligamentos por acordo entre empregado e empregador no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Tempo de permanência do funcionário no emprego, em meses	20,8417	20,8417	Cálculo com base no CAGED	Quantidade de demitidos em cada faixa de tempo do emprego vezes o ponto médio de cada faixa de tempo do emprego dividido pelo total de demissões por faixa de tempo do emprego
Número total de dias de aviso-prévio (dias corridos)	33,0000	33,0000	Art. 7º, XXI, CF/1988; Lei nº 12.506/2011; art. 487, II CLT; Lei 13.467/2017	De acordo com a Lei nº 12.506/2011, a duração do aviso-prévio é de trinta dias para quem tem até um ano de trabalho na mesma empresa e serão acrescidos três dias para cada ano de serviço prestado, até o máximo de 60 dias, em um total de até 90 dias
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Para a referida norma, em torno de 2,00% dos trabalhadores cumprem dispensa por aviso-prévio trabalhado
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Diferença entre o total de demitidos (100%) e o % de empregados que recebem aviso-prévio indenizado (2,00%)

Afastamento do Emprego – Férias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de férias para trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	30,0000	30,0000	Art. 130 da CLT; Lei 13.467/2017	Art. 130 CLT, inciso I: 30 (trinta) dias corridos, quando não houver faltado ao serviço mais de 5 (cinco) vezes.
Percentual de trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	96,8700%	96,8700%	Cálculo	Estimativa de Mercado.
Dias de férias para trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	20,0000	20,0000	Art. 143 da CLT; Lei 13.467/2017	O art. 143 da CLT faculta ao empregado a conversão de 1/3 do período de férias a que tiver direito em abono pecuniário, no valor da remuneração que lhe seria devida nos dias correspondentes



Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 8011)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	3,1300%	3,1300%	Cálculo	Estimativa de mercado
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de férias garantidos por lei	25,4460	20,1687	Cálculo	Férias de 30 dias multiplicados pela respectiva proporção somada às férias de 20 dias multiplicada pela respectiva proporção. Esse resultado é multiplicado pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 dias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Faltas em decorrência de enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000	Artigo 131, inc. III da CLT e Atualização dos percentuais máximos para Encargos Sociais (STF/Secretaria de Controle Interno), de 03/10/2007	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por enfermidade
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivamente não trabalhados devido às faltas justificadas por afastamento enfermidade ≤ 15 dias	4,2857	3,3969	Cálculo	Dias de afastamento por enfermidade multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Afastamento do Emprego – Ausências Legais	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600	Arts. 473 e 83 da CLT e Manual de Orientação para preenchimento da planilha analítica de composição de custos e formação de preços constante do Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017.	Morte do cônjuge, do ascendente ou do descendente (02 dias), casamento (03 dias), doação de sangue (01 dia), alistamento eleitoral (02 dias), exigências do serviço militar (01 dia), provas de vestibular (02 dias) e testemunha em processos judiciais (01 dia). Segundo o Manual, o MP informou que há em média 2,96 faltas por ano nesta rubrica



Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 8011)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de faltas justificadas por ano	2,5371	2,0110	Cálculo	Dias de faltas justificadas multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Afastamento do Emprego – Licença-paternidade	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença-paternidade	5,0000	5,0000	Artigo 7º, XIX, da CF/1988; art. 10, § 1º da CLT; Lei nº 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade	4,2857	3,3969	Cálculo	Dias de afastamento paternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalhos por dias corridos

Afastamento do Emprego – Acidente de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000	Artigo 19 da Lei nº 8.213/1991; art. 5º, § 2º, da Lei nº 6.367/1976; art. 131 da CLT; Lei nº 13.467/2017; Dec. nº 3.048/1999	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por acidente de trabalho
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias, não coincidentes com o repouso semanal	12,8571	10,1907	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias, multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos
Ocorrência de acidente de trabalho	1,6490%	1,6490%	Anuário Estatístico de Acidentes de Trabalho	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de SP, referente ao ano de 2018 (o mais recente)
Dias de afastamento por acidente de trabalho no ano, com base no Anuário Estatístico de Acidente de Trabalho 2017	0,2667	0,2114	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias multiplicados pela ocorrência de acidente de trabalho
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600	Cálculo	Parâmetro atribuído ao setor



Afastamento do Emprego – Aviso-prévio Trabalhado	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de ausências facultadas ao empregado no cumprimento de aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000	Artigo 7º, XXI, da CF/1988; arts. 477, 487 e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	É garantido ao trabalhador redução da jornada diária em 2 horas, sem prejuízo do salário, ou optar por faltar ao serviço por 7 dias corridos, sem prejuízo da remuneração
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	4,7556	Cálculo	Dias de ausência por aviso-prévio multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Afastamento do Emprego – Licença-maternidade	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença-maternidade	120,0000	120,0000	Artigo 7º, XXI, da CF/1988; arts. 477, 487 e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	102,8571	81,5254	Cálculo	Dias de afastamento maternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Afastamento do Emprego – FGTS e Multas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
FGTS	8,0000%	8,0000%	Lei nº 8.036/1990	Aplicação da legislação vigente
Multa FGTS	40,0000%	40,0000%	Leis nº 8.036/1990, 9.491/1997 e LC 110/2001	Aplicação da legislação vigente



10.7.3. Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado, por Ano

Cálculo de Dias de Prestação de Serviços	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500
Quantidade de repouso semanais no ano	52,1786	104,3571
Recessos no ano (dias)	0,0000	0,0000
Feriados não coincidentes com repouso semanal	14,7500	12,7500
Total de dias do ano, desconsiderado o repouso semanal	298,3214	248,1429

Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
--	--------------------------------------	----------------------------------

a) Ausência por férias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Dias de férias para trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	30,0000	30,0000
Percentual de trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	96,8700%	96,8700%
Dias de férias para trabalhadores que fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	20,0000	20,0000
Percentual de trabalhadores que fazem conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Saldo de dias de férias por ano	25,4460	20,1687

b) Afastamento por enfermidade	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Dias não trabalhados por afastamento enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,3969

c) Ausências legais: art. 473 da CLT – Considera-se um valor estimativo	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de ausências legais no ano	2,5371	2,0110

d) Licença-paternidade	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Quantidade de dias de licença-paternidade	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Proporção de homens na categoria profissional em análise	26,8680%	26,8680%
Proporção de homens aptos a procriar na categoria profissional em análise	99,5044%	99,5044%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 21 e 49 anos	5,5714%	5,5714%
Dias/ano de ocorrência de licença-paternidade	0,0638	0,0506



e) Auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho menor que 15 dias	15,0000	15,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Ocorrência de acidente de trabalho	1,6490%	1,6490%
Dias/ano de ocorrência de auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,2120	0,1680

f) Aviso-prévio trabalhado	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Número de faltas por aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	4,7556
Percentual de aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	0,0333	0,0264

g) Licença-maternidade	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Dias de licença-maternidade	120,0000	120,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	102,8571	81,5254
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	73,1320 %	73,1320%
Proporção de mulheres aptas a procriar na categoria profissional em análise	76,4223 %	76,4223%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	5,5714%	5,5714%
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade no ano	3,2028	2,5386

h) Auxílio acidente de trabalho > 15 dias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	0,0514	0,0408

Total de dias de ausências no ano (a + b + c + d + e + f + g + h)	35,8323	28,4009
--	----------------	----------------

Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
--	-----------------	-----------------



10.7.4. Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo A – Encargos sociais básicos	36,8000%	36,8000%
Previdência Social	20,0000%	20,0000%
SESI	1,5000%	1,5000%
SENAI	1,0000%	1,0000%
Incra	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	1,0000%	1,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	12,4120%	11,7500%
Férias	9,6940%	9,1780%
Dias efetivos de afastamento por férias no ano	25,4460	20,1687
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	262,4892	219,7419
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6330%	1,5460%
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,3969
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	262,4892	219,7419
Ausências legais	0,9670%	0,9150%
Dias efetivos de ausências legais no ano	2,5371	2,0110
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	262,4892	219,7419
Licença-paternidade	0,0240%	0,0230%
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade no ano	0,0638	0,0506
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Acidente de trabalho	0,0810%	0,0760%
Dias efetivos de afastamento por auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias no ano	0,2120	0,1680
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	262,4892	219,7419
Aviso-prévio trabalhado	0,0130%	0,0120%
Proporção de trabalhadores demitidos com aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	7,0000	7,0000
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	13,1700%	12,4700%
Adicional de férias	3,2310%	3,0590%
13º salário	9,9390%	9,4110%



Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo D – Obrigações rescisórias	4,9424%	5,6714%
Aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Duração do aviso-prévio – Lei 12.506/2011 (dias)	33,0000	33,0000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2740%	0,3270%
Aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	1,1270%	1,1140%
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
Afastamento maternidade	8,0000%	8,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Percentual referente a 13º salário	9,9390%	9,4110%
Percentual referente a adicional de férias	3,2310%	3,0590%
Percentual referente a ausência por férias	9,6940%	9,1780%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6330%	1,5460%
Percentual referente a licença-paternidade	0,0240%	0,0230%
Percentual referente a ausências legais	0,9670%	0,9150%
Percentual referente a ausências por acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,0810%	0,0760%
Percentual referente a ausências por acidente de trabalho > 15 dias	0,0200%	0,0190%
Percentual referente a afastamento maternidade	1,2200%	1,1550%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,1190%	0,1420%
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0004%	0,0004%
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio trabalhado	0,0130%	0,0120%



Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	1,1576%	1,2665%
Incidência do Grupo A sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0980%	0,0920%
Afastamento por licença-maternidade no ano	1,2200%	1,1550%
Grupo A – Encargos sociais básicos	8,0000%	8,0000%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%	0,0015%
Dias de afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	0,0600	0,0600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
FGTS	8,0000%	8,0000%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Percentual referente a abono pecuniário	0,1380%	0,1310%
Dias efetivamente trabalhados por mês	26,0900	20,6800
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	0,6650%	0,7950%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0230%	0,0270%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,2320%	0,2200%
Percentual de demitidos a 30 dias da data-base da categoria profissional, obtido no CAGED	8,4055%	8,4055%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Dias efetivamente trabalhados por mês	26,09	20,68
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo F – Incidências cumulativas	9,4150%	8,9130%
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,4150%	8,9130%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5680%	4,3240%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,8470%	4,5890%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Total Geral	77,8970%	76,8709%

Obs.: Convém salientar que eventuais diferenças verificadas na quarta casa decimal, fruto do somatório dos grupos dos encargos sociais e trabalhistas são decorrentes de arredondamentos. Reitera-se, portanto, que o percentual atribuído a cada posto de trabalho reflete a realidade e está de acordo com os cálculos efetuados.



10.8. Crédito PIS/COFINS

Considerou-se a possibilidade facultada às empresas optantes pelo sistema de tributação pelo lucro real de reaver impostos federais PIS e COFINS (total de 9,25%), pagos na aquisição de bens e serviços de insumos diretos do processo produtivo.

11. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS

Na formulação do preço final de um serviço define-se que:

$$P_f = C_{Dir} \times BDI$$

Em que:

P_f : Valor que uma Administração está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificação técnica;

C_{Dir} : Custo direto é todo gasto envolvido na execução do serviço, perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço;

BDI : Benefícios e Despesas Indiretas corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI, que incidirá sobre os custos diretos do serviço, para a obtenção do preço final de venda, é detalhada a seguir, a partir de seus componentes.

11.1. Custos e Despesas Indiretas

Os Custos Indiretos são todos os gastos envolvidos diretamente na execução dos serviços, que podem ser caracterizados e quantificados, mas não são passíveis de serem apropriados a uma fase específica, a exemplo de Supervisor, Preposto para acompanhamento do contrato etc.

As despesas indiretas, embora associadas à produção, não estão relacionadas especificamente com o serviço, e sim com a natureza de produção da empresa; ou seja, são gastos devidos à estrutura administrativa e à organização da empresa que resultam no rateio entre os diversos contratos que a empresa detém, a exemplo de gastos com a administração central e despesas securitárias, que são gastos com seguros legais tais como seguro de responsabilidade civil.

Para o provisionamento dos custos e despesas indiretas adotou-se o percentual de:

- 0,50% para cobrir o Seguro Responsabilidade Civil; e
- 5,31% para remunerar os demais custos e despesas que, entre outros, compreendem:
 - Remuneração de pessoal administrativo;
 - Transporte do pessoal administrativo;
 - Aluguel da sede;
 - Manutenção e conservação da sede;



- Despesas com água, luz e comunicação;
- Imposto predial, taxa de funcionamento;
- Material de escritório;
- Manutenção de equipamentos de escritório.

11.2. Lucro Bruto

O lucro bruto no BDI é representado por uma taxa incidente sobre o total geral dos custos e despesas, excluídas as despesas fiscais.

Dentro do conceito de lucro bruto, nos termos definidos em estudos elaborados pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE), adotou-se uma faixa de valores que limitará a possível variação de taxa de lucro bruto.

Essa faixa é definida com base na margem bruta (*mark-up*) extraída das demonstrações financeiras das empresas do ramo, obtidas junto aos cadastros de fornecedores de órgãos da Administração Pública do estado de São Paulo.

Tendo em vista as considerações anteriormente citadas, a taxa de lucro bruto que está sendo utilizada é de 7,20%.

11.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são gastos relacionados com o recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e ICMS.

a) Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/PASEP)

- Contribuintes: são contribuintes do PIS, segundo as regras vigentes, as pessoas jurídicas, de direito privado, de fins lucrativos, e as que são equiparadas pela legislação do Imposto de Renda;
- Base de cálculo: a base de cálculo da contribuição é a receita bruta mensal, assim entendida a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, sendo irrelevante o tipo de atividade por ela exercida e a classificação contábil adotada para as receitas (art. 1º da Lei Federal nº 10.637/2002);
- Alíquota: a alíquota do PIS/PASEP é de 1,65% (art. 2º da Lei Federal nº 10.637/2002).

b) Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS)

- Base de cálculo: a base de cálculo da COFINS é composta pela totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, independentemente da atividade exercida e da classificação contábil das receitas;
- Alíquota: 7,60% (art. 2º da Lei Federal nº 10.833/2003).



c) Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS)

- Isenção de recolhimento de ICMS para a prestação de serviços de nutrição e alimentação a presos recolhidos às cadeias (Decreto Estadual nº 45.490, de 30 de novembro de 2000, art. 8º do capítulo I e 69 do anexo I).

11.4. Fórmula para Cálculo e Aplicação do BDI

$$BDI = \frac{(1 + A) \times (1 + B)}{1 - C}$$

Em que:

A: Taxa do somatório das despesas indiretas (%);

B: Taxa representativa do lucro bruto (%);

C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Quadro 90: Parâmetros para cálculo do BDI

Itens	Total	Componentes	Subtotal
Despesas indiretas	5,81%	Administração central	5,31%
		Seguros	0,50%
Lucro	7,20%	Lucro	7,20%
Despesas fiscais	9,25%	COFINS	7,60%
		ICMS	0,00%
		PIS	1,65%

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

$$BDI = \frac{(1 + 5,81\%) \times (1 + 7,20\%)}{1 - 9,25\%}$$

$$BDI = 1,249899 = 24,99\%$$

CAPÍTULO IV



Editais



CAPÍTULO IV – EDITAIS

A Unidade Compradora deverá utilizar a minuta de edital de pregão eletrônico objetivando a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, elaborada pela Subprocuradoria Geral do Estado da Consultoria Geral e, portanto, pré-aprovada pela PGE, seguindo as orientações e atentando-se a todas as orientações jurídicas constantes naquele documento.

A minuta está disponível no site da www.bec.sp.gov.br, opção "PGE – Minutas de Contratações"

GLOSSÁRIO

Alimento embalado: Todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

Alimento *in natura*: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento preparado: Alimentos prontos para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalados ou não.

Alimentos: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Antissepsia: Operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por meio de agentes antissépticos, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Armazenamento: É o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

Assepsia: Prevenção do retorno da contaminação-conduta aplicada após esterilização, desinfecção ou antissepsia.

Bactericida: Substância capaz de destruir bactérias. São exemplos de bactericidas comuns alguns antibióticos, antissépticos e desinfetantes.

CAGED: Cadastro Geral de Empregados e Desempregados.

Centro geométrico: “Núcleo” do alimento; parte do alimento que demora mais tempo para aquecer ou resfriar.

Comensal: Cada um dos que comem habitualmente à mesma mesa. O número de comensais é a quantidade de pessoas que consomem as refeições no mesmo período ou no mesmo dia.

Congelamento: Etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo de 0 °C em 6 horas ou menos.

Contaminação: Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

Contaminação cruzada: Transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, por meio do contato de mãos, utensílios, superfícies etc.



Controle integrado de pragas: Conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Descongelamento: Etapa em que os alimentos passam da temperatura de congelamento para $< 5^{\circ}\text{C}$, sob refrigeração ou em condições controladas.

Desinfecção: Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

Distribuição: Etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob condições controladas de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, e protegidos de novas contaminações.

DTA: Doença Transmitida por Alimento.

EPI: Equipamento de Proteção Individual.

Fator de correção: Corresponde à relação entre peso bruto (alimento sem aplicação do fator de correção) e peso limpo (alimento após a aplicação do fator de correção). É a etapa em que os alimentos com o peso bruto passam por algum tipo de processo de perda no pré-preparo (como descasque, degelo, retirada de aparas ou higienização de sementes) e não apresentam mais a mesma gramatura que antes de sua manipulação.

Higienização: Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

Ingrediente: Toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspeção sanitária: Procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

Lanche: Refeição composta por preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, servidas como café da manhã, lanche da tarde ou lanche noturno.

Limpeza: Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

Manipulação de alimentos: Transformação da matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manipulador: Indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Matéria-prima alimentar: Toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.



MBP: Manual de Boas Práticas.

Per capita: Quantidade de alimento necessária por pessoa.

Pré-preparo: Etapa em que os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais por meio de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

Procedimento Operacional Padrão (POP): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

PVPS: Primeiro que vence, primeiro que sai.

Reaquecimento: Etapa em que os alimentos que inicialmente sofreram mudança de temperatura, devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

REBLAS: Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde.

Recebimento: Etapa em que se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.

Refeitório: Espaço destinado ao consumo de refeições.

Registro: Anotação de um ato, em planilha ou em outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Resfriamento: Etapa onde o alimento passa da temperatura original ou pós-cozção (60° C), para temperaturas inferiores a 10 °C em 2 horas.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

RT: Responsável Técnico.

Valores referenciais: Refere-se aos valores definidos com base em composições técnicas estabelecidas para execução dos serviços e em preços médios referenciais obtidos no mercado, via processo de pesquisa, que deverão ser utilizados como parâmetros de aceitabilidade dos menores preços ofertados.



BIBLIOGRAFIA

- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 49.338/1968.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 43.339/1998.
- BRASIL.ALESP – SAMSP, Resolução nº 16/1998.
- BRASIL.ALESP – PEMC, Lei nº 13.798/2009.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 55.947/2010.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 12.300/2006.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 14.470/2011.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 56.290/2010.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 48.326/2003, Resolução CC-79/2003.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 50.170/2005.
- BRASIL.ALESP – Lei Estadual nº 11.575/2003.
- BRASIL. Lei Federal nº 10.520/2002.
- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 5/2013.
- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 18/2008.
- BRASIL.SMS – Portaria nº 2.619/2011.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 11.929/2005.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 15.303/2005.
- BRASIL.MTB – Lei nº 6.514/1977.
- BRASIL.MTB – Portaria nº 3.214/1978.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 54.645/2009.
- BRASIL.ALESP – Portaria nº 7 – Regulamenta a Lei nº 13.798/2009.
- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 9/2000.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 48.138/2003.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 45.765/2001.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 13.798/2009.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 12.047/2005.



BRASIL.ALESP – Decreto Estadual nº 43.339/2010.

BRASIL.ALESP – Decreto Estadual nº 66.183/1970.

BRASIL.CONAMA – Resolução nº 20/1994.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 15/1991.

BRASIL. CFN – Conselho Federal de Nutricionistas nº 600/2018.

GANDRA, Yaro Ribeiro; GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi. **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação** – USP, 1983.

SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de Segurança Alimentar**: boas práticas para os serviços de alimentação. 1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2008.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. Varela, 2002.



CRÉDITOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

TARCÍSIO DE FREITAS – Governador

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

CAIO PAES DE ANDRADE – Secretário

LEONARDO JOSÉ MATTOS SULTANI – Secretário Executivo

TARCILA PERES SANTOS – Chefe de Gabinete

RENATO RIBEIRO FENILI – Respondendo pela Subsecretaria de Gestão

COORDENADORIA DE COMPRAS ELETRÔNICAS – CCE

RITA JOYANOVIC – Coordenadora

LUIZ MOTA – Diretor Técnico III – Departamento de Gestão e Padronização de Cadastros – DGPC

EQUIPE DE REVISÃO

Secretaria de Gestão e Governo Digital – Subsecretaria de Gestão

CCE

Equipe CadTerc

APOIO TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO

Fundação Instituto de Administração – FIA

AUDITORIA – KPMG

No período de março a novembro de 2016, a KPMG revisou todos os procedimentos praticados na composição de preços referenciais pelo CadTerc à luz das legislações trabalhistas, previdenciárias e tributárias. Também foram discutidos os cenários de melhores práticas existentes no mercado considerados como hipóteses de inovação para Administração Estadual, visando ao máximo o desempenho em contratações públicas.

**Anexo II - Comunicado SGGD nº 02_2024 – Portal de
Compras.pdf**

Comunicado SGGD nº 02/2024

Postou 16 de janeiro de 2024



COMUNICADO SGGD Nº 02/2024 – FORMAÇÃO DE PREÇOS REFERENCIAIS PARA SERVIÇOS TERCEIRIZÁVEIS – CADTERC

A Secretaria de Gestão e Governo Digital (SGGD), órgão central em contratações públicas, **comunica** que, enquanto não forem publicadas as novas versões dos Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (CadTerc), ano-base 2024, **deverão** ser utilizados como **referência para a formação dos preços os estudos técnicos atualmente publicados no site** www.cadterc.sp.gov.br.

Neste sentido, considerando que os estudos são de uso comum pelos órgãos e entidades da Administração Pública direta, autárquica e fundacio-



(ii) existindo necessidades específicas que representem custos adicionais para contratação, estes poderão ser somados aos preços referenciais publicados pelo CadTerc, desde que o ajuste seja instruído por memória de cálculo devidamente documentada na composição do novo valor referencial;

(iii) a unidade compradora deverá avaliar e garantir o cumprimento da Lei federal nº 14.133, de 2021, quando da formação do preço referencial, sendo recomendável, para este fim, acompanhar as publicações das regulamentações no Portal de Compras do Estado de São de Paulo, por meio do link www.compras.sp.gov.br, seção legislação;

(iv) as licitações e as contratações que forem homologadas em valores superiores aos divulgados nos CadTerc deverão ser devidamente motivadas e demonstradas no processo da contratação.

Informa-se, ainda, que a SGGD está atuando tempestivamente para que as publicações dos novos estudos ocorram em prazo razoável e compatível com a homologação e divulgação das Convenções Coletivas de Trabalho/2024 pertinentes a cada serviço.

Por fim, as publicações dos novos CadTerc/2024 poderão ser acompanhadas por meio do Portal de Compras do Estado de São Paulo.

ANTERIOR

WEBINAR (12/01) – Episódio 18: Pontos de monitoramento – parte 2

PRÓXIMO

WEBINAR (22/12) – Episódio 15: Toolkit Pregão Eletrônico





Posts recentes

[Oficinas para simulação de uso do sistema Compras.gov.br](#)

[WEBINAR \(22/01\) – Episódio 19: Pontos de monitoramento – parte 3](#)

[WEBINAR \(22/12\) – Episódio 15: Toolkit Pregão Eletrônico](#)

[Comunicado SGGD nº 02/2024](#)

[WEBINAR \(12/01\) – Episódio 18: Pontos de monitoramento – parte 2](#)

OUVIDORIA

TRANSPARÊNCIA

SIC



Anexo III - Valor Referencial - CadTerc Vol 5.pdf



Mural	Legislação	Minutas Edital	Fornecedores	Catálogo	Comunicação	Manuais
-------	------------	----------------	--------------	----------	-------------	---------

16:24:12

Vol 1 - Vigilância e Segurança Patrimonial

Vol 2 - Portarias

Vol 3 - Limpeza Predial

Vol 4 - Transporte de Servidores

Vol 5 - Alimentação SSP ou SAP

Vol 6 - Alimentação Fundação CASA

Vol 7 - Limpeza Hospitalar

Vol 8 - Alimentação Hospitalar

Vol 9 - Alimentação de Empregados

Vol 10 - Lavanderia Hospitalar

Vol 11 - Motofrete

Vol 12 - Gases Medicinais

Vol 13 - Vigilância Eletrônica

Vol 14 - Impressão Corporativa

Vol 15 - Limpeza Escolar

Vol 16 - Locação de Veículos

Vol 17 - Abastecimento de Veículos

Vol 18 - Manutenção e Conservação de Jardins

Vol 19 - Recepção

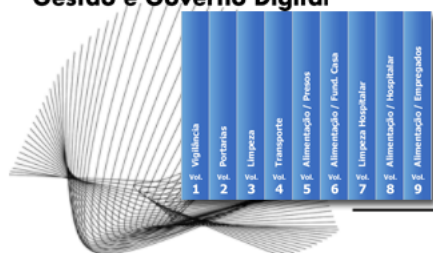
Vol 20 - Bombeiro Civil

Vol 21 - Transporte Escolar

Manuais Orientativos

Relatórios e Resultados

Página Inicial Imprimir

Secretaria de
Gestão e Governo Digital**CadTerc**

ESTUDOS TÉCNICOS DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS

REGRAS E DIRETRIZES PARA CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS
TERCEIRIZADOS PARA ÓRGÃOS E ENTIDADES DA ADMINISTRAÇÃO
PÚBLICA ESTADUAL

Tipo de refeição	Valor unitário (R\$)				
	Até 499 comensais	Siafisico	Até 999 comensais	Siafisico	Até 2999 comensais
Serviço A - Refeição porcionada					
Desjejum	R\$ 4,96	200433	R\$ 4,90	200441	R\$ 4,74
Almoço	R\$ 16,64	200476	R\$ 16,00	200484	R\$ 14,44
Jantar	R\$ 16,64	200514	R\$ 16,00	200522	R\$ 14,44
Lanche opcional*	R\$ 12,39	231126	R\$ 11,79	231134	R\$ 10,29
Serviço B - Refeição a granel					
Desjejum	R\$ 4,89	200557	R\$ 4,81	200565	-
Almoço	R\$ 15,70	200573	R\$ 15,06	200581	-
Jantar	R\$ 15,70	200590	R\$ 15,06	200603	-
Lanche opcional*	R\$ 12,37	231169	R\$ 11,77	231177	-

* Obs.: Esta opção poderá ser utilizada para substituição de uma das refeições diárias. A sua utilização deverá constar nas planilhas de quantitativos e valores unitários.

Fonte: Estudo Técnico da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Seções Administrativas Penitenciárias – Vol. 5 – Junho/23

EVENTUAIS

Evento	Valor unitário (R\$)	Siafisico
Festa Junina	R\$ 2,98	200611
Natal	R\$ 6,82	200620
Ano Novo	R\$ 6,82	200638

Fonte: Estudo Técnico da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Seções Administrativas Penitenciárias – Vol. 5 – Junho/23

Data Base: **Jun/2023**

Download

Anexo III - ANEXO II - Minuta Termo de CONTRATO.pdf

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO



DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE PRAIA GRANDE

(Processo Administrativo nº SEI 058.00012800/2024-57)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., CELEBRADO
ENTRE O(A)....., POR
INTERMÉDIO DO (A) E
.....

O Estado de São Paulo por intermédio da Delegacia Seccional de Polícia de Praia Grande, com sede no(a) Rua Guimarães Rosa nº 1069, na cidade de Praia Grande/SP, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 04.236.548/0100-78, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pelo(a)[Portaria/.....] nº de de de 20..., publicado(a) no DOE de de de, [portador(a) da identificação funcional..... nº/inscrito(a) no CPF sob o nº..... (se ausente identificação funcional individualizada)], no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a)inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº....., sediado(a) na....., doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representado(a) por..... (nome e função no contratado), inscrito(a) no CPF sob o nº.....,conforme atos constitutivos da fornecedora OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de prestação de nutrição e alimentação destinada a comensais da Carceragem de Trânsito Anexa à Delegacia Sede do Município de São Vicente/SP e da Carceragem de Trânsito Anexa ao 2º Distrito Policial de São Vicente/SP, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	11830		
2	ALMOÇO P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	7280		
3	JANTAR P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	8190		
...						

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado; e
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O regime de execução deste contrato é o de *empreitada por preço unitário*.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses contados do(a) data estabelecida para início dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, a critério do Contratante, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O Contratado poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo Contratante em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

2.1.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração e em harmonia com os preços do mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do aditamento pretendido, permitida a negociação com o contratado, observando-se, ainda, os seguintes requisitos:

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*
- c) Seja juntada justificativa, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;*
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

2.1.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do Contratante.

2.1.4. Eventuais prorrogações de contrato serão formalizadas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as condições prescritas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, custos não renováveis já pagos ou amortizados no âmbito da contratação, quando houver, deverão ser eliminados como condição para a prorrogação.

2.1.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o Contratado tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.1.7. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condições resolutivas consubstanciadas:

I - na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato a partir de sua ocorrência; ou

II - na ausência de vantagem para o Contratante na manutenção do contrato, desde que o Contratante comunique ao Contratado a opção pela extinção do contrato com ao menos 2 (dois) meses de antecedência em relação à próxima data de aniversário do contrato, acarretando a extinção do contrato a partir da referida data de aniversário contratual.

2.1.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas no item anterior desta cláusula, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

5.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais

e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. *O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.*

5.4. *Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.*

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a 01/06/2023 (DD/MM/AAAA).

7.2. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPC-FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.9. Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do Contratado.

7.10. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

a. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

b. Para os demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra): a partir da data da apresentação da proposta.

7.11. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

7.11.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.

7.12. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

7.13. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

7.14. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

7.15. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

7.16. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a demonstração analítica da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção coletiva ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato que fundamenta a repactuação.

7.16.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho visa a repassar integralmente a variação de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.17. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), a respectiva variação será apurada mediante a aplicação do índice de reajustamento(indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observando a data de referência e o interregno mínimo definidos nesta cláusula, com base na seguinte fórmula:

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) a ser reajustada;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta ou à data do último reajustamento aplicado;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

7.17.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.17.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.17.3. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.17.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), por meio de termo aditivo.

7.18. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

7.19. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

7.20. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

7.21. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

7.22. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.23. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.24. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

7.25. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação em até (indicar o prazo), contado a partir da data em que for apresentada, pelo Contratado, solicitação acompanhada de documentação contendo demonstração analítica da variação dos custos a serem repactuados (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º, Lei nº 14.133, de 2021).

7.25.1. O prazo referido no subitem anterior não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

7.26. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

7.27. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.28. Se ocorrer repactuação para valor maior, o Contratado deverá complementar a garantia contratual que tenha sido anteriormente prestada, caso exigida neste instrumento, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

7.29. Caso ocorra majoração da tarifa de transporte público, será facultada a revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços que constitui parte integrante do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. Caso sejam preenchidos os requisitos legais, a revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por termo aditivo a este Contrato.”

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de *30 (trinta) dias* para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *30 (trinta) dias*, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.11. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

8.1.12. *Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.*

8.1.13. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se

refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

8.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante no local do serviço para representar o Contratado na execução do contrato.

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou de fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços.

9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;

9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante.

9.2. Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto Estadual nº 67.301, de 2022, o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de

quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

9.2.1. O descumprimento das obrigações previstas neste subitem poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e o Decreto estadual nº 67.301, de 2022.

9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

9.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. *Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.*

10.2. *O Contratado responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados ao Contratante ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei nº 13.709, de 2018, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento.*

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima desta cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” do referido subitem, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa**: A sanção de multa será aplicada após regular processo administrativo, e calculada com observância dos seguintes parâmetros:

1. *Multa Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;*

2. *Multa Moratória de 1.% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

a. *O atraso superior a sessenta dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

3. *Multa Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1., de 10.% a 20% do valor do Contrato.*

4. *Multa Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1., de 15 % a 30 % do valor do Contrato.*

5. *Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1., a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.*

6. *Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1., a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.*

7. *Para infrações descritas na alínea “a” do subitem 12.1., a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.*

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como no artigo 1º, § 2º, item 3, do Decreto estadual nº 55.938, de 2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto estadual nº 57.159, de 2011, na hipótese da configuração de trabalho em caráter não eventual por pessoas físicas, com relação de subordinação ou dependência, quando o contratado for sociedade cooperativa (se admitida a participação/contratação de cooperativa).

13.1.2. O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.1.3. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.1.3.1. Se a operação societária de que trata este subitem implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada alteração subjetiva por termo aditivo.

13.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

13.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3. Indenizações e multas.

13.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.4. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:
- VI. Nota de Empenho:

14.2. *Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

16.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em 01 (uma) via, que, lido e achado conforme pelo Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

*Praia Grande, [dia] de [mês] de [ano].**OU** [Local], data da última assinatura eletrônica das partes.*

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

**Anexo IV - ANEXO III - Modelo PLANILHA PROPOSTA.
pdf**

ANEXO III

MODELO(S) REFERENTE(S) A PLANILHA DE PROPOSTA

Item	Especificação	CATSER	UNIDADE MEDIDA	QTDE. Estimada DIA	QTDE. TOTAL 30 MESES	Preço unitário da refeição	TOTAL
1	DESJEJUM P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	13	11830	R\$	R\$
2	ALMOÇO P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	8	7280	R\$	R\$
3	JANTAR P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	9	8190	R\$	R\$
Valor Mensal estimado							R\$
TOTAL GERAL (30 MESES)							R\$

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

Anexo V - ANEXO IV - Modelos DECLARACOES.pdf

ANEXO IV

MODELO(S) DE DECLARAÇÃO(ÕES)

ANEXO IV.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição estadual; e

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA

ANEXO IV.2

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO
DO OBJETO DA LICITAÇÃO PRECEDIDA DE VISTORIA**

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, e que realizou vistoria prévia no(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação, colhendo todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO IV.3

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO (elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO IV.4

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

(elaborado pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de responsável técnico de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura/qualificação do responsável técnico)

Anexo VI - ANEXO V - Planilha Orcamentaria.pdf

ANEXO V**PLANILHA ORÇAMENTÁRIA**

Item	Especificação	CATSER	UNIDADE MEDIDA	QTDE. Estimada DIA	QTDE. TOTAL 30 MESES	Preço unitário da refeição – Cadterc (*)	TOTAL
1	DESJEJUM P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	13	11830	R\$ 4,96	R\$ 58.676,80
2	ALMOÇO P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	8	7280	R\$ 16,64	R\$ 121.139,20
3	JANTAR P/ PRESOS - PREPARADO E TRANSPORTADO DA CONTRATADA	3697	UN.	9	8190	R\$ 16,64	R\$ 136.281,60
Valor Mensal Estimado							R\$ 10.536,59
TOTAL GERAL (30 MESES)							R\$ 316.097,60

(*) Mês de Referência de Preços: JUN/2023 – CadTerc Vol. 5