SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Aviso de

CONTRATAÇÃO DIRETA

180176-9/2026

CONTRATANTE (UASG)

UGE 180176 - ESSD

OBJETO

Contratação de empresa de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 3.325.054,08 (três milhões, trezentos e vinte e cinco mil, cinquenta e quatro reais e oito centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia ***27/02/2026***

HORÁRIO DA FASE DE LANCES

Das ***08h até 14h*** **(horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço **por item**

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

Baixe o app Compras.gov.br
e apresente sua proposta

Sumário

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA 3
2. REGISTRO DE PREÇOS 3
3. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA. 3
4. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL 5
5. FASE DE LANCES 7
6. JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS 7
7. HABILITAÇÃO 11
8. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 12
9. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA 12
10. CONTRATAÇÃO 12
11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS 13
12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 15

SECRETARIA DA SEGURANÇA PUBLICA

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO

ESCOLA SUPERIOR DE SOLDADOS "Cel PM ASSUMPÇÃO"

CNPJ 04.198.514/0019-83

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 180176-9/2026

(Processo Administrativo n.° 057.00071792/2026-71)

Torna-se público que o(a) POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO por meio do(a) UGE 180176 - *ESCOLA SUPERIOR DE SOLDADOS "Cel PM EDUARDO ASSUMPÇÃO"*, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento *menor preço***,** na hipótese do art. 75*, caput, inciso ...*, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, observando a disciplina do referido diploma legal, do Decreto estadual nº 68.304, de 9 de janeiro de 2024, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, e demais normas da legislação aplicável, e, ainda, as condições estabelecidas neste Aviso e em seus Anexos, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

Data da sessão: ***27/02/2026***
Horário da Fase de Lances: *08:00* às *14:00*
Link:XXXXXXXXXXX
Critério de Julgamento: *menor preço*
Regime de Execução: *Empreitada por Preço Unitário*

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto do presente procedimento de dispensa de licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de nutrição e alimentação a servidores e empregados da Escola Superior de Soldados "Coronel PM Eduardo Assumpção"**,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos.

1.1.1. *Sendo estabelecido na documentação que compõe este Aviso que o objeto desta dispensa eletrônica contém mais de um item, será facultado ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.*

1.2. O critério de julgamento adotado será o *menor preço* observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. REGISTRO DE PREÇOS

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

3. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

3.1. A participação na presente dispensa eletrônica ocorrerá por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, ferramenta informatizada integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Compras.gov.br, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio eletrônico www.gov.br/compras.

3.1.1. O procedimento será divulgado no Compras.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

3.1.2. O Compras.gov.br poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo Compras.gov.br.

3.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão ou entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

3.2. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte*, bem como para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 15 de junho 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*.

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

3.3.1. *Para o item único, a participação é ampla.*

3.4. Não poderão participar desta dispensa de licitação os fornecedores:

3.4.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) Anexo(s);

3.4.2. que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.4.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

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

b) 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 contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto no § 2º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) 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 dispensa de 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;

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

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Aviso, 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.

3.4.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

3.4.3.2. O impedimento de que trata a alínea "c" acima será também aplicado ao fornecedor 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 fornecedor.

3.5. *Não poderão participar desta dispensa de licitação sociedades cooperativas, tendo em vista o disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, e no art. 5º da Lei nº 12.690, de 2012.*

3.6. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da dispensa eletrônica ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade 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 n.º 14.133, de 2021.

3.6.1. A vedação de que trata a subdivisão acima 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.

3.7. *Não poderão participar desta dispensa de licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.*

4. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

4.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica ocorrerá com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item 4.

4.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do Aviso de Contratação Direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, *preço unitário (conforme o critério de julgamento definido no início deste Aviso)*, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o *preço (conforme o critério de julgamento definido no início deste Aviso)*, vinculam o Contratado.

4.4. 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.

4.4.1. A proposta deverá conter declaração de que compreende 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.

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

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

4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Aviso, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto a ser contratado 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.

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

4.8. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar Termo de Aceitação, em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.8.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.8.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus Anexos;

4.8.3. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;

4.8.4. 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;

4.8.5. que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal; e

4.8.6. 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.

4.9. O fornecedor enquadrado como microempresa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° 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 a exceção dos §§ 2º e 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado no item 4.9.1 subsequente.

4.9.1. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas que, no ano-calendário de realização do certame, 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.

4.9.2. Na hipótese de se verificar a exceção especificada na subdivisão anterior, ou de não cumprimento de outro requisito legal para tratamento favorecido, o fornecedor deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

5. FASE DE LANCES

5.1. A partir da data e horário estabelecidos neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste Aviso.

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

5.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo *valor unitário (conforme o critério de julgamento definido no início deste Aviso)* relativo ao item.

5.3. O fornecedor somente poderá oferecer *valor inferior (conforme o critério de julgamento definido no início deste Aviso)* ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

5.3.2. O intervalo mínimo de diferença de *percentuais* entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta, é de *1% (um).*

5.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

5.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do *menor lance (conforme o critério de julgamento definido no início deste Aviso)* registrado, vedada a identificação do fornecedor.

5.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

5.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

6. JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. Encerrada a fase de lances, quando a proposta do primeiro colocado permanecer *acima do preço máximo (conforme o critério de julgamento estabelecido no início deste Aviso)* definido para a contratação, poderá haver negociação de condições mais vantajosas.

6.1.1. Na hipótese a que se refere a subdivisão acima, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o *menor preço*, para que seja obtida a melhor proposta compatível em relação ao estipulado pela Administração.

6.1.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer *acima do preço máximo* definido para a contratação.

6.2. Em qualquer caso, concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos e registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

6.3. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitado ao fornecedor o envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou ao valor negociado, se for o caso, acompanhada de documentos complementares, quando necessários.

6.3.1. *Além da documentação supracitada, considerando que o custo global estimado do objeto da dispensa eletrônica é decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Aviso, o fornecedor com a melhor proposta será convocado para encaminhar planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta.*

6.4. Encerrada a etapa de negociação, se houver, será verificado se o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, na legislação correlata, e no item 3.4 deste Aviso, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no processo de contratação direta ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.4.1. Sicaf;

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

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

6.4.4. 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);

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

6.4.6. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/apenados); e

6.4.7. Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal – Cadin, de que trata a Lei nº 10.522, de 2002, no que concerne à medida prevista no inciso I, alínea "c", do art. 13 da Lei Complementar nº 225, de 2026.

6.5. Em relação a pessoa jurídica fornecedora, a consulta ao cadastro CNCIAI será realizada também quanto a seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

6.6. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o órgão 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).

6.6.1. 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).

6.6.2. O fornecedor 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).

6.6.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.7. Verificadas as condições de participação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Aviso de Contratação Direta e em seus Anexos.

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. contiver vícios insanáveis;

6.8.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Aviso ou em seus Anexos;

6.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado que tenha sido definido para a contratação;

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

6.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Aviso ou seus Anexos, desde que insanável.

6.9. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta ou lance que:

6.9.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

6.9.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

6.10. *Em acréscimo às disposições acima, deverão ser observados os seguintes preceitos:*

6.10.1. *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 fornecedor em relação à sua proposta final, conforme modelo constante de Anexo deste Aviso.*

6.10.2. *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.*

6.10.3. *A fim de assegurar o tratamento isonômico entre os fornecedores, 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) Convenção Coletiva de Trabalho firmada entre o Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) e o Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo (SINDIREFEIÇÕES-SP), vigente na data da apresentação da proposta.

6.10.3.1. O(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) indicado(s) na subdivisão 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.

6.10.4. *É vedado ao fornecedor 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).*

6.10.5. *A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do fornecedor, devendo a Administração 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.*

6.10.6. *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.*

6.10.7. *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.*

6.10.8. *Será solicitado que o fornecedor mais bem colocado envie, junto com sua proposta adequada ao valor final ofertado, declaração informando o enquadramento sindical do fornecedor, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do(s) instrumento(s) coletivo(s) do trabalho em que se baseia sua proposta.*

6.10.8.1. O fornecedor mais bem colocado 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.

6.10.9. *Anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor vencedor deverá apresentar:*

6.10.9.1. cópia da carta ou registro sindical do sindicato no qual ele declara ser enquadrado, em razão do regramento do enquadramento sindical previsto na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou por força de decisão judicial;

6.10.9.2. comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019, de 1974.

6.10.10. *O fornecedor se responsabiliza pelas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual o fornecedor não tenha sido representado por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida no julgamento das propostas, sujeitando o Contratado às sanções previstas no art. 156, caput, incisos III e IV, da Lei nº 14.133, de 2021.*

6.10.11. *O Contratado possui responsabilidade exclusiva pelo cometimento de erro ou fraude no enquadramento sindical e pelo eventual ônus financeiro decorrente, por repactuação ou por força de decisão judicial, em razão da necessidade de se proceder ao*

pagamento de diferenças salariais e de outras vantagens, ou ainda por intercorrências na execução dos serviços contratados, resultante da adoção de instrumento coletivo do trabalho inadequado.

6.10.12. *Deverá ser observada a aderência ao instrumento coletivo do trabalho ao qual a proposta do fornecedor esteja vinculada para fins de atendimento à eventual necessidade de repactuação dos valores decorrentes da mão de obra, consignados na planilha de custos e formação de preços do contrato, em observância ao disposto no inc. II do art. 135 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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

6.12. 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

6.12.1. O ajuste de que trata a subdivisão acima se limita ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

6.12.2. 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.

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

6.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.15. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

6.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, será iniciada a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

7. HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados no Anexo I deste Aviso, e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. A habilitação dos fornecedores será verificada por meio do Sicaf, quanto aos documentos por ele abrangidos.

7.2.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do Sicaf para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

7.2.2. O descumprimento da subdivisão acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

7.3. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares, indispensáveis à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do Sicaf, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema,

no prazo de *2 (duas) horas*, sob pena de inabilitação (art. 17, § 2º, do Decreto estadual nº 68.304, de 2024).

7.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.6. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.7. *Caso a documentação que compõe este Aviso estabeleça que o objeto desta dispensa eletrônica contém mais de um item e exigências de habilitação econômico-financeira e técnica cumulativas, o fornecedor provisoriamente vencedor quanto a um item, que estiver competindo em relação a outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação econômico-financeira e técnica cumulativamente, isto é, somando as exigências concernentes ao item em que venceu com aquelas que se referem ao item em que estiver competindo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.*

7.7.1. *Não havendo a comprovação dos requisitos de habilitação econômico-financeira e técnica cumulativos, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada seja suficiente para a habilitação do fornecedor quanto ao(s) remanescente(s).*

7.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

7.9. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou por os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

7.9.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, a Administração examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e às condições de habilitação.

7.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

7.11. A disciplina dos recursos, da adjudicação e da homologação encontra-se no item 12 deste Aviso.

8. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. *A disciplina deste item 8 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de dispensa eletrônica para registro de preços.*

9. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

10. CONTRATAÇÃO

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

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o fornecedor que, com dolo ou culpa:

11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

11.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

11.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

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

11.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

11.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

11.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

11.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nas subdivisões anteriores ficará sujeito às seguintes sanções, após regular processo administrativo, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal:

a) Advertência pela falta do item 11.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa:

(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 0,7 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;*

a. *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) 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 nº 14.133, de 2021;*

(3) *Multa Compensatória, para as infrações descritas nos itens 12.1.8 a 12.1.12, de 20% a 30% do valor do Contrato;*

(4) *Multa Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no item 12.1.3, de 20% a 30% do valor do Contrato;*

(5) *Para infrações descritas no item 12.1.2, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato;*

(6) *Para infrações descritas nos itens 12.1.4 a 12.1.6, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato;*

(7) *Para infrações descritas no item 12.1.7, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato;*

(8) *Para infrações descritas no item 12.1.1, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato.*

b.1) A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste instrumento, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos das infrações previstas nos itens 11.1.2 a 11.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos itens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos casos dos itens 11.1.2 a 11.1.7 que justifiquem a imposição da penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. 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 (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5. 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 (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6. 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 Aviso, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7. 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* e 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.

11.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

11.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.8.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no item 11.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas.

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

11.11. 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 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.12. 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 (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13. 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).

11.14. 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.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

a) republicar o presente Aviso com uma nova data;

b) contratar, desde que atendidos os requisitos de habilitação, o fornecedor que tenha ofertado a melhor proposta em pesquisa de preços que tenha servido de base ao procedimento, privilegiando-se, sempre que possível, a de menor preço;

c) fixar prazo para que os fornecedores interessados possam ajustar suas propostas ou sanear a documentação necessária à sua habilitação, conforme o caso.

12.1.1. No caso da alínea “b” da subdivisão anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

12.1.2. As providências das alíneas “a” e “b” da subdivisão anterior também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

12.2. Qualquer fornecedor poderá apresentar recurso administrativo quanto aos atos de julgamento de proposta e de habilitação ou inabilitação.

12.2.1. O recurso contendo as razões recursais deverá ser apresentado em momento único, no prazo de 1 (um) dia útil, contado a partir da data de divulgação do ato de habilitação ou inabilitação.

12.2.2. Os recursos deverão ser encaminhados pelo meio eletrônico: essduge@policiamilitar.sp.gov.br.

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

12.2.4. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais fornecedores será de 1 (um) dia útil, contado da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.2.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.2.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados https://www.portal.sei.sp.gov.br/sei.

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

12.3.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto ao fornecedor vencedor e homologará o procedimento.

12.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

12.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

12.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

12.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

12.8. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.9. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta 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.

12.10. Os fornecedores 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 de contratação.

12.11. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

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

12.13. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

12.13.1. ANEXO I – *Termo de Referência*

12.13.2. *ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;*

12.13.3. *ANEXO III – Cardtech Volume 9*

12.13.4. *ANEXO IV – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;*

12.13.5. *ANEXO V – Modelo(s) de Declaração(ões);*

12.13.6. *ANEXO VI – Modelos referentes à vistoria prévia*

12.13.7. *ANEXO VII – Planilha orçamentária*

gov.br Documento assinado digitalmente
RENATO LOPES GOMES DA SILVA
Data: 24/02/2026 08:41:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

São Paulo, *24* de *fevereiro* de 20*26.*

RENATO LOPES GOMES DA SILVA

Cel PM Dirigente

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Compras.gov.br UASG 180176

ESP-ESCOLA SUPERIOR DE SOLDADOS-CEL.ASSUMPCAO

Termo de referência - serviços de alimentação e nutrição 13/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2026	180176-ESP-ESCOLA SUPERIOR DE SOLDADOS-CEL. ASSUMPCAO	WEBSTER RODRIGUES DAMASCENO	12/02/2026 10:02 (v 0.10)

Status
ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		057.00071792/2026-71

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, consistindo em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando 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 disposto na Portaria CVS nº 5, de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

Tipo de refeição	Quantidade estimada diária (1)	Valor unitário por refeição (2)	Prazo contratual (dias) (3)	Total por item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum (2ª a 6ª feira) TESOURO	584	8,77	64	327.787,52
Desjejum (2ª a 6ª feira) FEPOM	103	8,77	64	57.811,84
Desjejum (sábado e domingo) TESOURO	117	8,77	26	26.678,34
Desjejum (sábado e domingo) FEPOM	20	8,77	26	4.560,40
Almoço (2ª a 6ª feira) TESOURO	1134	21,80	64	1.582.156,80
Almoço (2ª a 6ª feira) FEPOM	200	21,99	64	281.472,00
Almoço (sábado e domingo) TESOURO	121	22,69	26	71.382,74
Almoço (sábado e domingo) FEPOM	21	25,34	26	13.835,64
Jantar (2ª a 6ª feira) TESOURO	520	22,43	64	746.470,40
Jantar (2ª a 6ª feira) FEPOM	91	23,29	64	135.640,96
Jantar(sábado e domingo) TESOURO	108	23,29	26	65.398,32
Jantar(sábado e domingo) FEPOM	18	25,34	26	11.859,12
Total mensal (somatório dos itens dividido por 3)				1.108.351,36
total (90 dias)				3.325.054,08
Total TESOURO				2.219.874,12

1 de 29

Total FEPOM	505.179,96

Nº	Especificação	Cat Serv
1	Desjejum Formação Militar	COMPRAS 3697 BEC 253480
2	Almoço	COMPRAS 3697 BEC 253553
3	Jantar	COMPRAS 3697 BEC 253626

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre as disposições do item do catalogo do Sistema Compras.gov.br e as disposições deste termo de referência, prevalecem as disposições deste Termo de referência.

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023

1.2. Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade do Contratado a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições. A prestação desses serviços pelo Contratado contempla, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos.

1.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por se tratarem de serviços cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório, mediante especificações usuais de mercado.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias, contados da assinatura do contrato , improrrogável, na forma do artigo nº 75, inciso VIII da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

1.6. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual, para efeito de gestão, segurança e fiscalização constratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A presente contratação emergencial fundamenta-se no **art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021**, tendo em vista a iminente expiração do ajuste vigente e a impossibilidade de interrupção do fornecimento de alimentação para a Escola Superior de Soldados. A natureza essencial do serviço, que garante a subsistência de alunos em regime de formação técnica-militar, impõe à Administração o dever de agir para evitar riscos à saúde e à ordem pública. A dispensa ora pleiteada visa, portanto, assegurar a continuidade operacional da unidade durante o intervalo necessário para a conclusão do certame definitivo.

2.2. O processo licitatório principal, cujo valor estimado ultrapassa a cifra de **R$ 30.000.000,00 (trinta milhões de reais)** para um período de 30 meses, encontra-se atualmente em fase de **análise documental minuciosa**. Dada a magnitude da despesa e a complexidade técnica envolvida na logística de alimentação em larga escala, a Administração está empenhada em um rigoroso controle de conformidade e governança, conforme preconiza o **Art. 11 da Lei nº 14.133/2021**. Tal cautela é indispensável para garantir a seleção da proposta mais vantajosa e evitar futuros aditamentos ou falhas na execução de um contrato de tamanha relevância financeira.

2.3. Dessa forma, a contratação direta é uma medida excepcional e temporária, estritamente vinculada ao tempo necessário para que a análise técnica e jurídica do projeto de que ultrapassa R$ 30 milhões seja concluída com a segurança que o interesse público exige. A medida encontra amparo nos princípios da **continuidade do serviço público e da seguridade jurídica**, evitando que o rigor necessário na análise do grande contrato resulte no desabastecimento imediato da tropa, o que configuraria prejuízo irreparável à formação dos soldados.

2.4. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.5. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. fornecimento de todos os materiais, ferramentas e mão de obra qualificada necessários à plena execução dos serviços, observando padrões de qualidade e salubridade compatíveis com as normas sanitárias.

4.1.2. Ao longo da execução dos serviços, é fundamental que todas as etapas realizadas sejam em estrita conformidade com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e demais regulamentações aplicáveis. Essa abordagem visa garantir a segurança dos trabalhadores, a qualidade dos materiais e da execução.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação não haverá indicação de marcas ou modelos por se tratar de contratação de serviços.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. Na presente contratação não haverá impedimento de marcas/produtos por se tratar de serviços.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.3.1. no prazo de convocação, o licitante deverá informar uma das seguintes modalidades de garantia que irá prestar:

I - **Caução em dinheiro**. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado;

II - **Caução em títulos da dívida pública**. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente;

III - **Fiança bancária**. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV - **Seguro-garantia**. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com a subdivisão posterior, observada a legislação que rege a matéria;

V - **Título de capitalização**. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

4.3.2. A não prestação da garantia equivale à recusa injustificada de formalização da contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o fornecedor vencedor às sanções previstas nas normas pertinentes.

4.3.3. O instrumento de celebração da contratação (definido pela documentação que compõe a presente contratação) estabelece a disciplina que será aplicada em relação à garantia da contratação.

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 08h00 (oito) horas às 11h00 (onze) horas.

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

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

4.4.3. 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, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.4.4. 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

Condições de execução

5.1.A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: 05 (cinco)dias a contar da assinatura do contrato.

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

5.2.Estimativa de Consumo:

Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Unidade Essd			
Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Média diária	Quantidade Média Mensal
2ª a 6ª feira			
Desjejum For Militar	Refeição	697	15334

Almoço	Refeição	1334	29348
Jantar	Refeição	611	13442
Sábado e domingo			
Desjejum For Militar	Refeição	137	1096
Almoço	Refeição	142	1136
Jantar	Refeição	126	1008

Local e horário da prestação dos serviços

5.3.Os serviços serão prestados no(s) seguinte(s) endereço(s):

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

Unidade
Escola Superior de Soldados Cel PM Eduardo Assumpção
Endereço
Av. Doutor Felipe Pinel, 2859 Cep - 02939-000 Pirituba, São Paulo/SP

5.4.Horários de Distribuição das Refeições Diárias:

Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias

Refeição	Horário
Desjejum Formação Militar	das 05h30 às 08h00*
Almoço	das 11h30 às 14h00
Jantar	das 17h30 às 20h00

***Excepcionalmente nos dias de solenidade ou aplicação de provas, o horário limite do desjejum deverá ser ampliado até as 09h00.**

Descrição das Atividades

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

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

5.6.1 A programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.6.2 A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16 /1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021;

5.6.3 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos per Capita e Frequência de Utilização;

5.6.4 A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;

5.6.5 A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;

5.6.6 O pré-preparo e a cocção dos alimentos;

5.6.7 O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;

5.6.8 A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;

5.6.9 A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

5.6.10 Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

Cardápios

5.7. A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/1998 e o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021.

Quadro 4: Modelo de composição do cardápio

Refeição	Composição
Desjejum formação militar	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros); Pão (francês, forma, bisnaga e outros) com margarina ou geleia ou requeijão, ovos mexidos
Almoço e jantar	Arroz; Feijão ou leguminosas; Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.; Segunda opção do prato principal; Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos; Salada: tomate ou alface ou beterraba; Sobremesa: fruta alternada com doce; Suco artificial; Mini pão

5.8. Não aplicável.

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

5.9.1 Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Anexo I da Resolução SAMSP–16/1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021;

5.9.2 Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021;

5.9.3 Modelo de cardápio diário básico padrão;

5.9.4 As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do Nutricionista do Contratante, sem custos adicionais;

5.9.5 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;

5.9.6 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc.;

5.9.7 Caberá ao Contratado definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;

5.9.8 Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pelo Contratado, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

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

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

5.10.1 Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.10.2 Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

5.10.3 Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;

5.10.4 Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

Distribuição das Refeições

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

5.12. A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca e/ou pratos de vidro para refeição e salada, cubas de porcelana e/ou plásticas para sopa e outros, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pelo Contratado. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados do Contratado. 5.13. Em relação ao Almoço e Jantar, o porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

5.13.1 As saladas, a sopa, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

5.13.2 Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas. Ressalta-se que o cardápio referente à segunda opção do prato principal poderá ser à base de ovo ou outras preparações, se o Contratado desejar;

5.13.3 Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 250 ml para o serviço de self-service.

5.14. Quanto à Sobremesa:

5.14.1 A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida e acondicionada em embalagem plástica individual;

5.14.2 O doce, quando cremoso, a gelatina ou o pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;

5.14.3 O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013:

5.14.3.1. O Contratado deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;

5.14.3.2. O Contratado deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;

5.14.3.3. O Contratado deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;

5.14.3.4. No final da refeição, deverá ser fornecido café sem açúcar, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml, com disponibilidade de sachês de açúcar ou adoçante.

5.15. Não aplicável.

5.16. Não aplicável.

Operacionalização dos Serviços

5.17. Gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

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

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

5.18. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios:

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

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

5.19. Preparo da alimentação:

5.19.1 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013. 5.19.2 Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65 ºC ou inferior a 10 ºC (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição.

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

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

5.19.5 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.

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

5.20. Distribuição das refeições

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

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

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

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

5.21. Controle de Segurança Alimentar:

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

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

5.21.3 Controle Integrado de Pragas e Vetores: O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados na entidade competente.

Higiene

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

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

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

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

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

5.22.5 A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pelo Contratado, é de sua responsabilidade. Instalações e Equipamentos

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

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

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

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

5.27. Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório; 5.28. Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

5.29. Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário. Quadro de Pessoal

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

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

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

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

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

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

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

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

5.38. O Contratado responsabiliza-se por:

5.38.1 Cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, deve elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria nº 2.619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo (SMS) quando aplicável, alterada pela Portaria nº902/ 2019 (SMS), da Portaria CVS nº 5/2013, e a legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados em Apêndice deste Termo de Referência.

5.38.2 Executar integralmente o serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.

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

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

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

5.38.6 Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

5.38.7 Executar a manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

5.38.8 Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.

5.38.9 Reparar os entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

5.38.10 Devolver, ao término do Contrato, os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados ao Contratado, em condições de uso.

5.38.11 Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

5.38.12 Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato.

5.38.13 Arcar com as despesas de gás e telefone utilizados na execução do serviço.

5.38.14 Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas.

5.38.15 Manter profissional Responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante.

5.38.16 Registrar seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional.

5.38.17 Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.38.18 Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante.

5.38.19 Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

5.38.20 Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado.

5.38.21 Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

5.38.22 Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

5.38.23 Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

5.38.24 Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho.

5.38.25 Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

5.38.26 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado e acompanhamento por responsável do Contratado.

5.38.27 Submeter os cardápios ao Nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação.

5.38.28 Alterar os cardápios já aprovados somente mediante justificativas e autorização do Contratante.

5.38.29 Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade.

5.38.30 Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

5.38.31 Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

5.38.32 Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

5.38.33 Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes. 5.38.34 Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade.

5.38.35 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS nº 5/2013).

5.38.36 Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

5.38.37 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final.

5.38.38 Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

5.38.39 Manter a qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

5.38.40 Observar a aceitação das preparações servidas e, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

5.38.41 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.

5.38.42 Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim.

5.38.43 Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados na entidade competente, quando exigido registro pela legislação.

5.38.44 Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

5.38.45 Proceder à higienização dos refeitórios (mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante.

5.38.46 Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental.

5.38.47 Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada.

5.38.48 Cumprir e fazer cumprir por seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança.

5.38.49 Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

5.38.50 Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, 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 Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

5.38.51 Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nºs 1,7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.

5.38.52 Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

5.38.53 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

5.38.54 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

5.38.55 Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a Gás Natural Veicular (GNV).

5.38.56 Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas do Contratado, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

5.38.57 Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado.

5.38.58 Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

5.38.59 Realizar a fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade do Contratado por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato.

5.38.60 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.

5.38.61 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

5.38.62 Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

5.38.63 Observar e obedecer à legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

5.38.64 Realizar o controle de desperdício, proposto como modelo, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos.

5.38.65 Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado. 5.38.66 Fornecer a alimentação equilibrada e racional, em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico.

5.38.67 Fornecer as refeições acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.

5.38.68 Separar diariamente amostras da alimentação a ser servida, em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

5.38.69 Efetuar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, bem como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, garantindo o encaminhamento das amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares.

5.38.70 Observar, durante a execução do serviço, a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, promovendo as alterações ou adaptações necessárias para o atendimento adequado, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

5.38.71 Elaborar, para garantir a manutenção da qualidade do serviço, um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os formulários que compreendem as orientações para o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, mantendo-os disponíveis para consulta pelos seus profissionais e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária, em conformidade com os parâmetros mínimos fixados neste Termo de Referência.

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.39. O Contratante responsabiliza-se por:

5.39.1 Indicar o gestor e o fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato.

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

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

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

5.39.5 Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição do Contratado. Boas Práticas Ambientais Específicas

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

5.40.1 Uso racional da água:

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

5.40.1.2. Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

5.40.1.2.1. 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;

5.40.1.2.2. Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

5.40.1.2.3. Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

5.40.1.2.4. Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

5.40.1.2.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior; 5.40.1.2.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

5.40.1.2.7. Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

5.40.1.3. Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:

5.40.1.3.1. Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

5.40.1.3.2. Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

5.40.1.3.3. Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

5.40.1.3.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;

5.40.1.3.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

5.40.1.3.6. Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

5.40.1.3.7. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

5.40.1.3.8. Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

5.40.1.4. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

5.40.1.4.1. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

5.40.1.4.2. Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;

5.40.1.4.3. Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

5.40.2 Controle de Poluição Sonora 5.40.2.1. Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A) —, conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

5.40.3 Controle de Emissão de Poluentes:

5.40.3.1. Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

5.40.3.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas).

5.40.4 Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis:

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

5.40.4.2. Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

5.40.4.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;

5.40.4.4. 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;

5.40.4.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

5.40.4.6. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

5.40.5 Uso Racional de Energia:

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

5.40.5.1.1. Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;

5.40.5.1.2. Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;

5.40.5.1.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

5.40.5.1.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;

5.40.5.1.5. Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;5.40.5.1.6. 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;

5.40.5.1.7. Todas as instalações (elétrica, de gás, vapor etc.) realizadas nas dependências utilizadas pelo Contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

5.40.5.1.8. Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

5.40.6 Minimização da Geração de Resíduos Sólidos

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

5.40.6.1.1. Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;

5.40.6.1.2. O Nutricionista do Contratado, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

5.40.6.1.3. 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;

5.40.6.1.4. Obriga-se o Nutricionista do Contratado a visitar o site https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

5.40.6.1.5. As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

5.40.7 Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

5.40.7.1. 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.

5.40.7.1.1. 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).

5.40.7.1.2. 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.

5.40.8 Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções:

5.40.8.1. Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005. 5.40.9 Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos

5.40.9.1. 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.

Sugestões para a Composição dos Cardápios 5.41.

Carnes:

Quadro 5: Relação de carnes para substituição de cardápio

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

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

5.42. Saladas – Legumes/leguminosas

5.42.1 Abóbora;

5.42.2 Abobrinha;

5.42.3 Batata;

5.42.4 Batata-doce;

5.42.5 Berinjela;

5.42.6 Cará;

5.42.7 Cenoura;

5.42.8 Chuchu;

5.42.9 Feijão branco;

5.42.10 Feijão fradinho;

5.42.11 Grão-de-bico;

5.42.12 Lentilha;

5.42.13 Mandioca;

5.42.14 Mandioquinha;

5.42.15 Milho-verde;

5.42.16 Pepino;

5.42.17 Pimentão;

5.42.18 Quiabo;

5.42.19 Tomate;

5.42.20 Vagem;

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

5.43. Guarnição:

5.43.1 Abobrinha à dorê;

5.43.2 Batata (sauté, palha, chips e frita);

5.43.3 Berinjela à milanesa;

5.43.4 Brócolis ao alho e óleo;

5.43.5 Cenoura vichy;

5.43.6 Couve-manteiga refogada;

5.43.7 Couve-flor com molho branco;

5.43.8 Creme de milho;

5.43.9 Espinafre ao alho e óleo;

5.43.10 Farofa de cenoura/passas;

5.43.11 Mandioca frita;

5.43.12 Panaché de legumes;

5.43.13 Polenta;

5.43.14 Purê de batatas;

5.43.15 Purê de batatas/abóbora madura;

5.43.16 Purê de batatas/cenoura;

5.43.17 Espaguete com orégano;

5.43.18 Talharim ao alho e óleo;

5.43.19 Torta de espinafre com requeijão;

5.43.20 Vagem à juliana;

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

5.44. Sobremesas – Frutas

5.44.1 Abacate;

5.44.2 Pera;

5.44.3 Maçã;

5.44.4 Goiaba;

5.44.5 Banana;

5.44.6 Caqui;

5.44.7 Laranja pera/bahia;

5.44.8 Mamão;

5.44.9 Melancia;

5.44.10 Melão;

5.44.11 Salada de frutas;

5.44.12 Uva;

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

5.45. Sobremesas – Doces.

5.45.1 Arroz doce;

5.45.2 Doce de abóbora cremoso;

5.45.3 Manjar branco com calda e ameixa;

5.45.4 Mousse;

5.45.5 Pavê;

5.45.6 Pudim;

5.45.7 Rocambole recheado com doce de leite;

5.45.8 Romeu e Julieta;

5.45.9 Sorvete de massa;

5.45.10 Tartelete de frutas;

5.45.11 Brigadeiro;

5.45.12 Beijinho;

5.45.13 Gelatina;

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

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 Contratante e o Contratado 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 Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a celebração da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado 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. O contratado deverá manter o preposto no local da execução do objeto durante o expediente administrativo, a fim de facilitar a comunicação e gestão contratual.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do Contratado, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. 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

6.10. 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).

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará 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).

6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pelo Contratado (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14. 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 nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º).

6.15. 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).

6.16. A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.17. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer ao Contratado a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.18. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto do Contratado a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.19. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.20. O Contratado poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.21. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções ao Contratado de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.22. É vedada a atribuição ao Contratado da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ele realizada.

6.23. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.24. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021 (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6).

6.25. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento do Contratado que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso (art. 47, § 2º, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

6.26. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.26.1 A fiscalização do Contratante terá livre acesso aos locais de execução do serviço;

6.26.2 A autoridade competente do Contratante poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de profissionais do Contratado que estiverem sem uniforme ou crachá, que embaraçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Contratante, julgar inconveniente;

6.26.3 A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o Contratado do regular cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no Contrato.

6.27. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 do Contratante.

6.28. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.29. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.30. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, 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).

6.31. 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).

6.32. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.33. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de Contratado que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.33.1. no 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços, o Contratado deverá apresentar a seguinte documentação:

6.33.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.33.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pelo Contratado;

6.33.1.3. exames médicos admissionais dos empregados do Contratado que prestarão os serviços;

6.33.1.4. cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m); e

6.33.1.5. comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019, de 1974;

6.33.2. até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços (ou último dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, se não houver equivalente), o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.33.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.33.2.2. 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 neste instrumento;

6.33.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS); e

6.33.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;

6.33.3. quando solicitado pelo Contratante e no prazo fixado, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.33.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;

6.33.3.2. cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o Contratante;

6.33.3.3. cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.33.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigado por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho; e

6.33.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

6.33.4. O Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços:

6.33.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade do Contratado sem extinção de seus contratos de trabalho;

6.33.4.2. documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados;

6.33.4.3. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.33.4.4. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e

6.33.4.5. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.34. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam as subdivisões anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa ao Contratado, conforme previsto no instrumento da contratação (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.35. Sempre que houver admissão de novo empregado pelo Contratado, os documentos correspondentes aos exigidos no 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao Contratante, com a apresentação pelo Contratado de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.36. O Contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.37. A cada período de 12 (doze) meses de vigência do contrato de trabalho, o Contratado deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:

6.37.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT;

6.37.2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere a subdivisão anterior, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros;

6.37.3. Não haverá pagamento adicional pelo Contratante ao Contratado em razão do cumprimento das obrigações previstas na subdivisão anterior.

6.38. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.39. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.40. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.41. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.

6.42. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos arts. 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.42.1. O Contratante adotará as medidas cabíveis para assegurar o cumprimento das obrigações trabalhistas e demais obrigações contratuais pelo Contratado sempre que identificar descumprimento, inclusive quando for cientificado dessa circunstância por meio do recebimento de notificação formal enviada por trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou outro meio idôneo.

6.43. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (art. 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.43.1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido ao Contratado.

6.43.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas na subdivisão acima.

6.43.1.2. Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo Contratante em relação aos empregados do Contratado por quaisquer obrigações dele decorrentes.

6.44. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.45. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.46. A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.47. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado 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 art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.48. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.49. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.50. 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 extinção do contrato (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º).

6.51. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará 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, inciso IX).

6.52. 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. 16, inciso VI).

6.53. 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, inciso VIII).

6.54. 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, inciso VII e parágrafo único).

6.55. 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

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1 Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital.

7.2. O Contratante executará mensalmente a medição dos serviços considerando a quantidade de serviços efetivamente executados, descontando se do valor devido, quando houver, as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis ao Contratado, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato e no Edital.

Do recebimento

7.3. 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).

7.4. 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 refere a parcela a ser paga.

7.5. 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).

7.6. 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).

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

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, que observará a periodicidade mensal:

7.81. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.8.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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 14.133, de 2021).

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **5 (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:

7.14.1. 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. 16, inciso VI);

7.14.2. 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

7.14.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

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

7.15. 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.

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

7.17. 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

7.18. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (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 (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.19. 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:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.20. 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 ao Contratante;

7.21. 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, de 2021.

7.22. 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 SEGES /MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.23. 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.

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. 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

7.27. 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.

7.28. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (art. 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, 2023, c/c o art. 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

7.29. 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.

7.29.1. 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 art. 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

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

7.31. 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.

7.31.1. 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.

7.32. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional[ESP1] , 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. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, caput, inciso VIII da Lei nº 14.133, de 2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO, observando-se o disposto no Decreto estadual nº 68.304, de 9 de janeiro de 2024.

8.1.1. Modo de disputa aberto e fechado.

Regime de Execução

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

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

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

8.5. Sociedade empresária: 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;

8.6. 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 nº 77, de 18 de março de 2020;

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

8.8. 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;

8.9. Ato de autorização para o exercício da atividade, consistente em Alvará ou Licença Sanitária, expedido pela Vigilância Sanitária competente (municipal ou estadual), para o exercício das atividades de preparo, manipulação, acondicionamento e fornecimento de alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

8.12. 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.

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

8.14. 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;

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

8.16. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, e/ou de regularidade com a Fazenda] Municipal/Distrital quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.17. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.18. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

8.19. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

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

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

b) Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

c) Patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.20.1. 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.

8.20.2. 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.

8.20.3. 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.

8.21. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

a) A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

b) Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

8.21.1. 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).

8.22. O atendimento dos índices econômicos previstos nesta seção deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.23. 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;

8.23.1 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;

8.24. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional vigilância sanitária e conselho regional de química (CRQ), em plena validade;

Qualificação Técnico-Profissional

8.25. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço(s) de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

A) Responsável técnico legalmente habilitado perante o respectivo conselho profissional conforme determina a RDC nº 52/2009 da ANVISA.

8.25.1. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma da subdivisão acima deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional(is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.25.2. Por ocasião do início da execução do contrato, a comprovação do vínculo do(s) profissional(is) a que se refere a subdivisão anterior poderá se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços, ou, no caso de sócio(s), de cópia do contrato social atualizado;

8.25.3. Deve o licitante apresentar relação dos compromissos assumidos que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico indicado na subdivisão anterior;

8.25.4. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

8.26. 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;

8.26.1. Para fins da comprovação de que trata a subdivisão acima, 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):

a) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses na prestação de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os meses serem ininterruptos;

b) Comprovação de que já executou contrato(s) com um mínimo de 10% (dez por cento) da quantidade estimada de refeições para o período de 12 (doze) meses, ou seja, comprove o fornecimento de no mínimo 110.850 (cento e dez mil, oitocentos e cinquenta) refeições, conforme memória de cálculo a seguir.

Tipo de refeição	Quantidade (365)dias	10%
Desjejum	(687+137)*365=300.760	30.076
Almoço	(1334+142)*365=538.740	53.874
Jantar	(611+126)*365=269.005	26.900
Total de refeições (desjejum, almoço ou jantar) a comprovar: 110.850 (cento e dez mil oitocentos e cinquenta)		

8.26.2. Serão admitidos, 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, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022 , c/c o art. 1º, inciso VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023;

8.26.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante;

8.26.4. 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 do contratante e local em que foram prestados os serviços, dentre outros documentos;

Outras comprovações

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

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

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

8.28. Tratando-se de consórcio:

8.28.1. 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" desta subdivisão.

8.28.2. 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.

8.28.3. 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 art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado total da contratação é de R$ 3.325.054,08 (três milhões, trezentos e vinte e cinco mil, cinquenta e quatro reais e oito centavos, conforme custos unitários apostos na tabela acima. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Art 8º do Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

I) Gestão/Unidade: 0001/180176;

II) Fonte de Recursos: [...];

III) Programa de Trabalho: [...];

IV) Elemento de Despesa: 33903973;

V) Plano Interno: [...].

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.

WEBSTER RODRIGUES DAMASCENO

Cb PM Auxiliar de Logística

Assinou eletronicamente em 12/02/2026 às 10:02:03.

ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

SECRETARIA DA SEGURANÇA PUBLICA

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO

ESCOLA SUPERIOR DE SOLDADOS "Cel PM ASSUMPÇÃO"

CNPJ 04.198.514/0019-83

(Processo Administrativo nº 057.00071792/2026-71)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., CELEBRADO ENTRE O(A) ....., POR INTERMÉDIO DO(A) ..... E .....

O Estado de São Paulo, por intermédio do(a) POLÍCIA MILITAR DO ESTADO PAULO, UGE 180176 - *ESCOLA SUPERIOR DE SOLDADOS "Cel PM EDUARDO ASSUMPÇÃO"*, com sede no(a) Av. Doutor Felipe Pinel, 2859 – Bairro Pirituba – CEP 02939-000, na cidade de São Paulo /Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 04.198.514/0019-83 neste ato representado(a) pelo(a) Cel PM ***RENATO LOPES GOMES DA SILVA***, nomeado(a) pelo *DOE de 18 setembro de 2025, caderno Executivo portador(a) da identificação funcional nº 930364-2*, 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 *da Dispensa de Licitação n. .../...*, mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços....., a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, 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	prestação de serviço de nutrição e alimentação a servidores e	*COMPRAS 3697 BEC 2534*	*und*	*1*	*R$ 3.325.054,08*	*R$ 3.325.054,08*

	empregados da Escola Superior de Soldados "Coronel PM Eduardo Assumpção",	*80*				

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. *A Autorização de Contratação Direta e o Aviso de Dispensa Eletrônica, que componham a documentação da presente contratação*;

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.*

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias, contados da assinatura do contrato, improrrogável, nos termos do art. 75, caput, VIII, da Lei nº 14.133, de 2021.*

2.1.1. *Não obstante o prazo estipulado na subdivisão acima desta cláusula, o contrato será rescindido antes do término do prazo de vigência, sem ônus para o Contratante, caso sobrevenha contratação definitiva, após regular licitação. Ocorrendo a resolução deste contrato, com base na condição estipulada nesta subdivisão, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.*

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.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

4.1 O valor mensal da contratação é de R$ 1.108.351,36 (um milhão, cento e oito mil, trezentos e cinquenta e um reais e trinta e seis centavos), perfazendo o valor total de R$ $ 3.325.054,08 (três milhões, trezentos e vinte e cinco mil, cinquenta e quatro reais e oito centavos).

4.2 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.

4.3 *O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.*

4.4 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.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

5.1 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.

CLÁUSULA SÉTIMA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)

6.1 Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do Contratado.

6.2 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.

6.3 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.

6.3.1 Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.

6.4 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).

6.5 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).

6.6 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.

6.7 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 nº 14.133, de 2021).

6.8 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.

6.8.1 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.

6.9 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 *IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo* , 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 – Iº) / Iº, 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;

Iº = 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

6.9.1 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.

6.9.2 Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.9.3 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.

6.9.4 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.

6.10 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.

6.11 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.

6.12 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.

6.13 Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

6.14 O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

6.15 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.

6.16 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

6.17 O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação em até *1 (um) mes,* 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, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.17.1 O prazo referido na subdivisão 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.

6.18 A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

6.19 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.

6.20 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.

6.21 Caso ocorra majoração da tarifa de transporte público, será facultada a revisão de item relativo a 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.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

7.1 São obrigações do Contratante:

7.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

7.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.1.3 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;

7.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5 Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal relativa 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;

7.1.6 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;

7.1.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.1.8 Não praticar atos de intervenção indevida na gestão interna do Contratado, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133, de 2021):

I) indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

II) fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo Contratado;

III) estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do Contratado;

IV) definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

V) demandar a funcionário do Contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

VI) realizar outras exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do Contratado;

7.1.9 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;

7.1.10 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 *1 (um) mês* 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;

7.1.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de *1 (um) mês* , 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;

7.1.12 *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§ 4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021);*

7.1.13 *Comunicar ao 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;*

7.1.14 *Observar que constitui responsabilidade da Administração Pública garantir as condições de segurança, higiene e salubridade dos trabalhadores, quando o trabalho for realizado em suas dependências ou local previamente convencionado em contrato;*

7.1.15 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.

7.2 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.

7.3 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1 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:

8.1.1 Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato;

8.1.1.1 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;

8.1.2 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;

8.1.3 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;

8.1.4 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;

8.1.5 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;

8.1.6 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 contratação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, ou em documentação apresentada pelo Contratado para cumprimento da disciplina da fiscalização administrativa do Termo de Referência, 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;

8.1.8 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;

8.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços;

8.1.10 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;

8.1.11 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;

8.1.12 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

8.1.13 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;

8.1.14 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;

8.1.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.1.16 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação direta;

8.1.17 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);

8.1.18 Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere a subdivisão acima, 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);

8.1.19 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;

8.1.20 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;

8.1.21 Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;

8.1.22 Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

8.1.23 Garantir o acesso do Contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;

8.1.24 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

8.1.25 Prestar os serviços conforme os parâmetros e rotinas estabelecidos, utilizando todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, e normas da legislação;

8.1.26 Disponibilizar ao Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

8.1.27 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

8.1.28 Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;

8.1.29 *Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou*

região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte do Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, o Contratado deverá apresentar justificativa, a fim de que o Contratante analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento;

8.1.30 *Autorizar o Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como a fazer o desconto das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;*

8.1.31 *Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;*

8.1.32 Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos profissionais alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;

8.1.33 Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

8.1.34 Instruir seus profissionais a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer eventual ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

8.1.35 *Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:*

8.1.35.1 *Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, quando disponível, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;*

8.1.35.2 *Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados que necessitem dessa providência para acesso às informações de seu interesse, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado, admitindo-se que essa providência seja substituída por outro meio comprovadamente eficaz de acesso a essas informações;*

8.1.36 *Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível;*

8.1.37 Não se beneficiar do regime tributário do Simples Nacional em caso de enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

8.1.37.1 Quando for o caso, se caracterizado enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 2006, o Contratado 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 artigo 30, *caput*, inciso II, e § 1º, inciso II, do mesmo diploma legal, apresentando ao Contratante a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo;

8.2 Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 69.588, de 2025, 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.

8.2.1 O descumprimento das obrigações previstas na subdivisão acima 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 69.588, de 2025.

8.3 O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

8.3.1 agente público de órgão ou entidade 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;

8.3.2 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 no certame 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;

8.3.3 pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.4 O Contratado deverá observar a vedação constante do Decreto estadual nº 68.829, de 4 de setembro de 2024.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

9.1 *No âmbito da execução do objeto deste contrato, o Contratado deve cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), as demais normas legais e regulamentares aplicáveis à proteção de dados pessoais, inclusive regulamentos editados pela Agência Nacional de Proteção de Dados, e deve observar as instruções por escrito do Contratante no tratamento de dados pessoais.*

9.1.1 *O Contratado deve assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores que necessitem conhecer/acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para as finalidades deste contrato, e cumprir a legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a compromissos de confidencialidade ou obrigações profissionais de confidencialidade.*

9.1.2 *Considerando a natureza dos dados tratados, as características específicas do tratamento e o estado atual da tecnologia, assim como os princípios previstos no caput do artigo 6º da Lei nº 13.709, de 2018, o Contratado deve adotar, em relação aos dados pessoais, medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.*

9.1.3 *Considerando a natureza do tratamento, o Contratado deve, enquanto operador de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações do Contratante previstas na Lei nº 13.709, de 2018.*

9.1.4 *O Contratado deve:*

9.1.4.1 *notificar o Contratante na primeira oportunidade possível, ao receber requerimento de um titular de dados, na forma prevista no artigo 18 da Lei nº 13.709, de 2018; e*

9.1.4.2 *quando for o caso, auxiliar o Contratante na elaboração da resposta ao requerimento a que se refere a subdivisão anterior.*

9.1.5 *O Contratado deve notificar ao Contratante, na primeira oportunidade possível, a ocorrência de incidente de segurança relacionado a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que o Contratante cumpra quaisquer obrigações de comunicar à autoridade nacional e aos titulares dos dados a ocorrência do incidente de segurança sujeita à Lei nº 13.709, de 2018.*

9.1.6 *O Contratado deve adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação, mitigação e reparação de cada um dos incidentes de segurança.*

9.1.7 *O Contratado deve auxiliar o Contratante na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei nº 13.709, de 2018, no âmbito da execução deste Contrato.*

9.1.8 *Na ocasião do encerramento deste contrato, o Contratado deve, imediatamente, ou, mediante justificativa, em até 10 (dez) dias úteis da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais ao Contratante ou eliminá-los, conforme decisão do Contratante, inclusive eventuais cópias de dados pessoais tratados no âmbito deste contrato, certificando por escrito, ao Contratante, o cumprimento desta obrigação.*

9.1.9 *O Contratado deve colocar à disposição do Contratante, conforme solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nesta cláusula, e deve permitir auditorias e contribuir com elas, incluindo inspeções, pelo Contratante ou auditor por ele indicado, em relação ao tratamento de dados pessoais.*

9.1.10 *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 ou de instruções do Contratante relacionadas a este contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento.*

9.1.11 *Caso o objeto da presente contratação envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular de que trata o inciso I do artigo 7º da Lei nº 13.709, de 2018, deverão ser observadas pelo Contratado ao longo de toda a vigência do contrato todas as obrigações específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento de dados pessoais, conforme instruções por escrito do Contratante.*

9.1.12 *É vedada a transferência de dados pessoais, pelo Contratado, para fora do território do Brasil.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1 *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

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" da subdivisão anterior 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" da subdivisão anterior desta cláusula, bem como nas alíneas "b", "c" e "d" da referida subdivisão, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iv) **Multa:**

(1) *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) *Moratória de 0,7% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2 % (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para suplementação ou reposição da garantia;*

a. *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) 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 nº 14.133, de 2021;*

(3) *Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do item 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato;*

(4) *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do item 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato;*

(5) *Para infração descrita na alínea "b" do item 12.1, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato;*

(6) *Para infrações descritas na alínea "d" do item 12.1, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato;*

(7) *Para a infração descrita na alínea "a" do item 12.1, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato;*

(8) *De 10% (dez por cento) estabelecer o percentual e a base de cálculo para incidência da multa), em caso de não apresentação, no prazo fixado pela fiscalização contratual, dos documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato (art. 50, da Lei n.º 14.133, de 2021), nas hipóteses previstas no Termo de Referência.*

iv.1) A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste Contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

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* e 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.

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.

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 a subdivisão acima 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 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste instrumento e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos artigos 50, 121 e 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.5 Quando da extinção da contratação, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo Contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços do Contratado, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

13.5.1 Até que o Contratado comprove o disposto na subdivisão anterior, o Contratante reterá:

13.5.1.1 a garantia contratual, caso exigida na documentação que integra este instrumento - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133, de 2021); e

13.5.1.2 os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes, até que a situação seja regularizada.

13.6 Na hipótese da subdivisão anterior, não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao Contratado (art. 121, §3º, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.7 O Contratante poderá ainda:

13.7.1 nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo Contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da Lei n.º 14.133, de 2021), conforme legislação que rege a matéria, caso tenha ocorrido exigência de prestação de garantia na documentação que integra este instrumento; e

13.7.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do Contratado decorrentes do contrato.

13.8 Se for constatada irregularidade no certame 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2 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.

14.3 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.

14.4 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).

14.5 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.

14.6 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

15.1 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:*

15.2 *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.*

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

16.1 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.

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *XXXX/XXXX*

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 nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, § 2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

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.

São Paulo, na data da assinatura digital .

RENATO LOPES GOMES DA SILVA

Cel PM Dirigente

XXXXXXXXX

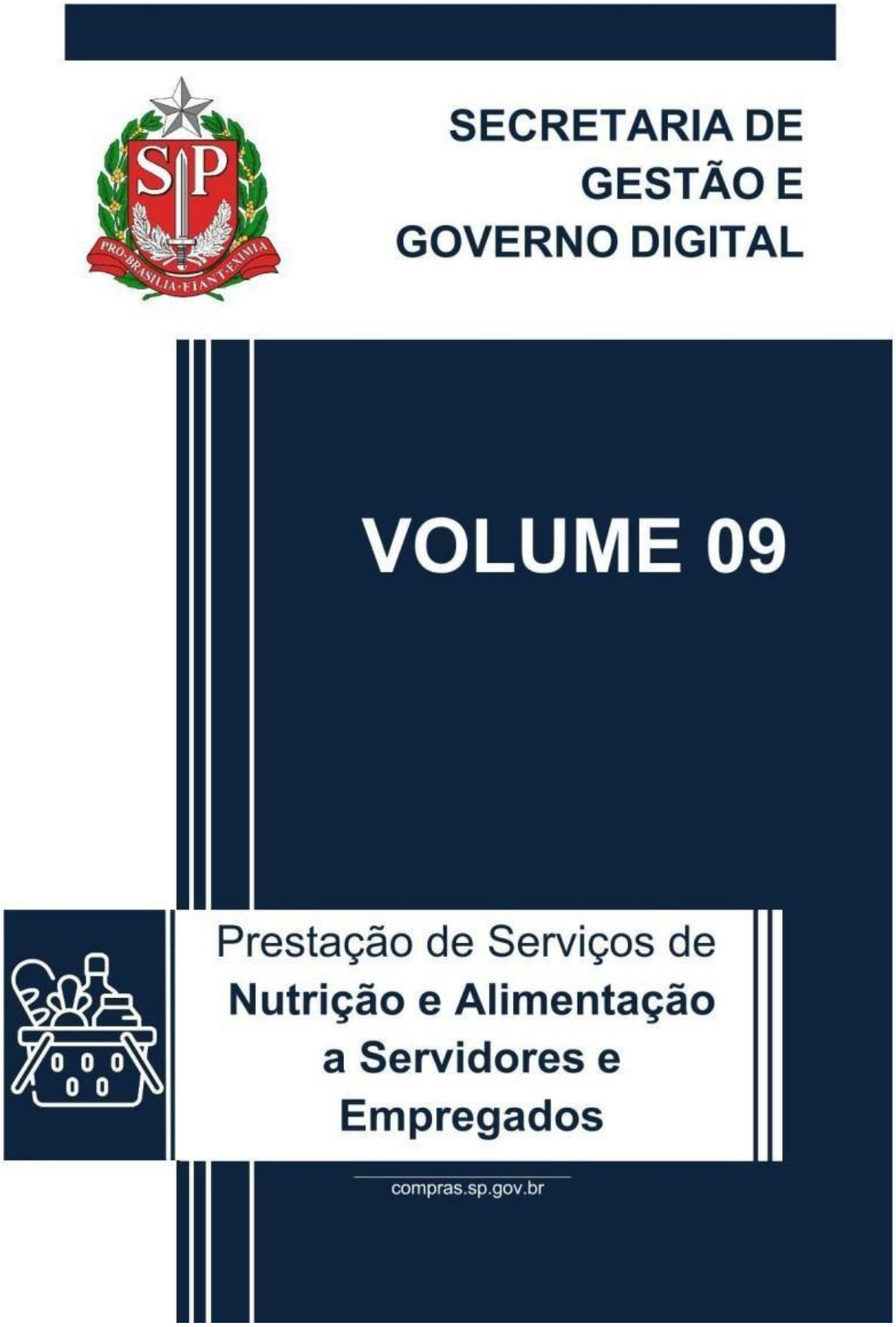
XXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

1- XXXXX
2- XXXXX

ANEXO III

CARDTECH VOLUME 9



ÍNDICE

CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES GERAIS 5
PREFÁCIO 6
INSTRUÇÕES GERAIS 6
INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS 9
MINUTAS PADRONIZADAS 10
CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 12
A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA 13
B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE QUE TRATA O ART. 1º DO DECRETO ESTADUAL Nº 43.339, DE 21 DE JULHO DE 1998, E A RESOLUÇÃO SAMSP nº 16, de 1998 35
C. MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE, SIGILO E USO 45
D. ESPECIFICAÇÕES PARA O MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA 47
E. DISPOSIÇÃO ESPECÍFICA DA MINUTA DE CONTRATO: 47
F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS 48
G. CHECKLIST DE CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS 57
H. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA 58
I. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – RESTO INGESTÃO 59
J. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR 60
K. PLANILHA DE ORÇAMENTO – QUANTITATIVO E VALORES UNITÁRIOS 76
CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS 77
APÊNDICE – DESJEJUM: FORMAÇÃO DA POLÍCIA MILITAR 148
CRÉDITOS 159

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos 72

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços 14
Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição 14
Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias 15
Quadro 4: Modelo de composição do cardápio 16
Quadro 5: Relação de carnes para substituição de cardápios 31
Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios 35
Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação 42
Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos 42
Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais 43
Quadro 10: *Checklist* de controle de pontos críticos 57
Quadro 11: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa 58
Quadro 12: Modelo de controle de desperdício – Resto ingestão 59
Quadro 13: Temperatura para recebimento de alimentos 61
Quadro 14: Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto 61
Quadro 15: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade 63
Quadro 16: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade 64
Quadro 17: Tabela de higienização das instalações 67
Quadro 18: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios 68
Quadro 19: Rotina de limpeza da cozinha e despensa 69
Quadro 20: Exemplo de planilha de orçamento relativo ao Serviço B 76
Quadro 21: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço A 78
Quadro 22: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço B 78
Quadro 23: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A 79
Quadro 24: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B 80
Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar 81
Quadro 26: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar 87
Quadro 27: Custo com utensílios e descartáveis individuais para as refeições – Serviços A e B 88
Quadro 28: Custo com descartáveis para o preparo das refeições para os Serviços A e B 89
Quadro 29: Custo com despesas diversas para o Serviço A 90
Quadro 30: Custo com despesas diversas para o Serviço B 92
Quadro 31: Custo com equipamentos 94
Quadro 32: Custo com utensílios 102
Quadro 33: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho 106
Quadro 34: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico 107
Quadro 35: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição 108
Quadro 36: Custos de mão de obra – Cozinheiro 109
Quadro 37: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha 110
Quadro 38: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha 111
Quadro 39: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais 112
Quadro 40: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque 113
Quadro 41: Custos de mão de obra – Açougueiro 114
Quadro 42: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção predial 115
Quadro 43: Quantidade de funcionários de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)* 116
Quadro 44: Quantidade de funcionários por setor/atividade* 117
Quadro 45: Distribuição da equipe de nutrição por setor* 117
Quadro 46: Quadro de funcionários, contemplando os folguistas necessários, por setor e por turno 118
Quadro 47: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço A 120

Quadro 48: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço B..121
Quadro 49: Mapeamento e critérios para as categoriais profissionais 124
Quadro 50: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho 125
Quadro 51: Custo mensal com vale-transporte, por posto de trabalho 125
Quadro 52: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha.....127
Quadro 53: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha 128
Quadro 54: Dimensionamento de pessoal – Número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoços, jantares e refeições noturnas completas).....128
Quadro 55: Distribuição dos profissionais por setores.....129
Quadro 56: Parâmetros para cálculo do BDI.....147
Quadro 57: Estimativa de preços referenciais da refeição.....150
Quadro 58: Resumo dos demonstrativos dos valores unitários.....150
Quadro 59: Custos com matéria-prima alimentar.....151

CAPÍTULO I



Orientações Gerais para Elaboração dos Artefatos da Fase Interna da Licitação

CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DOS ARTEFATOS DA FASE INTERNA DA LICITAÇÃO

PREFÁCIO

Este volume trata do estabelecimento de diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados para o fornecimento de refeições, mediante a operacionalização e o 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 de fevereiro de 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 também a forma de aquisição desses gêneros alimentícios.

O mencionado decreto 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 1998, e na Resolução SAMSP nº 16, 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.

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 a Servidores e Empregados**, consistindo em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante.

2. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados para o fornecimento de refeições deverá estar embasada nas especificações técnicas definidas no Capítulo II. O Contratante deverá complementar ou adequar as Especificações Técnicas descritas neste volume de acordo 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 nº 14.133, de 2021.

3. Quando da contratação de serviços de nutrição e alimentação de servidores, as Unidades subordinadas à Secretaria da Administração Penitenciária deverão avaliar qual modelo do CadTerc é mais adequado para atender às suas necessidades, considerando as alternativas de: (i) prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores conforme o presente Volume; ou (ii) prestação de serviços de nutrição e alimentação às unidades da Secretaria da Segurança Pública e da Secretaria da Administração Penitenciária - Volume 5.

4. Para o presente estudo, fica estabelecido como responsabilidade do Contratado a aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra especializada em número suficiente para a execução do serviço (contemplando salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), gás, a manutenção de áreas e equipamentos, assim como todos os materiais de consumo geral necessários para o preparo das refeições.

5. Face às considerações supracitadas, o presente estudo contempla o valor referencial vislumbrado para dois tipos de fornecimento deste serviço, a saber:

   a) **Serviço A:** com fornecimento de 2 refeições (desjejum, almoço ou jantar);

   b) **Serviço B:** com fornecimento de 3 refeições (desjejum, almoço e jantar).

   Esses serviços foram distribuídos a partir das seguintes faixas de comensais:

   a) Até 60 comensais;

   b) Até 120 comensais;

   c) Até 180 comensais;

   d) Até 300 comensais;

   e) Até 500 comensais;

   f) Até 700 comensais;

   g) Acima de 700 comensais.

6. Os cardápios para atendimento normal, assim como para dietas especiais, quando houver, deverão ser elaborados tomando por base:

   a) O cardápio diário básico padrão e recomendações, definido nas especificações técnicas (Capítulo II);

   b) 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 I da Resolução SAMSP nº 16, de 22 de julho de 1998, exposto no tópico "B" do Capítulo II deste estudo.

7. Para o estabelecimento desse serviço, foram pesquisadas e ordenadas as legislações sobre licitações e contratos específicas, complementares, trabalhistas, previdenciárias e tributárias/fiscais.

8. O termo "valores referenciais", constante neste estudo, refere-se aos valores definidos com base em composições técnicas estabelecidas para a execução dos serviços e em preços referenciais obtidos no mercado, de acordo com o Decreto nº 67.888/23, e deverão ser utilizados como parâmetros de aceitabilidade dos menores preços ofertados. Ressalta-se que, em conformidade com o Artigo 8º do Decreto nº 67.888/23, a contratação de serviços terceirizados utilizará os valores dos Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados - CADTERC, disponíveis no endereço eletrônico http://compras.sp.gov.br/. Como as exigências estabelecidas nas Especificações Técnicas são, em princípio, de uso comum aos órgãos da Administração Pública envolvidos, eventuais especificidades dos serviços de nutrição que se apresentem como importantes para cada Contratante deverão ser consideradas tanto na adaptação das Especificações Técnicas, como na composição de preço dos serviços.

9. No presente estudo foram definidos como tipos de refeições: desjejum, almoço, jantar e lanche centro cirúrgico, atribuindo como unidade de medida para os serviços a **R$/refeição**.

10. Os valores referenciais apresentados neste estudo devem ser utilizados como resultado do trabalho como um todo, em vista de os mesmos refletirem, principalmente nas Especificações Técnicas, a legislação vigente e os preços de mercado dos insumos. Esses valores incluem mão de obra, materiais, equipamentos, 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 engloba todos os custos e despesas, bem como a taxa de lucro do Contratado.

11. Quando a Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados for realizada em um estabelecimento hospitalar, o Contratado deverá atender à Lei nº 12.514, de 28 de outubro de 2011, que determina o fornecimento de alimentação aos residentes.

12. Em conformidade com o art. 135 da Lei nº 14.133, de 2021, os preços dos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, mediante demonstração analítica da variação dos custos contratuais.

13. Para a contratação da Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, deverão ser utilizadas pela Unidade Contratante as diretrizes estabelecidas neste volume, quando da realização de suas licitações.

14. O escopo desse estudo constitui importante matéria de saúde pública e assim deve ser entendido e praticado. A fiscalização de alimentos, base de ações de vigilância sanitária de alimentos inserida nas ações de saúde pública, previne riscos epidemiológicos, fomenta a proteção e a defesa da saúde do consumidor. Ao lado desses objetivos primários, também se apresentam a necessidade de redução de desperdícios, de recursos humanos, materiais e financeiros.

15. Recomenda-se o período de 30 (trinta) meses para o prazo inicial de vigência do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. Encontra-se inserida no presente estudo (tópico "B" do Capítulo II) a relação de gêneros e produtos alimentícios de que trata o art. 1º do Decreto estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e a Resolução SAMSP nº 16, de 1998, com a finalidade de promover sugestões para a composição de cardápios.

17. Recomenda-se a utilização do *checklist* de controle (tópico "G" do Capítulo II) a ser preenchido pelo Contratado com a finalidade de identificar, a curto prazo, ações que possam comprometer a segurança alimentar.

18. Nos tópicos "H" e "I" do Capítulo II, encontram-se modelos de controle de desperdício para serem preenchidos pelo Contratado com a finalidade de evitar o desperdício.

19. O tópico "F" do Capítulo II apresenta ferramenta a ser utilizada na gestão contratual, integrante do procedimento "Avaliação da Qualidade da Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados do Estado de São Paulo".

20. Neste volume encontram-se, no tópico "J" do Capítulo II, os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com a finalidade de garantir a qualidade da alimentação a ser servida e nortear o Contratado nos procedimentos operacionais estabelecidos pela Portaria CVS nº 5, de 2013.

21. Encontra-se inserido no presente estudo o glossário, com a finalidade de nortear o melhor entendimento do objeto.

22. O modelo apresentado neste estudo aplica-se às situações que demandem a contratação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, em conformidade com o inciso XVI do artigo 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

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 alimento, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e de saúde. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir.

1. Este caderno foi desenvolvido considerando a adesão do Governo do Estado de São Paulo à Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (Decreto nº 64.148, de 19 de março de 2019) e, em especial, com vistas a promover ações relacionadas ao crescimento econômico, à inclusão social e à proteção ao meio ambiente. Essas diretrizes também estão contempladas no Decreto Estadual nº 50.170/2005, que tem como objetivo com o objetivo de promover critérios socioambientais nas contratações estaduais. 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.

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. A boa prática ambiental envolve 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.

3. 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 o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a exemplo de outros sistemas de apoio à gestão da Administração Pública Estadual, facilita o acompanhamento do desempenho das compras governamentais.

4. Observa-se também que a prática de valores éticos e socioambientais que envolvem a licitação e se estendem à gestão contratual reflete a responsabilidade da administração no desempenho do papel de consumidor. Assim devem ser entendidas, por exemplo, exigências concernentes ao cumprimento das normas relativas à saúde e segurança no trabalho.

5. 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 do 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.

6. Ainda, a justa aplicação de sanções administrativas, inclusive decorrentes de infrações ambientais, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e da legislação vigente, inibe que fornecedores tenham comportamento incompatível com os valores éticos da Administração Pública.

7. As Especificações Socioambientais encontram-se de acordo com os manuais de boas práticas e legislações vigentes até a presente data.

MINUTAS PADRONIZADAS

1. Em atenção ao disposto no artigo 19 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, em seu artigo 3º, determinou que os órgãos e entidades da Administração Pública estadual direta e autárquica devem utilizar as minutas-padrão instituídas pela Secretaria de Gestão e Governo Digital (SGGD), com o auxílio da Procuradoria Geral do Estado (PGE), para as licitações e contratações regidas pela referida Lei.

2. Essas minutas destinam-se à utilização pelos órgãos e entidades assessorados pela PGE, e os representantes do Estado em fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público deverão adotar as providências

necessárias à observância das orientações deste volume, no que couber.

3. A unidade contratante deverá observar integralmente as orientações e parâmetros constantes dessas minutas, adaptando-as quando houver especificidades (devidamente justificadas no processo administrativo). Elaboradas com base na legislação vigente e nas melhores práticas de gestão, visam à padronização de procedimentos, à segurança jurídica e à eficiência administrativa, contribuindo para reduzir riscos, uniformizar entendimentos e fortalecer o controle preventivo sobre os atos administrativos.

4. As versões atualizadas das minutas-padrão encontram-se disponíveis no Portal de Compras do Governo do Estado de São Paulo (https://compras.sp.gov.br/toolkits/) e no sítio eletrônico da Procuradoria Geral do Estado (https://www.pge.sp.gov.br/).

CAPÍTULO II



Especificações Técnicas

CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Este Capítulo apresenta as especificações técnicas a serem observadas pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual na elaboração dos artefatos da fase de planejamento destinados à contratação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados. Com base nas minutas-padrão referidas no Capítulo I, são consolidadas orientações, modelos documentais, diretrizes e instruções para a elaboração dos artefatos correspondentes ao Termo de Referência, relação de gêneros e produtos alimentícios de que trata o art. 1º do Decreto nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e a Resolução SAMSP nº 16, de 1.998, Termo de Confidencialidade, Sigilo e Uso, Especificações para o Modelo de Planilha de Proposta, Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, Checklist de Controle de Pontos Críticos, Modelos de Controle de Desperdício: Sobra Limpa e Resto Ingestão e parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar.

A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

O conteúdo apresentado nesta seção deve substituir a redação correspondente da minuta-padrão de Termo de Referência (TR), de forma a adequá-la às contratações de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados. Os trechos destacados em vermelho indicam campos que devem ser personalizados pela Unidade Contratante, conforme a realidade, as necessidades e as especificidades do órgão ou entidade. Ressalta-se que a numeração dos itens poderá divergir daquela constante na minuta-padrão, em razão das adaptações necessárias ao presente modelo.

1. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, consistindo em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando 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 disposto na Portaria CVS nº 5, de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1.2. Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade do Contratado a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições. A prestação desses serviços pelo Contratado contempla, ainda, as manutenções preventivas e

corretivas das instalações e dos equipamentos.

1.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, conforme (...)

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

2. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: [XX (XXX)] dias [a contar da assinatura do contrato] OU [a contar da emissão da ordem de serviço];

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

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no(s) seguinte(s) endereço(s):

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

Unidade
(Denominação completa do órgão ou entidade onde os serviços serão prestados)
Endereço
(Endereço completo do local de prestação dos serviços)

5.3.Estimativa de Consumo:

Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Unidade___			
Descrição	**Unidade de Medida**	**Quantidade Média Diária**	**Quantidade Média Mensal**
2ª a 6ª feira			
Desjejum	Refeição	(quantidade)	(quantidade)
Almoço	Refeição	(quantidade)	(quantidade)
Jantar	Refeição	(quantidade)	(quantidade)
Lanche centro cirúrgico	Refeição	(quantidade)	(quantidade)
Sábado e domingo			
Desjejum	Refeição	(quantidade)	(quantidade)
Almoço	Refeição	(quantidade)	(quantidade)
Jantar	Refeição	(quantidade)	(quantidade)
Lanche centro cirúrgico	Refeição	(quantidade)	(quantidade)

5.4. Horários de Distribuição das Refeições Diárias:

Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias

Unidade _	
Refeição	**Horário**
Desjejum	das .... h às .....h
Almoço	das .... h às .....h
Jantar	das .... h às .....h
Lanche centro cirúrgico	das .... h às .....h

Descrição das Atividades

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

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

5.6.1 A programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.6.2 A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021;

5.6.3 Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos per Capita e Frequência de Utilização;

5.6.4 A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;

5.6.5 A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;

5.6.6 O pré-preparo e a cocção dos alimentos;

5.6.7 O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;

5.6.8 A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;

5.6.9 A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

5.6.10 Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

Cardápios

5.7. A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/1998 e o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021.

Quadro 4: Modelo de composição do cardápio

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

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

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

5.9.1 Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Anexo I da Resolução SAMSP–16/1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021;

5.9.2 Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998, alterada pela Resolução SOG nº 09/2021;

5.9.3 Modelo de cardápio diário básico padrão;

5.9.4 As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do Nutricionista do Contratante, sem custos adicionais;

5.9.5 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;

5.9.6 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc.;

5.9.7 Caberá ao Contratado definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;

5.9.8 Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pelo Contratado, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

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

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

5.10.1 Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.10.2 Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

5.10.3 Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;

5.10.4 Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

Distribuição das Refeições

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

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

5.13. Em relação ao Almoço e Jantar, o porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

5.13.1 As saladas, a sopa, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

5.13.2 Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas. Ressalta-se que o cardápio referente à segunda opção do prato principal poderá ser à base de ovo ou outras preparações, se o Contratado desejar;

5.13.3 Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 250 ml para o serviço de self-service.

5.14. Quanto à Sobremesa:

5.14.1 A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida e acondicionada em embalagem plástica individual;

5.14.2 O doce, quando cremoso, a gelatina ou o pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;

5.14.3 O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013:

5.14.3.1. O Contratado deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o

guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;

5.14.3.2. O Contratado deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;

5.14.3.3. O Contratado deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;

5.14.3.4. No final da refeição, deverá ser fornecido café sem açúcar, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml, com disponibilidade de sachês de açúcar ou adoçante.

5.15. Lanche do Centro Cirúrgico

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

Operacionalização dos Serviços

5.17. Gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

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

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

5.18. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios:

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

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

5.19. Preparo da alimentação:

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

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

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

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

5.19.5 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.

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

5.20. Distribuição das refeições

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

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

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

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

5.21. Controle de Segurança Alimentar:

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

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

5.21.3 Controle Integrado de Pragas e Vetores: O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados na entidade competente.

Higiene

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

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

deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

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

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

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

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

Instalações e Equipamentos

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

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

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

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

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

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

5.29. Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

Quadro de Pessoal

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

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

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

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

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

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

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

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

Obrigações e Responsabilidades do Contratado:

5.38. O Contratado responsabiliza-se por:

5.38.1 Cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, deve elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria nº 2.619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo (SMS) quando aplicável, alterada pela Portaria n°902/ 2019 (SMS), da Portaria CVS nº 5/2013, e a legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados em Apêndice deste Termo de Referência.

5.38.2 Executar integralmente o serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.

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

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

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

5.38.6 Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os

equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

5.38.7 Executar a manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

5.38.8 Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.

5.38.9 Reparar os entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

5.38.10 Devolver, ao término do Contrato, os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados ao Contratado, em condições de uso.

5.38.11 Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

5.38.12 Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato.

5.38.13 Arcar com as despesas de gás e telefone utilizados na execução do serviço.

5.38.14 Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas.

5.38.15 Manter profissional Responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante.

5.38.16 Registrar seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional.

5.38.17 Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.38.18 Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante.

5.38.19 Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

5.38.20 Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado.

5.38.21 Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

5.38.22 Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

5.38.23 Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

5.38.24 Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho.

5.38.25 Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

5.38.26 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado e acompanhamento por responsável do Contratado.

5.38.27 Submeter os cardápios ao Nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação.

5.38.28 Alterar os cardápios já aprovados somente mediante justificativas e autorização do Contratante.

5.38.29 Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade.

5.38.30 Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

5.38.31 Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

5.38.32 Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

5.38.33 Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

5.38.34 Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade.

5.38.35 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS nº 5/2013).

5.38.36 Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

5.38.37 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos

alimentos durante pré-preparo e preparo final.

5.38.38 Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

5.38.39 Manter a qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

5.38.40 Observar a aceitação das preparações servidas e, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

5.38.41 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.

5.38.42 Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim.

5.38.43 Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados na entidade competente, quando exigido registro pela legislação.

5.38.44 Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

5.38.45 Proceder à higienização dos refeitórios (mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante.

5.38.46 Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental.

5.38.47 Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada.

5.38.48 Cumprir e fazer cumprir por seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança.

5.38.49 Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

5.38.50 Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, 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 Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

5.38.51 Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nºs 1,7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.

5.38.52 Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

5.38.53 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

5.38.54 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

5.38.55 Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a Gás Natural Veicular (GNV).

5.38.56 Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas do Contratado, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

5.38.57 Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado.

5.38.58 Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

5.38.59 Realizar a fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade do Contratado por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato.

5.38.60 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.

5.38.61 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

5.38.62 Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

5.38.63 Observar e obedecer à legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

5.38.64 Realizar o controle de desperdício, proposto como modelo, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos.

5.38.65 Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

5.38.66 Fornecer a alimentação equilibrada e racional, em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico.

5.38.67 Fornecer as refeições acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.

5.38.68 Separar diariamente amostras da alimentação a ser servida, em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

5.38.69 Efetuar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, bem como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, garantindo o encaminhamento das amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares.

5.38.70 Observar, durante a execução do serviço, a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, promovendo as alterações ou adaptações necessárias para o atendimento adequado, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

5.38.71 Elaborar, para garantir a manutenção da qualidade do serviço, um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os formulários que compreendem as orientações para o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, mantendo-os disponíveis para consulta pelos seus profissionais e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária, em conformidade com os parâmetros mínimos fixados neste Termo de Referência.

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.39. O Contratante responsabiliza-se por:

5.39.1 Indicar o gestor e o fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato.

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

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

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

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

Boas Práticas Ambientais Específicas

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

5.40.1 Uso racional da água:

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

5.40.1.2. Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

5.40.1.2.1. 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;

5.40.1.2.2. Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

5.40.1.2.3. Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

5.40.1.2.4. Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

5.40.1.2.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

5.40.1.2.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

5.40.1.2.7. Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

5.40.1.3. Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:

5.40.1.3.1. Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

5.40.1.3.2. Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

5.40.1.3.3. Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco

exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

5.40.1.3.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;

5.40.1.3.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

5.40.1.3.6. Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

5.40.1.3.7. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

5.40.1.3.8. Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

5.40.1.4. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

5.40.1.4.1. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

5.40.1.4.2. Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;

5.40.1.4.3. Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

5.40.2 Controle de Poluição Sonora

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

5.40.3 Controle de Emissão de Poluentes:

5.40.3.1. Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

5.40.3.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas).

5.40.4 Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis:

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

5.40.4.2. Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

5.40.4.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;

5.40.4.4. 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;

5.40.4.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

5.40.4.6. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

5.40.5 Uso Racional de Energia:

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

5.40.5.1.1. Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;

5.40.5.1.2. Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;

5.40.5.1.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

5.40.5.1.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;

5.40.5.1.5. Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

5.40.5.1.6. 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;

5.40.5.1.7. Todas as instalações (elétrica, de gás, vapor etc.) realizadas nas dependências utilizadas pelo Contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

5.40.5.1.8. Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

5.40.6 Minimização da Geração de Resíduos Sólidos

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

5.40.6.1.1. Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;

5.40.6.1.2. O Nutricionista do Contratado, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

5.40.6.1.3. 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;

5.40.6.1.4. Obriga-se o Nutricionista do Contratado a visitar o site https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

5.40.6.1.5. As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

5.40.7 Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

5.40.7.1. 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.

5.40.7.1.1. 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).

5.40.7.1.2. 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.

5.40.8 Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções:

5.40.8.1. Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a

organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005.

5.40.9 Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos

5.40.9.1. 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.

Sugestões para a Composição dos Cardápios

5.41. Carnes:

Quadro 5: Relação de carnes para substituição de cardápios

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

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

5.42. Saladas – Legumes/leguminosas

5.42.1 Abóbora;
5.42.2 Abobrinha;
5.42.3 Batata;
5.42.4 Batata-doce;
5.42.5 Berinjela;
5.42.6 Cará;
5.42.7 Cenoura;
5.42.8 Chuchu;
5.42.9 Feijão branco;
5.42.10 Feijão fradinho;
5.42.11 Grão-de-bico;
5.42.12 Lentilha;
5.42.13 Mandioca;

5.42.14 Mandioquinha;

5.42.15 Milho-verde;

5.42.16 Pepino;

5.42.17 Pimentão;

5.42.18 Quiabo;

5.42.19 Tomate;

5.42.20 Vagem;

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

5.43. Guarnição:

5.43.1 Abobrinha à dorê;

5.43.2 Batata (sauté, palha, chips e frita);

5.43.3 Berinjela à milanesa;

5.43.4 Brócolis ao alho e óleo;

5.43.5 Cenoura vichy;

5.43.6 Couve-manteiga refogada;

5.43.7 Couve-flor com molho branco;

5.43.8 Creme de milho;

5.43.9 Espinafre ao alho e óleo;

5.43.10 Farofa de cenoura/passas;

5.43.11 Mandioca frita;

5.43.12 Panaché de legumes;

5.43.13 Polenta;

5.43.14 Purê de batatas;

5.43.15 Purê de batatas/abóbora madura;

5.43.16 Purê de batatas/cenoura;

5.43.17 Espaguete com orégano;

5.43.18 Talharim ao alho e óleo;

5.43.19 Torta de espinafre com requeijão;

5.43.20 Vagem à juliana;

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

5.44. Sobremesas – Frutas

5.44.1 Abacate;

5.44.2 Pera;

5.44.3 Maçã;

5.44.4 Goiaba;

5.44.5 Banana;

5.44.6 Caqui;

5.44.7 Laranja pera/bahia;

5.44.8 Mamão;

5.44.9 Melancia;

5.44.10 Melão;

5.44.11 Salada de frutas;

5.44.12 Uva;

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

5.45. Sobremesas – Doces.

5.45.1 Arroz doce;

5.45.2 Doce de abóbora cremoso;

5.45.3 Manjar branco com calda e ameixa;

5.45.4 Mousse;

5.45.5 Pavê;

5.45.6 Pudim;

5.45.7 Rocambole recheado com doce de leite;

5.45.8 Romeu e Julieta;

5.45.9 Sorvete de massa;

5.45.10 Tartelete de frutas;

5.45.11 Brigadeiro;

5.45.12 Beijinho;

5.45.13 Gelatina;

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

3. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.16. A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.26. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.26.1 A fiscalização do Contratante terá livre acesso aos locais de execução do serviço;

6.26.2 A autoridade competente do Contratante poderá ordenar a imediata

retirada do local, bem como a substituição de profissionais do Contratado que estiverem sem uniforme ou crachá, que embaraçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Contratante, julgar inconveniente;

6.26.3 A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o Contratado do regular cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no Contrato.

4. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1 Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital.

7.2. O Contratante executará mensalmente a medição dos serviços considerando a quantidade de serviços efetivamente executados, descontando-se do valor devido, quando houver, as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis ao Contratado, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato e no Edital.

5. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 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.

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

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

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

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

Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo *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

Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo *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

Quadro 9: 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 maisena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
010446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962 (*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades

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

(conclusão)

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

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

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

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

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

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

C. MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE, SIGILO E USO

- Redação do preâmbulo do Termo a ser assinado pelo representante legal do Contratado

O Contratado_____, inscrito no CNPJ sob o número _____, com sede em_____, doravante designado Signatário, neste ato representado por_____, inscrito(a) no CPF sob o número _____, aceita as regras, condições e obrigações constantes do presente Termo.

- Redação do preâmbulo do Termo a ser assinado pelos profissionais do Contratado _____, inscrito(a) no CPF sob o número_____, doravante designado(a) Signatário, aceita as regras, condições e obrigações constantes do presente Termo.

1. O objetivo deste Termo de Confidencialidade, Sigilo e Uso é prover a necessária e adequada proteção às informações restritas de propriedade exclusiva e/ou sob controle do Contratante reveladas ao Signatário ou por ele acessadas em função da execução do objeto do contrato __/___.
2. A expressão "informações restritas" abrange toda informação escrita, oral ou de qualquer outro modo apresentada, tangível ou intangível, podendo incluir, mas não se limitando a: dados pessoais, técnicas, projetos, especificações, desenhos, cópias, diagramas, fórmulas, modelos, amostras, fluxogramas, croquis, fotografias, plantas, programas de computador, discos, *pen drives*, fitas, contratos, planos de negócios, processos, projetos, conceitos de produto, especificações, amostras de ideia, clientes, nomes de revendedores e/ou distribuidores, marcas e modelos utilizados, preços e custos, definições e informações mercadológicas, invenções e ideias, vulnerabilidades existentes, outras informações técnicas, financeiras ou comerciais, entre outros.
3. O Signatário compromete-se a não reproduzir nem dar conhecimento a terceiros, sem a anuência formal e expressa do Contratante, das informações restritas reveladas ou acessadas.
4. O Signatário compromete-se a não utilizar, de forma diversa da prevista no contrato celebrado com o Contratante, as informações restritas reveladas ou acessadas.
5. O Signatário deverá cuidar para que as informações reveladas ou acessadas fiquem limitadas ao conhecimento próprio.
6. O Signatário obriga-se a informar imediatamente ao Contratante qualquer violação das regras de confidencialidade, sigilo e uso estabelecidas neste Termo de que tenha tomado conhecimento ou que tenha ocorrido por sua ação ou omissão, independentemente da existência de dolo.
7. A quebra da confidencialidade, do sigilo ou das condições de uso das informações restritas reveladas ou acessadas, por ação ou omissão do Signatário, devidamente comprovada, sem autorização expressa do

Contratante, sujeitará o Signatário às consequências legais e sanções cabíveis, ao pagamento ou recomposição de todas as perdas e danos sofridos pelo Contratante, inclusive os de ordem moral, bem como às responsabilidades civil e criminal respectivas, as quais serão apuradas em regular processo judicial ou administrativo.

8. O presente Termo tem natureza irrevogável e irretratável e suas obrigações perdurarão inclusive após o término da vigência do contrato mencionado no item 1 deste instrumento.

9. O Signatário manifesta explícita ciência e se compromete a observar as seguintes normas de segurança, privacidade e proteção de dados do Contratante, cuja cópia recebeu:_____.

E, por aceitar todas as condições e as obrigações constantes do presente Termo, o Signatário o assina.

_____,___de_____de_____.

D. ESPECIFICAÇÕES PARA O MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Aqui é apresentado apenas um modelo. Cada Unidade Contratante deverá adaptar este modelo às suas necessidades, indicando os quantitativos estimados de refeições que pretende contratar. A planilha deve explicitar o tipo exigido de refeição, os quantitativos estimados, o prazo contratual em dias, e campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição, e dos valores por item e totais da contratação (em R$), por mês e no universo de 30 meses. A Unidade Contratante também deverá incluir no edital modelo de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final no momento indicado no instrumento convocatório.

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum (2ª a 6ª feira)				
Desjejum (sábado e domingo)				
Almoço (2ª a 6ª feira)				
Almoço (sábado e domingo)				
Jantar (2ª a 6ª feira)				
Jantar (sábado e domingo)				
Lanche centro cirúrgico (2ª a 6ª feira)				
Lanche centro cirúrgico (sábado e domingo)				
Total Mensal (somatório dos itens dividido por 30)				
Total (30 meses)				

- Data de referência de preços:
  a) Para os custos relativos à mão de obra vinculados à data-base da categoria profissional, a 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 data da apresentação da proposta.
- Validade da proposta: **60 (sessenta) dias.**
- Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

E. DISPOSIÇÃO ESPECÍFICA DA MINUTA DE CONTRATO:

Obrigações específicas do Contratado: A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao(à) 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.

F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

O conteúdo apresentado nesta seção tem caráter orientativo e deve ser utilizado pelas Unidades Contratantes na fase de execução contratual, especialmente na fiscalização e gestão dos serviços de recepção.

Seu objetivo é apoiar os gestores e fiscais de contrato na verificação periódica da conformidade e da qualidade dos serviços prestados, assegurando padronização nos procedimentos de acompanhamento, registro e avaliação de desempenho da contratada.

Para tanto, as atividades descritas deverão ser executadas periodicamente pelo(s) fiscal(is) do contrato, com base nas diretrizes estabelecidas, gerando relatórios mensais de prestação dos serviços executados a serem encaminhados ao gestor do contrato.

1. REGRAS GERAIS

A avaliação do Contratado na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados se faz por meio da análise dos seguintes aspectos:

a) Desempenho profissional;

b) Desempenho das atividades;

c) Gerenciamento.

2. CRITÉRIOS

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente.

Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Péssimo: 0 (zero) ponto.

2.1. Condições Complementares

2.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

2.1.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com o Contratado em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando a que o Contratado corrija faltas, falhas e irregularidades quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

2.1.3. Sempre que o Contratado solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve será analisado.

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

3.1. Desempenho Profissional

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	**100%**

3.2. Desempenho das Atividades

Item	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	**100%**

3.3. 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%**

3.4. Manutenção

Item	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	**100%**

4. RESPONSABILIDADES

4.1. Fiscal(is) do Contrato

- **Fiscal administrativo do contrato**: responsável pela verificação da efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS, bem como quanto a outros aspectos administrativos do cumprimento do contrato, e pela informação de todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este preencha o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e consolide a avaliação de desempenho do Contratado;
- **Fiscal técnico do contrato**: responsável pela avaliação da execução do objeto e do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados, pela consolidação da avaliação de desempenho do Contratado com a inclusão da avaliação dos aspectos administrativos feita pelo fiscal administrativo, pela elaboração do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, com a apresentação das justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1

(um) ou 2 (dois), pelo encaminhamento de uma via do Formulário e das justificativas ao Contratado, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.

4.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela verificação das avaliações recebidas;
- Responsável pela aplicação na medição correspondente do respectivo percentual de liberação da fatura, que ensejará descontos a depender do desempenho, garantindo a defesa prévia ao Contratado;
- Responsável pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, com a garantia da defesa prévia ao Contratado; e
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

5.DESCRIÇÃO DO PROCESSO

5.1. Cabe à Unidade responsável, por meio do(s) fiscal(is) do contrato e com base no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Contratado.

5.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico, com o auxílio do fiscal administrativo nos termos do item 6, deve encaminhar, com observância dos prazos do Termo de Referência, os Formulários de Avaliação da 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, bem como deve encaminhar 1 (uma) via do Formulário e das justificativas ao Contratado.

5.3. Mensalmente, o gestor do contrato verificará a avaliação de desempenho do Contratado realizada pelo(s) fiscal(is) com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante esse período.

5.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição correspondente o respectivo percentual de liberação da fatura conforme previsto neste procedimento, que ensejará descontos a depender do desempenho, cabendo ao gestor do contrato garantir a defesa prévia ao Contratado.

5.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente ao Contratado, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global do Contratado em relação aos conceitos alcançados por ele.

5.6. 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 o Contratado como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando o Contratado 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;

- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando o Contratado, 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;
- Conceito Geral Péssimo e Desempenho não Recomendado: quando o Contratado, 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.

6. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

6.1. As faturas apresentadas pelo Contratado 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

6.2. O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 acima e no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

7.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
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 e de armazenamento	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			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final (Somatório dos Grupos 1, 2, 3 e 4)			
Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do Contratado:

7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

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: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (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 completo (semanal, quinzenal ou mensal); ( ) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ( ) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; ( ) Pré-preparo e cocção dos alimentos; ( ) Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; ( ) Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais; ( ) Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; ( ) Controle bacteriológico dos alimentos; ( ) Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar; ( ) 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; e destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.
Qualificação/atendimento ao público/postura	( ) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado; ( ) Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; ( ) Manipulação de alimentos; ( ) Conduta dos empregados do Contratado com o cliente e com o público.
Uniformes e identificação	( ) Uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) 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 e rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (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 e fixação do cardápio em local visível); ( ) 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 na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições da embalagem 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); ( ) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; ( ) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam: ( ) Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; ( ) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); ( ) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e ( ) Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da supervisão	( ) Execução de supervisão por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	( ) Administração das atividades operacionais; ( ) Monitoramento desde higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, esterilização, resfriamento, refrigeração e reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.
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 do Contratado em conformidade com a disciplina do modelo de gestão do contrato do Termo de Referência que compõe Anexo do Edital.

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial ( ) A manutenção preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial ( ) A manutenção corretiva por parte do Contratado; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte do Contratado.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-Resumo – Serviços De Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
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													
Grupo 4													
Total													

G. CHECKLIST DE CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS

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

Quadro 10: *Checklist* de controle de pontos críticos

***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 – Hortifrútis 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			
Assinatura			

H. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional do Contratado 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 pelo Contratado ao final de cada refeição deverá pesar a sobra limpa acondicionada em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar o Nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Quadro 11: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa

Formulário de Controle de Desperdicio 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	

I. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – RESTO INGESTÃO

Orienta-se que o profissional do Contratado registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados pelos comensais.

O profissional do Contratado, ao final de cada refeição, deverá retirar o saco de lixo da lixeira do refeitório e pesá-lo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de controlar e incentivar o consumo total da refeição que for servida diariamente.

Quadro 12: Modelo de controle de desperdício – Resto ingestão

Formulário de Controle de Desperdício Resto Ingestão	
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	

J. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, o Contratado deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), 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 Nutrição (CRN-3).

O Contratado 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 do Contratado deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5, de 2013, utilizando o método "Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle" (APPCC). Entende-se como pertencente ao quadro do Contratado 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 serviços, fiscal(is) do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

1. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. Recebimento

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio do Contratado 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, de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo.

Quadro 13: Temperatura para recebimento de alimentos

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

- Recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Seguem alguns exemplos:

Quadro 14: Características sensoriais solicitadas 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 vermelho 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 semisuave. 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

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conformes

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; incluindo 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 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 à temperatura ambiente e em locais adequados.

1.2.3. Armazenamento à Temperatura Ambiente

Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados à 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 abaixo.

Quadro 15: 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

1.3. Controles de Segurança Alimentar

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

Deverá ser realizado mensalmente ou a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. No que diz respeito à água a ser consumida, deverá seguir a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, o Contratado deverá monitorar as temperaturas da alimentação para o acondicionamento adequado das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 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 colheita as embalagens 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, de 19 de abril de 2013.

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

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

O Contratado deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando este com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo abaixo.

Quadro 16: 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

1.4. Processo Operacional Padronizado (POP)

O objetivo básico deste 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 do Contratado e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, determina que, no mínimo, deverão existir na unidade os seguintes POPs:

- 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.

1.4.1. 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, consequentemente, 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;
- Enxaguar 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).

1.4.2. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 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.

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.

a) Higienização das Áreas e Instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, em ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

O Contratado deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, o Contratado deve:

- Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;
- Assegurar que os produtos utilizados na higienização sejam de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetados pelo Contratante;
- Manter o piso sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar o polimento de bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Higienizar periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- Responsabilizar-se pela higienização do refeitório, inclusive pela manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;
- Instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 17: Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos	Diária e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de ativos desengordurantes
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores, sacos plásticos a serem colocados

b) Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;
- As louças, os talheres e as bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, utilizar detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;
- Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes sempre que necessário;
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema *cross hatch*. Deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 18: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas e baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (colmeias e coifas) e telas	Semanal	Detergente desincrustante

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 19: 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)[3].
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.

c) 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 destes 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 e 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).

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

1.5. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

1.5.1. 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.

1.5.2. 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. Deve-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.

1.5.3. Guarda de Objetos

As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O profissional não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.

1.5.4. Hábito de Fumar

Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.

1.5.5. Visitantes das Áreas de Manipulação de Alimentos

Ao visitar as dependências da cozinha, os visitantes devem utilizar touca protetora e sapato fechado.

1.5.6. 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, de 2013, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:

- Sempre que se 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 em 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).

a) Técnica para Higienização das Mãos

De acordo com a Portaria CVS nº 5, de 2013, devem ser afixados cartazes de orientação 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 pela entidade competente para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. É proibida sua utilização em pias de manipulação de alimentos devido ao 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 site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): https://portal.anvisa.gov.br.

1.6. 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 Emprego, 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 do Contratado 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, de 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 do Contratado, 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.

1.7. 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 Emprego, 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.

2. ORIENTAÇÕES PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1. 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 causados nos comensais envolvidos, o Contratado deverá seguir os seguintes procedimentos:

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

2.2. 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 se 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 mudança de atividade.

2.3. Ações para Preparo dos Alimentos

2.3.1. 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, de 19 de abril de 2013.

2.3.2. Pré-preparo

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

2.3.3. 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.

2.3.4. 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, consequentemente, grande carga microbiana. Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes, de corte e porcionamento, conforme descrito abaixo:

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies em que será feito o pré- preparo dos hortifrútis;
- 2º passo: deposite os hortifrútis;
- 3º passo: retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrútis manualmente ou com auxílio de uma faca;
- 4º passo: lave os hortifrútis 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 hortifrútis em água corrente e potável;
- 8º passo: elimine o excesso de água;
- 9º passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 ºC até o momento de cortar, porcionar, 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.

2.3.5. 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 ºC.

2.4. Ações para Distribuição das Refeições

2.4.1. Orientações para Utilização do Balcão Térmico

- Deve ser colocada água na altura de aproximadamente 20 cm ou até que atinja o fundo da cuba;
- O termostato deve estar regulado à temperatura de 80 ºC – 90 ºC. O equipamento deve ser ligado cerca de 40 minutos antes da distribuição;
- A higienização deve ser realizada diariamente após o período de intervalo, com sabão neutro e água, utilizando o lado macio da esponja e um pano limpo e seco. Não se deve utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço). Deve-se tomar cuidado para que não caia água no lado correspondente ao motor;
- Considera-se instalação adequada aquela que não apresenta risco de acidente, com ausência de fiação exposta, sem dificuldades para ligar ou desligar o equipamento. Deve haver um disjuntor exclusivo para a instalação do equipamento, pois sua voltagem é de 220v.

K. PLANILHA DE ORÇAMENTO – QUANTITATIVO E VALORES UNITÁRIOS

Exemplo de Utilização de Valores Referenciais

Previamente à elaboração das planilhas, deverá ser estimada a quantidade das refeições que serão servidas alinhada ao tipo de refeição para o período a ser contratado.

Após o dimensionamento das efetivas necessidades no prazo contratual considerado, deverá ser elaborado orçamento detalhado em planilha que expresse os tipos e as quantidades de refeições previstas, o valor unitário de cada tipo de refeição correspondente à faixa de quantidade e os valores totais, de modo a demonstrar o valor máximo admitido a ser contratado (R$).

Quadro 20: Exemplo de planilha de orçamento relativo ao Serviço B

Serviços de Alimentação a Servidores e Empregados				
Tipo de Refeição	**Quantidade Estimada Diária (1)**	**(**) Valor Unitário da Refeição (R$) (2)**	**(*) Prazo Contratual (Dias) (3)**	**Total por item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)**
Desjejum (2ª a 6ª feira)	350	R$ 5,32	653	R$ 1.216.993,89
Desjejum (sábados e domingos)	100	R$ 6,08	261	R$ 158.591,06
Almoço (2ª a 6ª feira)	400	R$ 22,52	653	R$ 5.881.502,61
Almoço (sábados e domingos)	170	R$ 25,34	261	R$ 1.124.407,23
Jantar (2ª a 6ª feira)	100	R$ 22,52	653	R$ 1.470.375,65
Jantar (sábados e domingos)	50	R$ 25,34	261	R$ 330.708,01
			TOTAL	**R$ 10.182.578,44**

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses.
(**) Valores unitários considerados de acordo com a faixa correspondente a quantidade diária estimada por tipo de refeição.

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 da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, na base de referência Junho/2025, estão apresentados para os dois tipos de serviços, conforme indicam os 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 para os Serviços A e B

a) Serviço A: com o fornecimento de duas refeições

Quadro 21: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço A

Tipo de Refeição	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
	Valor Unitário (R$)						
Desjejum	R$ 5,58	R$ 5,39	R$ 5,00	R$ 4,88	R$ 4,92	R$ 4,95	R$ 4,87
Almoço ou jantar	R$ 29,53	R$ 27,74	R$ 24,34	R$ 23,27	R$ 23,72	R$ 23,85	R$ 23,26
Lanche centro cirúrgico	R$ 7,20	R$ 7,10	R$ 6,92	R$ 6,85	R$ 6,88	R$ 6,89	R$ 6,85

b) Serviço B: com o fornecimento de três refeições

Quadro 22: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço B

Tipo de Refeição	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
	Valor Unitário (R$)						
Desjejum	R$ 6,08	R$ 5,62	R$ 5,48	R$ 5,32	R$ 5,44	R$ 5,43	R$ 5,29
Almoço	R$ 25,34	R$ 23,29	R$ 22,69	R$ 21,99	R$ 22,52	R$ 22,43	R$ 21,80
Jantar	R$ 25,34	R$ 23,29	R$ 22,69	R$ 21,99	R$ 22,52	R$ 22,43	R$ 21,80
Lanche centro cirúrgico	R$ 7,44	R$ 7,22	R$ 7,15	R$ 7,07	R$ 7,14	R$ 7,14	R$ 7,06

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 das especificações, legislações e condições estabelecidas.

a) Serviço A: com o fornecimento de duas refeições

Quadro 23: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A

Tipo de Refeição	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Matéria-prima alimentar							
Desjejum	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83
Almoço ou jantar	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71
Lanche centro cirúrgico	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48
Matéria-prima não alimentar							
Utensílios individuais							
Desjejum	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14
Almoço ou jantar	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26
Recicláveis para preparo das refeições							
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070
Despesas com higienização e limpeza							
Desjejum	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17
Almoço ou jantar	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27
Despesas com gás							
Desjejum	R$ 0,08	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,06	R$ 0,06	R$ 0,05
Almoço ou jantar	R$ 0,37	R$ 0,34	R$ 0,32	R$ 0,30	R$ 0,27	R$ 0,25	R$ 0,24
Mão de obra para preparo de refeições							
Custo unitário diário/comensal	**R$ 9,34**	**R$ 8,34**	**R$ 5,56**	**R$ 4,67**	**R$ 5,33**	**R$ 5,51**	**R$ 5,05**
Despesas diversas							
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,9135	R$ 0,6852	R$ 0,6090	R$ 0,6324	R$ 0,4872	R$ 0,4048	R$ 0,3654
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,0154	R$ 0,0108	R$ 0,0096	R$ 0,0104	R$ 0,0096	R$ 0,0083	R$ 0,0084
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,1996	R$ 0,0998	R$ 0,0665	R$ 0,0461	-R$ 0,0025	R$ 0,0368	R$ 0,0266
Análise de potabilidade da água	R$ 0,0115	R$ 0,0057	R$ 0,0038	R$ 0,0026	R$ 0,0000	R$ 0,0011	R$ 0,0008
Equipamentos	R$ 0,2894	R$ 0,1593	R$ 0,1731	R$ 0,1548	R$ 0,1288	R$ 0,1312	R$ 0,1372
Utensílios	R$ 0,0640	R$ 0,0400	R$ 0,0267	R$ 0,0262	R$ 0,0176	R$ 0,0189	R$ 0,0169
Total com despesas diversas	**R$ 1,49**	**R$ 1,00**	**R$ 0,89**	**R$ 0,87**	**R$ 0,64**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Data-base: Junho/2025
Versão 01: Dezembro/2025

b) Serviço B: com o fornecimento de três refeições

Quadro 24: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B

Tipo de Refeição	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Matéria-prima alimentar							
Desjejum	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83	R$ 2,83
Almoço	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71
Jantar	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71	R$ 11,71
Lanche centro cirúrgico	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48	R$ 4,48
Matéria-prima não alimentar							
Utensílios individuais							
Desjejum	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14
Almoço	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19
Jantar	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19	R$ 0,19
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26	R$ 0,26
Recicláveis para preparo das refeições							
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070	R$ 0,070
Despesas com higienização e limpeza							
Desjejum	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17	R$ 0,17
Almoço	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70
Jantar	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70	R$ 0,70
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27	R$ 0,27
Despesas com gás							
Desjejum	R$ 0,08	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,06	R$ 0,06	R$ 0,05
Almoço	R$ 0,37	R$ 0,34	R$ 0,32	R$ 0,30	R$ 0,27	R$ 0,25	R$ 0,24
Jantar	R$ 0,37	R$ 0,34	R$ 0,32	R$ 0,30	R$ 0,27	R$ 0,25	R$ 0,24
Mão de obra para preparo de refeições							
Custo unitário diário/comensal	**R$ 13,09**	**R$ 10,13**	**R$ 9,24**	**R$ 8,09**	**R$ 9,27**	**R$ 9,25**	**R$ 8,23**
Despesas diversas							
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,9135	R$ 0,6852	R$ 0,6090	R$ 0,6324	R$ 0,4872	R$ 0,4048	R$ 0,3654
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,0154	R$ 0,0108	R$ 0,0096	R$ 0,0104	R$ 0,0096	R$ 0,0083	R$ 0,0084
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,1996	R$ 0,0998	R$ 0,0665	R$ 0,0461	R$ 0,0266	R$ 0,0368	R$ 0,0266
Análise de potabilidade da água	R$ 0,0115	R$ 0,0057	R$ 0,0038	R$ 0,0026	R$ 0,0015	R$ 0,0011	R$ 0,0008
Equipamentos	R$ 0,2894	R$ 0,1593	R$ 0,1731	R$ 0,1548	R$ 0,1288	R$ 0,1312	R$ 0,1372
Utensílios	R$ 0,0640	R$ 0,0400	R$ 0,0267	R$ 0,0262	R$ 0,0176	R$ 0,0189	R$ 0,0169
Total com despesas diversas	**R$ 1,49**	**R$ 1,00**	**R$ 0,89**	**R$ 0,87**	**R$ 0,67**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Fornecimento de Matéria-prima – Serviços A e B

3.1.1. Matéria-prima Alimentar

Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Desjejum											
Açúcar refinado	kg	1	dia	30,44	10,30	g	313,51	g	R$ 3,81	kg	R$ 1,19
Café torrado e moído	kg	1	dia	30,44	10,30	g	313,51	g	R$ 30,48	kg	R$ 9,56
Leite integral UHT – longa vida	l	1	dia	30,44	202,00	ml	6148,38	ml	R$ 4,40	l	R$ 27,05
Margarina vegetal	kg	2	semana	8,70	5,10	g	44,37	g	R$ 11,07	kg	R$ 0,49
Queijo tipo prato	kg	2	semana	8,70	53,00	g	461,10	g	R$ 35,28	kg	R$ 16,27
Queijo tipo muçarela	kg	3	semana	13,05	26,00	g	339,30	g	R$ 34,30	kg	R$ 11,64
Pão francês	kg	1	dia	30,44	51,00	g	1552,31	g	R$ 12,85	kg	R$ 19,95
Subtotal mensal itens isentos											R$ 86,15
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Total mensal											R$ 86,15
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 2,83**
Almoço e jantar – pão											
Pão francês	kg	1	dia	30,44	30,00	g	913,13	g	R$ 12,85	kg	R$ 11,74
Subtotal mensal itens isentos											R$ 11,74
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Total mensal											R$ 11,74
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 0,39**
Almoço e jantar – básico											
Arroz polido, longo, fino tipo 1	kg	21	mês	21,00	104,00	g	2184,00	g	R$ 4,42	kg	R$ 9,66
Feijão roxinho, carioca ou rosinha	kg	21	mês	21,00	52,00	g	1092,00	g	R$ 7,40	kg	R$ 8,08
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 13,98	kg	R$ 2,80
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 26,91	kg	R$ 5,38
Massa alimentícia para lasanha	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 12,80	kg	R$ 1,06
Massa alimentícia fresca tipo capeletti	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 17,01	kg	R$ 3,40
Massa alimentícia fresca tipo canelone	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 20,59	kg	R$ 4,12
Massa alimentícia seca tipo espaguete	kg	4	mês	4,00	83,00	g	332,00	g	R$ 6,84	kg	R$ 2,27
Subtotal mensal itens isentos											R$ 36,77
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Total mensal											R$ 36,77
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por refeição											R$ 1,21
Total diário por comensal											**R$ 2,42**

Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina, tipo coxão duro	kg	2	semana	8,70	165,00	g	1435,50	g	R$ 35,26	kg	R$ 50,62
Carne bovina, tipo alcatra em bife	kg	2	semana	8,70	142,00	g	1235,40	g	R$ 37,69	kg	R$ 46,56
Carne bovina, tipo coxão mole em bife	kg	2	semana	8,70	142,00	g	1235,40	g	R$ 43,77	kg	R$ 54,07
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	2	semana	8,70	150,00	g	1305,00	g	R$ 30,98	kg	R$ 40,43
Carne bovina, tipo patinho	kg	2	semana	8,70	142,00	g	1235,40	g	R$ 39,14	kg	R$ 48,35
Fígado bovino	kg	1	semana	4,35	107,00	g	465,45	g	R$ 11,72	kg	R$ 5,45
Frango em peças tipo coxa ou sobrecoxa	kg	3	semana	13,05	258,00	g	3366,90	g	R$ 10,25	kg	R$ 34,52
Frango em peça congelado peito	kg	3	semana	13,05	171,00	g	2231,55	g	R$ 18,36	kg	R$ 40,97
Linguiça frescal	kg	1	semana	4,35	180,00	g	783,00	g	R$ 18,44	kg	R$ 14,44
Peixe tipo cação em postas	kg	1	semana	4,35	141,00	g	613,35	g	R$ 31,34	kg	R$ 19,22
Peixe tipo merluza em filé	kg	1	semana	4,35	124,00	g	539,40	g	R$ 32,75	kg	R$ 17,67
Peixe tipo pescada branca em filé	kg	1	semana	4,35	124,00	g	539,40	g	R$ 28,07	kg	R$ 15,14
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 387,46
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Total mensal	R$ 387,46
										Quantidade de refeições/mês	91,35
										Total diário por refeição	R$ 4,24
										Total diário por comensal	**R$ 8,48**
Almoço e jantar – legumes (processados)											
Abóbora madura processada	kg	2	mês	2,00	130,00	g	260,00	g	R$ 15,66	kg	R$ 4,07
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 15,53	kg	R$ 7,46
Acelga processada	kg	2	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R$ 16,89	kg	R$ 4,05
Batata comum lisa processada	kg	12	mês	12,00	150,00	g	1800,00	g	R$ 9,23	kg	R$ 16,62
Berinjela processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 8,32	kg	R$ 3,33
Brócolis processado	kg	2	mês	2,00	150,00	g	300,00	g	R$ 12,27	kg	R$ 3,68
Cenoura processada	kg	4	mês	4,00	150,00	g	600,00	g	R$ 21,44	kg	R$ 12,87
Chuchu processado	kg	4	mês	4,00	130,00	g	520,00	g	R$ 11,94	kg	R$ 6,21
Couve flor processada	kg	2	mês	2,00	130,00	g	260,00	g	R$ 15,37	kg	R$ 4,00
Couve manteiga processada	kg	3	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R$ 29,44	kg	R$ 10,60
Escarola processada	kg	2	mês	2,00	80,00	g	160,00	g	R$ 17,11	kg	R$ 2,74
Escarola processada	kg	1	mês	1,00	150,00	g	150,00	g	R$ 20,01	kg	R$ 3,00
Mandioca processada	kg	1	mês	1,00	120,00	g	120,00	g	R$ 11,18	kg	R$ 1,34
Milho processado	kg	1	mês	1,00	80,00	g	80,00	g	R$ 9,88	kg	R$ 0,79
Repolho processado	kg	2	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R$ 20,85	kg	R$ 5,00
Vagem processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 26,95	kg	R$ 10,78
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 96,53
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Total mensal	R$ 96,53
										Quantidade de refeições/mês	50,00
										Total diário por refeição	R$ 1,93
										Total diário por comensal	**R$ 3,86**

Valores Referenciais

Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – saladas (processados)											
Abobrinha italiana processada	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 15,53	kg	R$ 7,46
Acelga processada	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 16,89	kg	R$ 8,11
Agrião processado	kg	12	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R$ 59,35	kg	R$ 56,97
Alface crespa/lisa processado	kg	12	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R$ 36,35	kg	R$ 34,90
Almeirão processado	kg	8	mês	8,00	50,00	g	400,00	g	R$ 20,87	kg	R$ 8,35
Beringela processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 8,32	kg	R$ 3,33
Beterraba processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 11,40	kg	R$ 4,56
Cenoura processada	kg	4	mês	4,00	150,00	g	600,00	g	R$ 21,44	kg	R$ 12,87
Chuchu processado	kg	4	mês	4,00	130,00	g	520,00	g	R$ 11,94	kg	R$ 6,21
Escarola processada	kg	12	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R$ 17,11	kg	R$ 16,43
Pepino comum processado	kg	8	mês	8,00	100,00	g	800,00	g	R$ 15,99	kg	R$ 12,79
Rabanete processado	kg	4	mês	4,00	50,00	g	200,00	g	R$ 3,96	kg	R$ 0,79
Repolho processado	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 20,85	kg	R$ 10,01
Rúcula processada	kg	4	mês	4,00	60,00	g	240,00	g	R$ 4,25	kg	R$ 1,02
Tomate processado	kg	12	mês	12,00	60,00	g	720,00	g	R$ 10,46	kg	R$ 7,53
Vagem processada	kg	1	mês	1,00	100,00	g	100,00	g	R$ 26,95	kg	R$ 2,69
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 194,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Total mensal	R$ 194,00
										Quantidade de refeições/mês	101,00
										Total diário por refeição	R$ 1,92
										Total diário por comensal	**R$ 3,84**
Almoço e jantar – sobremesa											
Frutas											
Abacaxi	kg	5	mês	5,00	252,00	g	1260,00	g	R$ 5,79	kg	R$ 7,29
Banana nanica	kg	6	mês	6,00	120,00	g	720,00	g	R$ 3,48	kg	R$ 2,51
Banana prata	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 3,69	kg	R$ 1,77
Caqui	kg	4	mês	4,00	110,00	g	440,00	g	R$ 36,74	kg	R$ 16,17
Figo	kg	1	mês	1,00	45,00	g	45,00	g	R$ 43,26	kg	R$ 1,95
Laranja pera	kg	3	mês	3,00	160,00	g	480,00	g	R$ 2,56	kg	R$ 1,23
Maçã	kg	8	mês	8,00	115,00	g	920,00	g	R$ 8,55	kg	R$ 7,86
Mamão	kg	8	mês	8,00	244,00	g	1952,00	g	R$ 4,58	kg	R$ 8,93
Manga	kg	1	mês	1,00	252,00	g	252,00	g	R$ 4,06	kg	R$ 1,02
Melancia	kg	5	mês	5,00	325,00	g	1625,00	g	R$ 1,89	kg	R$ 3,07
Melão	kg	4	mês	4,00	250,00	g	1000,00	g	R$ 3,47	kg	R$ 3,47
Pera	kg	4	mês	4,00	200,00	g	800,00	g	R$ 8,53	kg	R$ 6,83
Tangerina ponkan	kg	4	mês	4,00	135,00	g	540,00	g	R$ 4,93	kg	R$ 2,66
Uva	kg	2	mês	2,00	242,00	g	484,00	g	R$ 11,56	kg	R$ 5,59
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 70,36
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Total mensal	R$ 70,36
										Quantidade de refeições/mês	59,00
										Total por refeição	R$ 1,19
										Total diário por comensal - frutas	**R$ 2,39**

Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Sobremesa padrão											
Leite integral UHT - longa vida	l	15	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R$ 4,40	l	R$ 3,37
Mistura para preparo de arroz doce *	kg	3	mês	3,00	5,10	g	15,30	g	R$ 19,62	kg	R$ 0,30
Mistura para preparo de canjica *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 24,02	kg	R$ 0,24
Mistura para preparo de curau *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 17,95	kg	R$ 0,18
Mistura para preparo de sagu *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 19,52	kg	R$ 0,20
Mistura para preparo de manjar *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 13,75	kg	R$ 0,14
Mistura para preparo de flan *	kg	3	mês	3,00	5,10	g	15,30	g	R$ 14,20	kg	R$ 0,22
Mistura para preparo de gelatina *	kg	9	mês	9,00	21,00	g	189,00	g	R$ 12,53	kg	R$ 2,37
Pó para preparo de pudim *	kg	3	mês	3,00	21,00	g	63,00	g	R$ 10,90	kg	R$ 0,69
Doce de leite em pasta *	kg	1	mês	1,00	51,00	g	51,00	g	R$ 13,32	kg	R$ 0,68
Doce em pasta goiabada *	kg	1	mês	1,00	51,00	g	51,00	g	R$ 11,18	kg	R$ 0,57
Queijo tipo fresco	kg	2	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R$ 48,74	kg	R$ 4,87
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 8,24
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 5,59
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,52
										Total mensal	R$ 13,31
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total por refeição	R$ 0,44
										Total diário por comensal - padrão	R$ 0,87
										Total diário por comensal (média)	**R$ 1,63**
Almoço e jantar – temperos											
Alho	kg	2	dia	60,88	6,40	g	389,60	g	R$ 23,98	kg	R$ 9,34
Caldo de carne *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 8,59	kg	R$ 0,09
Caldo de galinha *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 8,46	kg	R$ 0,09
Cebola	kg	2	dia	60,88	26,00	g	1582,75	g	R$ 2,16	kg	R$ 3,41
Cheiro verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 38,73	kg	R$ 3,21
Extrato de tomate *	kg	1	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R$ 6,34	kg	R$ 1,47
Limão taiti	kg	8	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R$ 2,75	kg	R$ 1,54
Louro seco	kg	1	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R$ 36,37	kg	R$ 0,15
Molho shoyu *	l	1	mês	1,00	16,00	ml	16,00	ml	R$ 6,44	l	R$ 0,10
Óleo composto/oliva	l	2	dia	60,88	5,20	ml	316,55	ml	R$ 17,99	l	R$ 5,69
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31,00	ml	1887,13	ml	R$ 7,58	l	R$ 14,30
Orégano seco	kg	1	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R$ 30,47	kg	R$ 0,15
Pimenta do reino em pó	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 28,96	kg	R$ 0,29
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,70	10,60	g	92,22	g	R$ 74,90	kg	R$ 6,91
Sal refinado *	kg	2	dia	60,88	5,20	g	316,55	g	R$ 1,95	kg	R$ 0,62
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 4,88	kg	R$ 0,41
Tomate maduro	kg	15	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R$ 3,31	kg	R$ 3,52
Toucinho defumado(bacon)	kg	1	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R$ 17,60	kg	R$ 1,06
Vinagre de vinho *	l	2	dia	60,88	10,30	ml	627,01	ml	R$ 2,35	l	R$ 1,47
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 49,98
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 3,75
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,35
										Total mensal	R$ 53,38
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 1,75**

Valores Referenciais

Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – preparações											
Amido de milho	kg	1	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R$ 9,21	kg	R$ 1,41
Cravo da índia	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 92,05	kg	R$ 0,09
Creme de leite	kg	1	mês	1,00	11,00	g	11,00	g	R$ 14,69	kg	R$ 0,16
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 5,87	kg	R$ 0,73
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 7,47	kg	R$ 0,93
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R$ 3,36	kg	R$ 1,05
Fermento biológico	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 31,92	kg	R$ 0,03
Fermento químico	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R$ 29,30	kg	R$ 0,06
Fubá de milho	kg	1	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 3,13	kg	R$ 0,39
Leite integral UHT - longa vida	l	15	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R$ 4,40	l	R$ 3,37
Margarina vegetal	kg	1	mês	1,00	154,00	g	154,00	g	R$ 11,07	kg	R$ 1,70
Mistura preparo de molho branco	kg	1	mês	1,00	160,00	g	160,00	g	R$ 39,58	kg	R$ 6,33
Ovos tipo médio branco	dz	1	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R$ 10,24	dz	R$ 5,12
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1,00	26,00	g	26,00	g	R$ 34,30	kg	R$ 0,89
Queijo tipo parmesão	kg	1	mês	1,00	10,60	g	10,60	g	R$ 74,90	kg	R$ 0,79
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 23,05
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	R$ 0,00
										Total mensal	R$ 23,05
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 0,76**
Almoço e jantar – sucos											
Suco de frutas *	l	1	dia	30,44	21,00	ml	639,19	ml	R$ 7,68	l	R$ 4,91
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 4,91
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,45
										Total mensal	R$ 4,46
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total por refeição	R$ 0,15
										Total diário por comensal	**R$ 0,29**
Lanche para centro cirúrgico											
Pães											
Pão francês	kg	1	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R$ 12,85	kg	R$ 0,64
Pão bisnaga	kg	1	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R$ 16,62	kg	R$ 0,83
										Subtotal mensal itens isentos (média)	**R$ 0,74**
										Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)	**R$ 0,00**
Frios											
Queijo tipo prato	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 35,28	kg	R$ 1,41
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 34,30	kg	R$ 1,37
Apresuntado	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 15,74	kg	R$ 0,63
Presunto magro	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 24,12	kg	R$ 0,96
										Subtotal mensal itens isentos (média)	**R$ 1,09**
										Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)	**R$ 0,00**
Suco											
Suco artificial embalagem individual *		1	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R$ 1,36	un	R$ 1,36
										Subtotal mensal itens isentos (média)	**R$ 0,00**
										Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)	**R$ 1,36**

Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Frutas											
Abacaxi	kg	3	mês	3,00	252,00	g	756,00	g	R$ 5,79	kg	R$ 4,37
Caqui	kg	3	mês	3,00	110,00	g	330,00	g	R$ 36,74	kg	R$ 12,13
Figo	kg	3	mês	3,00	45,00	g	135,00	g	R$ 43,26	kg	R$ 5,84
Laranja pera	kg	3	mês	3,00	160,00	g	480,00	g	R$ 2,56	kg	R$ 1,23
Maçã	kg	3	mês	3,00	115,00	g	345,00	g	R$ 8,55	kg	R$ 2,95
Mamão	kg	3	mês	3,00	244,00	g	732,00	g	R$ 4,58	kg	R$ 3,35
Manga	kg	3	mês	3,00	252,00	g	756,00	g	R$ 4,06	kg	R$ 3,07
Melancia	kg	3	mês	3,00	325,00	g	975,00	g	R$ 1,89	kg	R$ 1,84
Melão	kg	2	mês	2,00	250,00	g	500,00	g	R$ 3,47	kg	R$ 1,74
Pera	kg	3	mês	3,00	200,00	g	600,00	g	R$ 8,53	kg	R$ 5,12
Tangerina ponkan	kg	2	mês	2,00	135,00	g	270,00	g	R$ 4,93	kg	R$ 1,33
									Subtotal mensal itens isentos (média)		R$ 42,97
									Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)		R$ 0,00
									Quantidade de refeições/mês		30,44
									Subtotal diário por comensal		R$ 1,41
									Total do lanche		R$ 4,60
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		-R$ 0,13
									Total diário por comensal		**R$ 4,48**
Sopa											
Abobrinha brasileira	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 2,31	kg	R$ 0,30
Abobrinha italiana	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,48
Abobora	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 1,99	kg	R$ 0,26
Acelga	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 2,21	kg	R$ 0,10
Agrião	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 4,16	kg	R$ 0,18
Alface lisa	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 2,41	kg	R$ 0,05
Almeirão	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 3,96	kg	R$ 0,09
Arroz	kg	4	semana	17,40	10,00	g	174,00	g	R$ 4,42	kg	R$ 0,77
Aveia	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 12,08	kg	R$ 0,53
Batata	kg	2	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R$ 2,38	kg	R$ 0,62
Beterraba	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,26
Brócolis	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 4,29	kg	R$ 0,19
Cará	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 3,24	kg	R$ 0,42
Carne músculo	kg	6	semana	26,10	25,00	g	652,50	g	R$ 30,98	kg	R$ 20,22
Cenoura	kg	2	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R$ 2,61	kg	R$ 0,68
Chuchu	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 2,20	kg	R$ 0,29
Couve	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 2,93	kg	R$ 0,13
Couve flor	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 4,74	kg	R$ 0,10
Ervilha seca	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 17,42	kg	R$ 0,76
Escarola	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 2,30	kg	R$ 0,05
Espinafre	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 4,10	kg	R$ 0,09
Feijão	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 5,87	kg	R$ 0,26
Feijão branco	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 13,72	kg	R$ 0,60
Fígado	kg	1	semana	4,35	25,00	g	108,75	g	R$ 11,72	kg	R$ 1,27
Frango peito	kg	6	semana	26,10	40,00	g	1044,00	g	R$ 18,36	kg	R$ 19,17
Fubá	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 3,13	kg	R$ 0,14
Grão de bico	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 15,33	kg	R$ 0,67
lentilha	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 14,83	kg	R$ 0,65
Macarrão sopa	kg	3	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R$ 6,84	kg	R$ 0,89
Mandioca	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 1,71	kg	R$ 0,22
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 3,23	kg	R$ 0,42
Ovo	dz	1	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R$ 10,24	dz	R$ 3,71
Repolho	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 1,09	kg	R$ 0,02

Quadro 25: Custos com matéria-prima alimentar

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Vagem	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 8,16	kg	R$ 1,07
Cebola	kg	1	dia	30,44	26,00	g	791,38	g	R$ 2,16	kg	R$ 1,71
Alho nacional	kg	1	dia	30,44	6,00	g	182,63	g	R$ 23,98	kg	R$ 4,38
Cebolinha	kg	1	dia	30,44	15,00	g	456,56	g	R$ 6,02	kg	R$ 2,75
Óleo de soja refinado	l	1	dia	30,44	2,50	ml	76,09	ml	R$ 7,58	l	R$ 0,58
Sal *	kg	1	dia	30,44	0,30	g	9,13	g	R$ 1,95	kg	R$ 0,02
Salsa	kg	1	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R$ 4,88	kg	R$ 0,15
Tomate	kg	1	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,10
Subtotal mensal itens isentos											R$ 65,30
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,02
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Total mensal											R$ 65,31
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 0,82**

3.1.2 Resumo da matéria-prima alimentar

O quadro abaixo apresenta o resumo dos custos com matéria-prima. Destaca-se que, quando houver a utilização do lanche centro cirúrgico, no caso de unidades hospitalares, os custos unitários por refeição se diferenciam.

Quadro 26: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar

Tipo de Refeição	Custo Diário (R$/dia)
Desjejum	
Total diário por comensal	**R$ 2,83**
Almoço e jantar	
Pão	R$ 0,39
Básico	R$ 2,42
Proteínas	R$ 8,48
Legumes (Processados)	R$ 3,86
Saladas (Processados)	R$ 3,84
Sobremesa	R$ 1,63
Temperos	R$ 1,75
Preparações	R$ 0,76
Sucos	R$ 0,29
Total diário por comensal	**R$ 23,42**
Custo unitário por refeição	**R$ 11,711**
Lanche para centro cirúrgico	
Total diário por comensal	**R$ 4,48**
Sopa	
Total diário por comensal	**R$ 0,82**

3.2. Fornecimento de Matéria-prima Não Alimentar para os Serviços A e B

3.2.1. Matéria-prima não Alimentar: Utensílios e Descartáveis para os Serviços A e B

a) Utensílios e descartáveis individuais para as refeições

Quadro 27: Custo com utensílios e descartáveis individuais para as refeições – Serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R$)
			Consumo	Frequência	
Desjejum					
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,08	1,00	1,00	R$ 0,08
Garfo de mesa em inox	un	R$ 2,04	180,00	1,00	R$ 0,01
Faca de mesa em inox	un	R$ 3,14	180,00	1,00	R$ 0,02
Prato de sobremesa de porcelana	un	R$ 8,94	180,00	1,00	R$ 0,05
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,16
				Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,01
				Total diário por refeição	**R$ 0,14**
Almoço e jantar					
Copo descartável 250 ml	un	R$ 0,08	1,00	1,00	R$ 0,08
Copo descartável 50 ml para café	un	R$ 0,02	1,00	1,00	R$ 0,02
Bandeja polipropileno	un	R$ 9,68	180,00	2,00	R$ 0,03
Prato raso de porcelana	un	R$ 12,77	180,00	2,00	R$ 0,04
Garfo de mesa em inox	un	R$ 2,04	180,00	2,00	R$ 0,01
Faca de mesa em inox	un	R$ 3,14	180,00	2,00	R$ 0,01
Colher de sopa em inox	un	R$ 2,73	180,00	2,00	R$ 0,01
Prato de sobremesa de porcelana	un	R$ 8,94	180,00	2,00	R$ 0,02
Colher de sobremesa em inox	un	R$ 2,34	180,00	2,00	R$ 0,01
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,21
				Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,02
				Total diário por refeição	**R$ 0,19**
Lanche do centro cirúrgico					
Saco plástico para sanduíche	un	R$ 0,05	1,00	1,00	R$ 0,05
Saco plástico para fruta	un	R$ 0,07	1,00	1,00	R$ 0,07
Bandeja polipropileno	un	R$ 9,68	180,00	1,00	R$ 0,05
Talheres	un	R$ 0,45	1,00	0,20	R$ 0,09
Guardanapo	un	R$ 0,02	1,00	1,00	R$ 0,02
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,29
				Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,03
				Total diário por refeição	**R$ 0,26**

b) Descartáveis para o preparo das refeições para os Serviços A e B

Quadro 28: Custo com descartáveis para o preparo das refeições para os Serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Quantidade		Consumo Mensal (Un.)	Custo Total (Mês)
			Consumo	Frequência		
Filme plástico atóxico, tipo fitafilm c/ 9,200 kg 1500 m	rolo	R$ 138,73	2,00	mês	2,00	R$ 277,47
Luva látex descartável	un	R$ 0,23	12,00	dia	365,25	R$ 85,79
Papel alumínio c/ 7,5 m x 30 cm	rolo	R$ 3,88	2,00	mês	2,00	R$ 7,77
Pano multiúso rolo de cross-hatch c/ 300 m x 30 cm	rolo	R$ 132,89	2,00	mês	2,00	R$ 265,79
Saco plástico para saladas medindo 50x40 cm	un	R$ 0,08	100,00	dia	3043,75	R$ 241,88
Saco plástico para temperos	un	R$ 0,03	5,00	dia	152,19	R$ 3,95
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos (15x20cm). (100/rolo)	cento	R$ 0,11	14,00	dia	426,13	R$ 48,77
					Total mensal	R$ 931,41
					Custo diário por comensal	R$ 0,08
					Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,01
					Custo diário final por comensal	**R$ 0,07**

3.3. Despesas Diversas

3.3.1. Despesas diversas

a) Serviço A: com o fornecimento de duas refeições

Quadro 29: Custo com despesas diversas para o Serviço A

(continua)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Despesas com manutenção de instalações							
Total da equipe de manutenção (pedreiro, mecânico de manutenção elétrica e mecânico de manutenção mecânica)	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60
Despesas com material, equipamentos e ferramental (10% do total da equipe de manutenção)	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16
Custo mensal de despesas com manutenção de instalações	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76
Produção da equipe	12	8	6	4	3	2,5	2
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,083	0,125	0,167	0,250	-0,278	0,400	0,500
Rateio do custo mensal	R$ 1.668,48	R$ 2.502,72	R$ 3.336,96	R$ 5.005,44	R$ 6.673,92	R$ 8.008,70	R$ 10.010,88
Custo unitário diário	**R$ 0,91**	**R$ 0,69**	**R$ 0,61**	**R$ 0,63**	**R$ 0,49**	**R$ 0,40**	**R$ 0,37**
Despesa com controle integrado de pragas							
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18
Área total requerida (m²)	42,6	60	80	125	200	250	350
Subtotal por trimestre	R$ 92,87	R$ 130,80	R$ 174,40	R$ 272,50	R$ 436,00	R$ 545,00	R$ 763,00
Crédito PIS/COFINS	-R$ 8,59	-R$ 12,10	-R$ 16,13	-R$ 25,21	-R$ 40,33	-R$ 50,41	-R$ 70,58
Custo total por trimestre	R$ 84,28	R$ 118,70	R$ 158,27	R$ 247,29	R$ 395,67	R$ 494,59	R$ 692,42
Custo unitário diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Análise microbiológica dos alimentos preparados							
Quantidade estimada mensal de análises	1	1	1	1	1	2	2
Valor unitário	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63
Valor mensal	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	-R$ 37,15	R$ 803,26	R$ 803,26
Crédito PIS/COFINS	-R$ 37,15	-R$ 37,15	-R$ 37,15	-R$ 37,15	R$ 3,44	-R$ 74,30	-R$ 74,30
Custo total por mês	R$ 364,48	R$ 364,48	R$ 364,48	R$ 364,48	-R$ 33,71	R$ 728,96	R$ 728,96
Custo unitário diário	**R$ 0,20**	**R$ 0,10**	**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,00**	**R$ 0,04**	**R$ 0,03**

Quadro 29: Custo com despesas diversas para o Serviço A

(conclusão)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Análise de potabilidade da água							
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66
Valor mensal	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14
Custo total por mês	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 0,20	R$ 20,97	R$ 20,97
Custo unitário diário	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Equipamentos							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 31.717,40	R$ 34.907,02	R$ 56.916,03	R$ 73.500,33	R$ 105.892,56	R$ 155.765,13	R$ 225.517,46
Custo diário de depreciação	R$ 0,14	R$ 0,08	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,06	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo diário de manutenção	R$ 0,14	R$ 0,08	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,06	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo unitário diário	**R$ 0,29**	**R$ 0,16**	**R$ 0,17**	**R$ 0,15**	**R$ 0,13**	**R$ 0,13**	**R$ 0,14**
Utensílios							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 2.806,92	R$ 3.506,31	R$ 3.507,28	R$ 4.983,90	R$ 5.773,01	R$ 8.969,22	R$ 11.129,01
Custo unitário diário	**R$ 0,06**	**R$ 0,04**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**
Total de despesas diversas	**R$ 1,49**	**R$ 1,00**	**R$ 0,89**	**R$ 0,87**	**R$ 0,64**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**
Produtos para higienização e limpeza							
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%
Custo diário c/ higienização e limpeza (R$/dia)							
Desjejum	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**
Almoço ou jantar	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**
Lanche centro cirúrgico	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**
Despesas com gás							
Consumo diário por comensal (kg)	0,106	0,096	0,090	0,085	0,077	0,072	0,067
Custo unitário (kg)	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64
Subtotal unitário diário	R$ 0,91	R$ 0,83	R$ 0,78	R$ 0,73	R$ 0,67	R$ 0,62	R$ 0,58
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,08	-R$ 0,08	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,06	-R$ 0,06	-R$ 0,05
Custo unitário diário	**R$ 0,83**	**R$ 0,75**	**R$ 0,71**	**R$ 0,66**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**	**R$ 0,53**
% atribuído ao desjejum (10%)	**R$ 0,08**	**R$ 0,08**	**R$ 0,07**	**R$ 0,07**	**R$ 0,06**	**R$ 0,06**	**R$ 0,05**
% atribuído ao almoço ou jantar (45%)	**R$ 0,37**	**R$ 0,34**	**R$ 0,32**	**R$ 0,30**	**R$ 0,27**	**R$ 0,25**	**R$ 0,24**

b) Serviço B: com o fornecimento de três refeições

Quadro 30: Custo com despesas diversas para o Serviço B

(continua)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Despesas com manutenção de instalações							
Total da equipe de manutenção (pedreiro, mecânico de manutenção elétrica e mecânico de manutenção mecânica)	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60	R$ 18.201,60
Despesas com material, equipamentos e ferramental (10% do total da equipe de manutenção)	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16	R$ 1.820,16
Custo mensal de despesas com manutenção de instalações	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76	R$ 20.021,76
Produção da equipe	12	8	6	4	3	2,5	2
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,083	0,125	0,167	0,250	0,333	0,400	0,500
Rateio do custo mensal	R$ 1.668,48	R$ 2.502,72	R$ 3.336,96	R$ 5.005,44	R$ 6.673,92	R$ 8.008,70	R$ 10.010,88
Custo unitário diário	**R$ 0,91**	**R$ 0,69**	**R$ 0,61**	**R$ 0,63**	**R$ 0,49**	**R$ 0,40**	**R$ 0,37**
Despesa com controle integrado de pragas							
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18	R$ 2,18
Área total requerida (m²)	42,6	60	80	125	200	250	350
Subtotal por trimestre	R$ 92,87	R$ 130,80	R$ 174,40	R$ 272,50	R$ 436,00	R$ 545,00	R$ 763,00
Crédito PIS/COFINS	-R$ 8,59	-R$ 12,10	-R$ 16,13	-R$ 25,21	-R$ 40,33	-R$ 50,41	-R$ 70,58
Custo total por trimestre	R$ 84,28	R$ 118,70	R$ 158,27	R$ 247,29	R$ 395,67	R$ 494,59	R$ 692,42
Custo unitário diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Análise microbiológica dos alimentos preparados							
Quantidade estimada mensal de análises	1	1	1	1	1	2	2
Valor unitário	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63
Valor mensal	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 401,63	R$ 803,26	R$ 803,26
Crédito PIS/COFINS	-R$ 37,15	-R$ 37,15	-R$ 37,15	-R$ 37,15	-R$ 37,15	-R$ 74,30	-R$ 74,30
Custo total por mês	R$ 364,48	R$ 364,48	R$ 364,48	R$ 364,48	R$ 364,48	R$ 728,96	R$ 728,96
Custo unitário diário	**R$ 0,20**	**R$ 0,10**	**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,04**	**R$ 0,03**

Quadro 30: Custo com despesas diversas para o Serviço B

(conclusão)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Análise de potabilidade da água							
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66	R$ 138,66
Valor mensal	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11	R$ 23,11
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14	-R$ 2,14
Custo total por mês	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 20,97	R$ 20,97
Custo unitário diário	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Equipamentos							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 31.717,40	R$ 34.907,02	R$ 56.916,03	R$ 73.500,33	R$ 105.892,56	R$ 155.765,13	R$ 225.517,46
Custo diário de depreciação	R$ 0,14	R$ 0,08	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,06	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo diário de manutenção	R$ 0,14	R$ 0,08	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,06	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo unitário diário	**R$ 0,29**	**R$ 0,16**	**R$ 0,17**	**R$ 0,15**	**R$ 0,13**	**R$ 0,13**	**R$ 0,14**
Utensílios							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 2.806,92	R$ 3.506,31	R$ 3.507,28	R$ 4.983,90	R$ 5.773,01	R$ 8.969,22	R$ 11.129,01
Custo unitário diário	**R$ 0,06**	**R$ 0,04**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**
Total de despesas diversas	**R$ 1,49**	**R$ 1,00**	**R$ 0,89**	**R$ 0,87**	**R$ 0,67**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**
Produtos para higienização e limpeza							
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%
Custo diário c/ higienização e limpeza (R$/dia)							
Desjejum	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**
Almoço	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**
Jantar	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**	**R$ 0,70**
Lanche centro cirúrgico	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**	**R$ 0,27**
Despesas com gás							
Consumo diário por comensal (kg)	0,106	0,096	0,090	0,085	0,077	0,072	0,067
Custo unitário (kg)	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64	R$ 8,64
Subtotal unitário diário	R$ 0,91	R$ 0,83	R$ 0,78	R$ 0,73	R$ 0,67	R$ 0,62	R$ 0,58
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,08	-R$ 0,08	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,06	-R$ 0,06	-R$ 0,05
Custo unitário diário	**R$ 0,83**	**R$ 0,75**	**R$ 0,71**	**R$ 0,66**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**	**R$ 0,53**
% atribuído ao Desjejum (10%)	**R$ 0,08**	**R$ 0,08**	**R$ 0,07**	**R$ 0,07**	**R$ 0,06**	**R$ 0,06**	**R$ 0,05**
% atribuído ao Almoço (45%)	**R$ 0,37**	**R$ 0,34**	**R$ 0,32**	**R$ 0,30**	**R$ 0,27**	**R$ 0,25**	**R$ 0,24**
% atribuído ao Jantar (45%)	**R$ 0,37**	**R$ 0,34**	**R$ 0,32**	**R$ 0,30**	**R$ 0,27**	**R$ 0,25**	**R$ 0,24**

3.3.2. Equipamentos para os Serviços A e B

Quadro 31: Custo com equipamentos

(continua)

Itens*	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos Por comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Área de carnes															
Tampo (pia), em aço inox, com duas cubas para descongelamento, medidas de 2,10x0,70x0,85 m, cubas de 0,60x0,50x0,40 m	R$ 5.251,12	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	5.251,12	5.251,12	5.251,12	5.251,12	5.251,12
Tampo (pia) linear 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$ 4.083,37	1	1	1	-	-	-	-	4.083,37	4.083,37	4.083,37	0,00	0,00	0,00	0,00
Moedor/picador de carnes tipo doméstico elétrico	R$ 326,45	1	1	1	1	1	-	-	326,45	326,45	326,45	326,45	326,45	0,00	0,00
Moedor/picador de carnes 100 kg/h	R$ 2.811,85	1	1	1	1	1	1	-	2.811,85	2.811,85	2.811,85	2.811,85	2.811,85	2.811,85	0,00
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	R$ 3.527,01	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.527,01
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 laminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	R$ 3.408,54	-	1	1	1	1	1	1	0,00	3.408,54	3.408,54	3.408,54	3.408,54	3.408,54	3.408,54
Área de cocção															
Fogão a gás c/ 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R$ 3.063,24	1	1	1	1	1	1	2	3.063,24	3.063,24	3.063,24	3.063,24	3.063,24	3.063,24	6.126,49
Bifeteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	R$ 376,34	1	1	1	1	1	1	2	376,34	376,34	376,34	376,34	376,34	376,34	752,68
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40m	R$ 1.681,66	1	1	1	1	1	1	2	1.681,66	1.681,66	1.681,66	1.681,66	1.681,66	1.681,66	3.363,32
Fritadeira elétrica 220 volts 10 litros c/ 1 cesta de 0,50 x 0,50 m	R$ 1.399,00	-	-	1	-	-	-	-	0,00	0,00	1.399,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros c/ 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	R$ 1.567,19	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	1.567,19	1.567,19	1.567,19	1.567,19

Quadro 31: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00x1,00m	R$ 9.193,60	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	R$ 13.029,67	-	-	-	-	1	1	2	0,00	0,00	0,00	0,00	13.029,67	13.029,67	26.059,34
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05cm x 0,85 m	R$ 16.393,11	-	-	-	-	-	1	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16.393,11	32.786,22
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20cm x 0,85 m	R$ 18.535,52	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Forno elétrico de 2 camaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R$ 6.578,65	-	-	1	1	1	1	-	0,00	0,00	6.578,65	6.578,65	6.578,65	6.578,65	0,00
Forno elétrico de 3 camaras, 220 volts, de 80x 80 x 1,60 m	R$ 13.423,05	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.423,05
Mesa p/ apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, c/ 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R$ 3.356,30	-	-	-	1	1	1	-	0,00	0,00	0,00	3.356,30	3.356,30	3.356,30	0,00
Mesa p/ apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, c/ 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R$ 4.549,52	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.549,52
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monofásico.	R$ 965,43	1	1	-	-	-	-	-	965,43	965,43	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	R$ 1.178,27	-	-	1	1	1	2	2	0,00	0,00	1.178,27	1.178,27	1.178,27	2.356,54	2.356,54
Refrigerador industrial, galvanizada internamente e externamente em aço inox, de 1,20 x 0,60 x 1,90 m, cap. 1200 litros	R$ 8.493,85	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	8.493,85	8.493,85	8.493,85	8.493,85	8.493,85
Área de guarda de caixotes															
Estante de 4 planos lisa, de 1,5 x 0,50 x 1,60 m	R$ 3.134,79	-	-	-	-	2	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00	6.269,59	6.269,59	6.269,59

Quadro 31: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Área de lavagem e guarda de material limpeza															
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m – Gradeada	R$ 3.059,24	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.059,24	3.059,24
Grelha de piso, de 1,00 x 0,20 m	R$ 100,71	-	-	-	-	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	100,71	100,71	100,71
Tanque de aço inox	R$ 1.864,87	1	1	1	1	1	1	1	1.864,87	1.864,87	1.864,87	1.864,87	1.864,87	1.864,87	1.864,87
Área de massas, sobremesas e lanches															
Cafeteira elétrica cap 50 litros, em aço inox	R$ 4.485,08	1	1	1	1	1	1	1	4.485,08	4.485,08	4.485,08	4.485,08	4.485,08	4.485,08	4.485,08
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	R$ 3.340,17	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	3.340,17	3.340,17	3.340,17	3.340,17
Batedeira elétrica 5 litros	R$ 3.288,36	1	1	-	-	-	-	-	3.288,36	3.288,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Batedeira elétrica planetária 12 litros	R$ 4.530,32	-	-	1	1	1	1	-	0,00	0,00	4.530,32	4.530,32	4.530,32	4.530,32	0,00
Batedeira elétrica 38 litros, c/ tacho em aço inox c/ 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores - globo, raquete e gancho	R$ 13.795,52	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.795,52
Área de montagem															
Carro térmico de 1,3 x 0,70 x 0,90 m c/ 4 recipientes	R$ 1.761,66	2	2	2	4	4	4	2	3.523,32	3.523,32	3.523,32	7.046,64	7.046,64	7.046,64	3.523,32
Carro isotérmico/banho maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	R$ 3.845,34	-	-	-	-	-	1	6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.845,34	23.072,04
Carro plataforma 300 kg p/ transporte (distribuição e expedição)	R$ 688,57	-	-	-	-	-	1	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	688,57	1.377,14

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Data-base: Junho/2025
Versão 01: Dezembro/2025

Quadro 31: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Carro auxiliar p/ transporte de GN c/2 planos em aço inox, de 1,00 x 0,50 m	R$ 1.407,26	-	-	1	1	2	3	3	0,00	0,00	1.407,26	1.407,26	2.814,52	4.221,78	4.221,78
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m- Regulável	R$ 1.808,61	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	1.808,61	1.808,61	1.808,61	1.808,61	1.808,61
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$ 4.618,63	1	1	1	1	2	2	2	4.618,63	4.618,63	4.618,63	4.618,63	9.237,26	9.237,26	9.237,26
Área de vegetais															
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h	R$ 3.620,93	-	1	1	1	1	1	-	0,00	3.620,93	3.620,93	3.620,93	3.620,93	3.620,93	0,00
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$ 3.238,53	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.238,53
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 c/ espelho de 0,10m e bordas de 0,05m	R$ 3.860,30	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.860,30	3.860,30
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$ 2.876,22	1	1	1	1	1	1	1	2.876,22	2.876,22	2.876,22	2.876,22	2.876,22	2.876,22	2.876,22
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 c/ fundo falso perfurado e chuveiros laterais	R$ 4.799,47	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	4.799,47	4.799,47	4.799,47	4.799,47	4.799,47

Quadro 31: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Area p/ higienização de panelas e utensílios															
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 2.122,48	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	2.122,48	2.122,48	2.122,48	2.122,48
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$ 2.707,25	1	1	1	1	2	2	2	2.707,25	2.707,25	2.707,25	2.707,25	5.414,50	5.414,50	5.414,50
Mesa 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$ 1.958,90	-	-	1	-	-	-	-	0,00	0,00	1.958,90	0,00	0,00	0,00	0,00
Estante gradeada em aço inox de 1, 4 x 0,50 x 1,80 m, fixa c/ 4 planos	R$ 2.147,33	-	-	1	1	1	2	2	0,00	0,00	2.147,33	2.147,33	2.147,33	4.294,66	4.294,66
Câmaras frigoríficas															
Camara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R$ 26.073,92	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26.073,92	26.073,92
Camara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R$ 30.600,57	-	-	-	-	1		1	0,00	0,00	0,00	0,00	30.600,57	0,00	30.600,57
Camara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	R$ 34.518,37	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	34.518,37	34.518,37
Camara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	R$ 40.762,13	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	40.762,13
Camara 2,15 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R$ 27.577,62	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	27.577,62	27.577,62
Antecâmara	R$ 22.977,06	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	22.977,06	22.977,06	22.977,06	22.977,06
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável, distância do piso = 0,30 m	R$ 3.059,24	-	-	-	-	-	4	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12.236,97	12.236,97
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável, distância do piso = 0,50 m	R$ 3.059,24	-	-	-	-	-	4	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12.236,97	12.236,97

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Data-base: Junho/2025
Versão 01: Dezembro/2025

Quadro 31: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável, distância do piso = 0,55 m	R$ 3.059,24	-	-	-	-	3	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	9.177,73	0,00	0,00
Despensa															
Mesa em aço, para apoio da balança, medidas aproximadas de 0,50x0,50x0,60m	R$ 1.272,05	1	1	1	1	1	1	1	1.272,05	1.272,05	1.272,05	1.272,05	1.272,05	1.272,05	1.272,05
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	R$ 1.059,25	1	1	1	1	1	1	1	1.059,25	1.059,25	1.059,25	1.059,25	1.059,25	1.059,25	1.059,25
Cadeira giratória	R$ 306,69	1	1	1	1	1	1	1	306,69	306,69	306,69	306,69	306,69	306,69	306,69
Escada de metal c/ 5 degraus	R$ 157,26	1	1	1	1	1	1	1	157,26	157,26	157,26	157,26	157,26	157,26	157,26
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, c/ 5 prateleiras. Dimensões : 0,92 x 0,50 x 1,80 m c/ vão entre pratel. 0,46 m	R$ 2.021,98	1	1	2	2	3	4	6	2.021,98	2.021,98	4.043,96	4.043,96	6.065,94	8.087,92	12.131,88
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	R$ 130,74	1	1	1	2	3	5	10	130,74	130,74	130,74	261,49	392,23	653,72	1.307,45
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R$ 2.995,85	2	2	2	2				5.991,71	5.991,71	5.991,71	5.991,71	0,00	0,00	0,00
Mesa de escritório 1,50 m	R$ 401,96	1	1	1	1	1	1	1	401,96	401,96	401,96	401,96	401,96	401,96	401,96
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros	R$ 7.245,66	1	1	2	2	1	1	1	7.245,66	7.245,66	14.491,32	14.491,32	7.245,66	7.245,66	7.245,66
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$ 2.510,02	1	1	2	2	3	4	5	2.510,02	2.510,02	5.020,04	5.020,04	7.530,06	10.040,08	12.550,10

Quadro 31: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Recepção e controle															
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m c/ gavetas	R$ 3.746,09	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	3.746,09	3.746,09	3.746,09	3.746,09
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg c/ base de chapa de aço inox, c/ roda de borracha	R$ 1.568,69	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.568,69
Balança de carga 100 kg	R$ 1.258,48	1	1	1					1.258,48	1.258,48	1.258,48	0,00	0,00	0,00	0,00
Balança de carga 300 kg	R$ 1.323,28				1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	1.323,28	1.323,28	1.323,28	1.323,28
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg c/ base de chapa de aço inox	R$ 1.300,06	1	1	1	1	1	1		1.300,06	1.300,06	1.300,06	1.300,06	1.300,06	1.300,06	0,00
Sistema de exaustão															
Sistema de exaustão composto de coifa de 1,60 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chines	R$ 9.572,67	1	1	-	-	-	-	-	9.572,67	9.572,67	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 2,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chines	R$ 11.000,72	-	-	1	-	-	-	-	0,00	0,00	11.000,72	0,00	0,00	0,00	0,00
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 chines	R$ 12.051,04	-	-	-	-	1	1	-	0,00	0,00	0,00	0,00	12.051,04	12.051,04	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 chines	R$ 14.163,25	-	-	-	1	1	1	-	0,00	0,00	0,00	14.163,25	14.163,25	14.163,25	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 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chines	R$ 15.599,47	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15.599,47

Quadro 31: Custo com equipamentos

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Sistema de exaustão composto de coifa de 5,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chines	R$ 16.928,39	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16.928,39
Subtotal									69.900,61	76.930,06	125.434,79	161.984,20	233.372,02	343.284,04	497.008,18
Crédito PIS/COFINS									-6.465,81	-7.116,03	-11.602,72	-14.983,54	-21.586,91	-31.753,77	-45.973,26
Custo total de aquisição (R$)									63.434,80	69.814,05	113.832,07	147.000,66	211.785,11	311.530,27	451.034,92
50 % do Custo total de aquisição (R$)									**31.717,40**	**34.907,02**	**56.916,03**	**73.500,33**	**105.892,56**	**155.765,13**	**225.517,46**
Número médio de comensais									60,00	120,00	180,00	260,00	450,00	650,00	900,00
Custo diário de depreciação = 50% do custo total de aquisição/10 anos/12 meses/30,44 dias/ nº médio de comensais									0,14	0,08	0,09	0,08	0,06	0,07	0,07
Custo diário de manutenção = 10% do custo total de aquisição/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais									0,14	0,08	0,09	0,08	0,06	0,07	0,07
Custo unitário diário nas dependências da contratada por comensal									**0,29**	**0,16**	**0,17**	**0,15**	**0,13**	**0,13**	**0,14**

3.3.3. Utensílios para os Serviços A e B

Quadro 32: Custo com utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal								Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Abridor de garrafa c/ saca-rolhas em inox	R$ 5,86	1	2	2	2	3	3	3	v	11,71	11,71	11,71	17,57	17,57	17,57
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	R$ 5,67	1	2	2	2	2	3	3	R$ 5,67	11,34	11,34	11,34	11,34	17,01	17,01
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	R$ 7,72	-	-	-	1	1	2	2	R$ 0,00	0,00	0,00	7,72	7,72	15,45	15,45
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R$ 42,62	3	3	3	3	6	8	12	R$ 127,85	127,85	127,85	127,85	255,71	340,94	511,42
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	R$ 52,05	3	3	3	3	4	8	12	R$ 156,16	156,16	156,16	156,16	208,22	416,43	624,65
Batedor de bife manual (polietileno)	R$ 48,45	1	1	1	-	-	-	-	R$ 48,45	48,45	48,45	0,00	0,00	0,00	0,00
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 105,82	-	-	-	2	2	4	5	R$ 0,00	0,00	0,00	211,65	211,65	423,30	529,12
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 195,29	2	2	2	2	2	4	4	R$ 390,57	390,57	390,57	390,57	390,57	781,15	781,15
Caçarola de alumínio cap. 50 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 302,04	2	3	3	3	3	-	-	R$ 604,08	906,11	906,11	906,11	906,11	0,00	0,00
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 64,34	2	2	2	3	3	5	5	R$ 128,69	128,69	128,69	193,03	193,03	321,72	321,72
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	R$ 50,49	4	6	6	6	6	10	12	R$ 201,97	302,95	302,95	302,95	302,95	504,92	605,91
Caixa p/ pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	R$ 18,25	2	2	2	2	2	5	8	R$ 36,50	36,50	36,50	36,50	36,50	91,25	146,00
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	R$ 46,47	4	6	6	6	6	12	20	R$ 185,86	278,79	278,79	278,79	278,79	557,58	929,31
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 63,99	1	1	1	3	3			R$ 63,99	63,99	63,99	191,97	191,97	0,00	0,00
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 663,21	-	-	-	1	1	3	3	R$ 0,00	0,00	0,00	663,21	663,21	1.989,62	1.989,62

Quadro 32: Custo com utensílios

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal								Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 164,98	3	3	3	3	3	5	5	R$ 494,94	494,94	494,94	494,94	494,94	824,91	824,91
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 322,38				2	3			R$ 0,00	0,00	0,00	644,77	967,15	0,00	0,00
Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 501,18	1	1	1	1	2	5	5	R$ 501,18	501,18	501,18	501,18	1.002,37	2.505,92	2.505,92
Caneca de alumínio 2 litros	R$ 23,38	2	2	2	2	2	4	6	R$ 46,76	46,76	46,76	46,76	46,76	93,53	140,29
chiara 12" em inox - afiador de faca tipo fusil de aproximadam. 30 cm	R$ 29,71	1	1	1	1	1	2	2	R$ 29,71	29,71	29,71	29,71	29,71	59,42	59,42
Colher de altileno 36 cm	R$ 14,62	2	2	2	4	6	6	6	R$ 29,24	29,24	29,24	58,49	87,73	87,73	87,73
Colher de altileno 45 cm	R$ 22,36		2	2	4	4	6	6	R$ 0,00	44,71	44,71	89,42	89,42	134,13	134,13
Colher de altileno 60 cm	R$ 34,38				4	4	6	8	R$ 0,00	0,00	0,00	137,51	137,51	206,27	275,03
Colheres para arroz e guarnição	R$ 13,02	1	2	2	2	2	4	4	R$ 13,02	26,04	26,04	26,04	26,04	52,09	52,09
Concha de alumínio diam. 10 cm c/ cabo 33 cm	R$ 14,77	4	4	4	4	4	6	6	R$ 59,06	59,06	59,06	59,06	59,06	88,59	88,59
Concha de alumínio diam. 14 cm c/ cabo 49 cm	R$ 42,67	1	1	1	1	1	2	2	R$ 42,67	42,67	42,67	42,67	42,67	85,34	85,34
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R$ 20,88	4	4	4	6	6	6	6	R$ 83,53	83,53	83,53	125,29	125,29	125,29	125,29
Concha para feijão e guarnição em inox	R$ 8,85	1	1	1	1	1	2	2	R$ 8,85	8,85	8,85	8,85	8,85	17,70	17,70
Cortador de legumes c/ 2 lâminas curvas de metal	R$ 10,62	2	2	2	2	2	2	2	R$ 21,24	21,24	21,24	21,24	21,24	21,24	21,24
Descaroçador de azeitona em alumínio	R$ 14,53	1	1	1	2	2	3	3	R$ 14,53	14,53	14,53	29,07	29,07	43,60	43,60
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R$ 70,65	1	1	1	2	2	4	4	R$ 70,65	70,65	70,65	141,30	141,30	282,60	282,60
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R$ 167,95	1	1	1	1	1	4	4	R$ 167,95	167,95	167,95	167,95	167,95	671,80	671,80
Escumadeira alumínio diam.10 cm e cabo 36 cm	R$ 13,91	2	4	4	5	6	2	2	R$ 27,81	55,63	55,63	69,53	83,44	27,81	27,81

Quadro 32: Custo com utensílios

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal								Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Escumadeira alumínio diam.14 cm e cabo 36 cm	R$ 26,29	1	1	1	2	2	5	5	R$ 26,29	26,29	26,29	52,59	52,59	131,47	131,47
Escumadeira alumínio diam.8,5 cm e cabo 33 cm	R$ 12,15	2	4	4	4	4	5	5	R$ 24,31	48,61	48,61	48,61	48,61	60,76	60,76
Faca p/ açougue inox lâmina 9	R$ 26,62	2	2	2	3	3	3	3	R$ 53,25	53,25	53,25	79,87	79,87	79,87	79,87
Faca p/ cozinha inox lâmina 8	R$ 30,14	2	3	3	3	3	5	8	R$ 60,28	90,43	90,43	90,43	90,43	150,71	241,14
Faca p/ pão inox serra	R$ 80,13	2	2	2	3	3	5	6	R$ 160,26	160,26	160,26	240,39	240,39	400,65	480,78
Faca p/ vegetais inox lâmina 12	R$ 10,25	2	2	2	3	3	5	6	R$ 20,49	20,49	20,49	30,74	30,74	51,23	61,48
Frigideira diam. 22 cm	R$ 27,78	1	1	1	2	2	2	2	R$ 27,78	27,78	27,78	55,56	55,56	55,56	55,56
Frigideira diam. 34 cm	R$ 85,07	2	2	2	3	3	5	5	R$ 170,15	170,15	170,15	255,22	255,22	425,36	425,36
Funil em plástico diam 10 cm	R$ 2,14	1	1	2	2	2	2	2	R$ 2,14	2,14	4,28	4,28	4,28	4,28	4,28
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 34 cm	R$ 14,13	2	2	2	2	2	2	2	R$ 28,27	28,27	28,27	28,27	28,27	28,27	28,27
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 56 cm	R$ 16,98	1	1	1	2	2	3	3	R$ 16,98	16,98	16,98	33,97	33,97	50,95	50,95
Garfo p/ carne e guarnição em inox	R$ 14,13	1	1	1	1	1	2	2	R$ 14,13	14,13	14,13	14,13	14,13	28,27	28,27
Jarra plástica 2 litros	R$ 8,65	3	3	3	4	4	5	5	R$ 25,95	25,95	25,95	34,61	34,61	43,26	43,26
Monobloco 10 litros em polietileno	R$ 20,79	3	3	3	4	4	6	6	R$ 62,37	62,37	62,37	83,16	83,16	124,73	124,73
Monobloco 16 litros em polietileno	R$ 31,80	3	5	5	6	6	8	8	R$ 95,41	159,02	159,02	190,83	190,83	254,43	254,43
Monobloco 34 litros em polietileno	R$ 55,27	3	5	5	6	6	8	10	R$ 165,80	276,34	276,34	331,61	331,61	442,14	552,68
Monobloco 40 litros em polietileno	R$ 62,97	3	5	5	6	6	8	10	R$ 188,92	314,87	314,87	377,85	377,85	503,79	629,74
Monobloco 44 litros em polietileno	R$ 67,25	3	3	3	4	4	8	10	R$ 201,75	201,75	201,75	268,99	268,99	537,99	672,49
Pegador de pão de inox	R$ 11,32	2	3	3	3	3	4	4	R$ 22,64	33,96	33,96	33,96	33,96	45,29	45,29
Pegador de salada de inox	R$ 8,44	2	2	2	3	3	5	5	R$ 16,88	16,88	16,88	25,32	25,32	42,20	42,20
Placa de altileno 50 x 30 cm	R$ 84,37	2	4	4	4	4	5	6	R$ 168,74	337,47	337,47	337,47	337,47	421,84	506,21
Ralador de queijo em inox manual	R$ 15,79	2	2	2	3	3	3	3	R$ 31,58	31,58	31,58	47,38	47,38	47,38	47,38

Quadro 32: Custo com utensílios

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal								Custo com Utensílios por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R$ 21,87	3	5	5	5	5	8	10	R$ 65,60	109,33	109,33	109,33	109,33	174,93	218,66
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 3 litros	R$ 13,34	3	5	5	5	5	6	6	R$ 40,03	66,72	66,72	66,72	66,72	80,07	80,07
Recipiente térmico p/ líquidos 12 litros	R$ 171,65	4	6	6	10	14	25	41	R$ 686,60	1.029,91	1.029,91	1.716,51	2.403,12	4.291,28	7.037,70
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	R$ 169,50	1	1	1	1	1	2	3	R$ 169,50	169,50	169,50	169,50	169,50	339,00	508,50
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R$ 36,56	2	2	2	2	2	4	5	R$ 73,11	73,11	73,11	73,11	73,11	146,23	182,78
Subtotal									6.186,06	7.727,40	7.729,55	10.983,79	12.722,88	19.766,88	24.526,74
Crédito PIS/COFINS									-572,21	-714,78	-714,98	-1.016,00	-1.176,87	-1.828,44	-2.268,72
Custo total de aquisição (R$)									5.613,85	7.012,62	7.014,56	9.967,79	11.546,02	17.938,45	22.258,01
50 % do Custo total de aquisição (R$)									**2.806,92**	**3.506,31**	**3.507,28**	**4.983,90**	**5.773,01**	**8.969,22**	**11.129,01**
Número médio de comensais									60,00	120,00	180,00	260,00	450,00	650,00	900,00
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais									0,06	0,04	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02
Custo unitário diário nas dependências da contratada por comensal									**0,06**	**0,04**	**0,03**	**0,03**	**0,02**	**0,02**	**0,02**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2025.

3.4. Mão de Obra – Serviços A e B[4]

Os custos de mão de obra consideram salário, encargos sociais e trabalhistas, benefícios, uniformes e EPIs. Todas as categorias com participação direta na Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados estão contempladas nesses custos.

Os salários das categorias envolvidas na prestação desse serviço foram obtidos seguindo duas metodologias, a partir 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 33: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Categorias	Convenções Coletivas de Trabalho
Nutricionista responsável técnico Nutricionista	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP // Laboral: SINESP
Técnico em nutrição	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP // Laboral: SINTENUTRI SP
Cozinheiro ½ Oficial de cozinha Ajudante de cozinha Auxiliar de serviços gerais Auxiliar de estoque	Patronal: SINDERC SP // Laboral: SINDIREFEIÇÕES SP
Pedreiro	Patronal: SINTRACON SP // Laboral: SINDUSCON SP
Mecânico de manutenção elétrica	Patronal: SINTRACONSP // Laboral: SINDISTALAÇÃO SP
Mecânico de manutenção mecânica	Piso salarial Laboral: SINTEC – SP

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo (SINDERC).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 da Indústria da Construção Civil de grandes estruturas no Estado de São Paulo (SINDUSCON-SP).Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo (SINTRACON-SP).
Sindicato dos Técnicos Industriais do Estado de São Paulo (SINTEC).
Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo (SINDINSTALAÇÃO).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2025.

Já a função de Açougueiro, por não estar especificamente considerada nas convenções coletivas estudadas, terá seu salário reajustado conforme percentual definido na CCT da categoria preponderante.

Os quadros a seguir apresentam os custos desses cargos/funções.

[4] O presente estudo tomou como base a Convenção Coletiva de Trabalho para o biênio período 2025/2027 com respeito aos valores de salários e benefícios mensais e diários, compreendendo a vigência no período de 1º de junho de 2025 a 31 de maio de 2027 e a data-base da categoria em 1º de junho.

Quadro 34: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:** **Turno:** **Qtd. de funcionários:** Valores expressos em Reais (R$)	44 Horas Diurno 1
Composição da Remuneração	**R$ 4.768,62**	**47,89%**
Salário-base	R$ 4.561,65	45,81%
Feriado remunerado	R$ 177,40	1,78%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 29,57	0,30%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.260,00**	**12,65%**
Vale-transporte	R$ 0,03	0,00%
Custo mensal	R$ 273,73	2,75%
Parcela do trabalhador	-R$ 273,70	-2,75%
Fornecimento de refeição	R$ 746,10	7,49%
Custo mensal	R$ 809,48	8,13%
Parcela do trabalhador	-R$ 63,38	-0,64%
Cesta básica	R$ 271,50	2,73%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	2,91%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,19%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	1,34%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	2,23%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-0,89%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,37%
Auxílio-creche	R$ 38,86	0,39%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,22%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,11%
Insumos Diversos	**R$ 7,65**	**0,08%**
Uniforme	R$ 7,65	0,08%
Gasto mensal	R$ 8,43	0,08%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,78	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 3.921,30**	**39,38%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.754,85	17,62%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 826,97	8,30%
Afastamento maternidade	R$ 3,05	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 806,76	8,10%
Custo de rescisão	R$ 441,56	4,43%
Outros*	R$ 88,11	0,88%
Total do Posto/mês	**R$ 9.957,57**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
5.

Quadro 35: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turno:	**Diurno**
	Qtd. de funcionários:	**1**
	Diurno Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 3.103,10**	**44,18%**
Salário-base	R$ 2.968,42	42,27%
Feriado remunerado	R$ 115,44	1,64%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 19,24	0,27%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.360,87**	**19,38%**
Vale-transporte	R$ 95,62	1,36%
Custo mensal	R$ 273,73	3,90%
Parcela do trabalhador	-R$ 178,11	-2,54%
Fornecimento de refeição	R$ 764,95	10,89%
Custo mensal	R$ 809,48	11,53%
Parcela do trabalhador	-R$ 44,53	-0,63%
Cesta básica	R$ 271,50	3,87%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	4,13%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,26%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	1,90%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	3,17%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-1,27%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,53%
Auxílio-creche	R$ 25,29	0,36%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,31%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,16%
Insumos Diversos	**R$ 7,65**	**0,11%**
Uniforme	R$ 7,65	0,11%
Gasto mensal	R$ 8,43	0,12%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,78	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.551,72**	**36,33%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.141,94	16,26%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 538,14	7,66%
Afastamento maternidade	R$ 1,99	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 524,98	7,47%
Custo de rescisão	R$ 287,34	4,09%
Outros*	R$ 57,33	0,82%
Total do Posto/mês	**R$ 7.023,34**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 36: Custos de mão de obra – Cozinheiro

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.247,43**	**40,40%**
Salário-base	R$ 2.149,89	38,65%
Feriado remunerado	R$ 83,61	1,50%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 13,93	0,25%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.424,45**	**25,61%**
Vale-transporte	R$ 144,74	2,60%
Custo mensal	R$ 273,73	4,92%
Parcela do trabalhador	-R$ 128,99	-2,32%
Fornecimento de refeição	R$ 777,23	13,97%
Custo mensal	R$ 809,48	14,55%
Parcela do trabalhador	-R$ 32,25	-0,58%
Cesta básica	R$ 271,50	4,88%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	5,21%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,33%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	2,40%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	4,00%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-1,60%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,67%
Auxílio-creche	R$ 27,47	0,49%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,40%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,20%
Insumos Diversos	**R$ 42,55**	**0,76%**
Uniforme	R$ 24,58	0,44%
Gasto mensal	R$ 27,09	0,49%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,51	-0,05%
EPI	R$ 17,97	0,32%
Gasto mensal	R$ 19,80	0,36%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,83	-0,03%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.848,09**	**33,22%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 827,05	14,87%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 389,75	7,01%
Afastamento maternidade	R$ 1,44	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 380,22	6,84%
Custo de rescisão	R$ 208,11	3,74%
Outros*	R$ 41,52	0,75%
Total do Posto/mês	**R$ 5.562,52**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 37: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025	Escala:	44 Horas
Discriminação dos Custos	**Turno:**	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.002,19**	**39,03%**
Salário-base	R$ 1.915,30	37,33%
Feriado remunerado	R$ 74,48	1,45%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,41	0,24%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.439,04**	**28,05%**
Vale-transporte	R$ 158,81	3,10%
Custo mensal	R$ 273,73	5,34%
Parcela do trabalhador	-R$ 114,92	-2,24%
Fornecimento de refeição	R$ 780,75	15,22%
Custo mensal	R$ 809,48	15,78%
Parcela do trabalhador	-R$ 28,73	-0,56%
Cesta básica	R$ 271,50	5,29%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	5,65%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,36%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	2,60%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	4,34%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-1,73%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,72%
Auxílio-creche	R$ 24,47	0,48%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,43%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,21%
Insumos Diversos	**R$ 42,55**	**0,83%**
Uniforme	R$ 24,58	0,48%
Gasto mensal	R$ 27,09	0,53%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,51	-0,05%
EPI	R$ 17,97	0,35%
Gasto mensal	R$ 19,80	0,39%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,83	-0,04%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.646,43**	**32,09%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 736,81	14,36%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 347,22	6,77%
Afastamento maternidade	R$ 1,28	0,02%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 338,73	6,60%
Custo de rescisão	R$ 185,40	3,61%
Outros*	R$ 36,99	0,72%
Total do Posto/mês	**R$ 5.130,21**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

5

Quadro 38: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.002,19**	**39,17%**
Salário-base	R$ 1.915,30	37,47%
Feriado remunerado	R$ 74,48	1,46%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,41	0,24%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.439,04**	**28,16%**
Vale-transporte	R$ 158,81	3,11%
Custo mensal	R$ 273,73	5,36%
Parcela do trabalhador	-R$ 114,92	-2,25%
Fornecimento de refeição	R$ 780,75	15,28%
Custo mensal	R$ 809,48	15,84%
Parcela do trabalhador	-R$ 28,73	-0,56%
Cesta básica	R$ 271,50	5,31%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	5,67%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,36%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	2,61%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	4,35%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-1,74%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,72%
Auxílio-creche	R$ 24,47	0,48%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,43%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,22%
Insumos Diversos	**R$ 23,43**	**0,46%**
Uniforme	R$ 19,57	0,38%
Gasto mensal	R$ 21,56	0,42%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,99	-0,04%
EPI	R$ 3,86	0,08%
Gasto mensal	R$ 4,25	0,08%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,39	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.646,43**	**32,21%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 736,81	14,42%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 347,22	6,79%
Afastamento maternidade	R$ 1,28	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 338,73	6,63%
Custo de rescisão	R$ 185,40	3,63%
Outros*	R$ 36,99	0,72%
Total do Posto/mês	**R$ 5.111,09**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

5.

Quadro 39: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.002,19**	**39,17%**
Salário-base	R$ 1.915,30	37,47%
Feriado remunerado	R$ 74,48	1,46%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,41	0,24%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.439,04**	**28,16%**
Vale-transporte	R$ 158,81	3,11%
Custo mensal	R$ 273,73	5,36%
Parcela do trabalhador	-R$ 114,92	-2,25%
Fornecimento de refeição	R$ 780,75	15,28%
Custo mensal	R$ 809,48	15,84%
Parcela do trabalhador	-R$ 28,73	-0,56%
Cesta básica	R$ 271,50	5,31%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	5,67%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,36%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	2,61%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	4,35%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-1,74%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,72%
Auxílio-creche	R$ 24,47	0,48%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,43%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,22%
Insumos Diversos	**R$ 23,43**	**0,46%**
Uniforme	R$ 19,57	0,38%
Gasto mensal	R$ 21,56	0,42%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,99	-0,04%
EPI	R$ 3,86	0,08%
Gasto mensal	R$ 4,25	0,08%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,39	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.646,43**	**32,21%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 736,81	14,42%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 347,22	6,79%
Afastamento maternidade	R$ 1,28	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 338,73	6,63%
Custo de rescisão	R$ 185,40	3,63%
Outros*	R$ 36,99	0,72%
Total do Posto/mês	**R$ 5.111,09**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

5

Quadro 40: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.002,19**	**39,15%**
Salário-base	R$ 1.915,30	37,45%
Feriado remunerado	R$ 74,48	1,46%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,41	0,24%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.439,04**	**28,14%**
Vale-transporte	R$ 158,81	3,10%
Custo mensal	R$ 273,73	5,35%
Parcela do trabalhador	-R$ 114,92	-2,25%
Fornecimento de refeição	R$ 780,75	15,26%
Custo mensal	R$ 809,48	15,83%
Parcela do trabalhador	-R$ 28,73	-0,56%
Cesta básica	R$ 271,50	5,31%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	5,67%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,36%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	2,61%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	4,35%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-1,74%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,72%
Auxílio-creche	R$ 24,47	0,48%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,43%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,22%
Insumos Diversos	**R$ 27,10**	**0,53%**
Uniforme	R$ 20,86	0,41%
Gasto mensal	R$ 22,99	0,45%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,13	-0,04%
EPI	R$ 6,24	0,12%
Gasto mensal	R$ 6,88	0,13%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,64	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.646,43**	**32,19%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 736,81	14,41%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 347,22	6,79%
Afastamento maternidade	R$ 1,28	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 338,73	6,62%
Custo de rescisão	R$ 185,40	3,62%
Outros*	R$ 36,99	0,72%
Total do Posto/mês	**R$ 5.114,76**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 41: Custos de mão de obra – Açougueiro

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.493,74**	**41,59%**
Salário-base	R$ 2.385,51	39,79%
Feriado remunerado	R$ 92,77	1,55%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 15,46	0,26%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.409,79**	**23,51%**
Vale-transporte	R$ 130,60	2,18%
Custo mensal	R$ 273,73	4,57%
Parcela do trabalhador	-R$ 143,13	-2,39%
Fornecimento de refeição	R$ 773,70	12,90%
Custo mensal	R$ 809,48	13,50%
Parcela do trabalhador	-R$ 35,78	-0,60%
Cesta básica	R$ 271,50	4,53%
Valor da cesta básica	R$ 290,00	4,84%
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-0,31%
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	2,23%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	3,71%
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-1,48%
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	0,62%
Auxílio-creche	R$ 30,48	0,51%
Plano odontológico	R$ 22,00	0,37%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,01	0,18%
Insumos Diversos	**R$ 41,55**	**0,69%**
Uniforme	R$ 23,29	0,39%
Gasto mensal	R$ 25,66	0,43%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,37	-0,04%
EPI	R$ 18,26	0,30%
Gasto mensal	R$ 20,12	0,34%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,86	-0,03%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.050,64**	**34,20%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 917,70	15,31%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 432,46	7,21%
Afastamento maternidade	R$ 1,60	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 421,89	7,04%
Custo de rescisão	R$ 230,92	3,85%
Outros*	R$ 46,07	0,77%
Total do Posto/mês	**R$ 5.995,72**	**100,00%**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 42: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção predial

CUSTOS DO POSTO MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025			
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas	
	Turno:	Diurno	
	Qtd. de funcionários:	1	
	Pedreiro (R$)	Manutenção elétrica (R$)	Manutenção mecânica (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.670,75**	**R$ 2.671,10**	**R$ 2.587,76**
Salário-base	R$ 2.664,75	R$ 2.664,75	R$ 2.581,76
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.208,56**	**R$ 1.208,56**	**R$ 1.213,72**
Vale-transporte	R$ 67,95	R$ 67,95	R$ 72,93
Custo mensal	R$ 227,84	R$ 227,84	R$ 227,84
Parcela do trabalhador	-R$ 159,89	-R$ 159,89	-R$ 154,91
Fornecimento de refeição	R$ 633,78	R$ 633,78	R$ 635,02
Custo mensal	R$ 673,75	R$ 673,75	R$ 673,75
Parcela do trabalhador	-R$ 39,97	-R$ 39,97	-R$ 38,73
Cesta básica	R$ 271,50	R$ 271,50	R$ 271,50
Valor da cesta básica	R$ 290,00	R$ 290,00	R$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R$ 18,50	-R$ 18,50	-R$ 18,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 37,00	R$ 37,00	R$ 37,00
Auxílio-creche	R$ 34,05	R$ 34,05	R$ 32,99
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,78	R$ 8,78	R$ 8,78
Insumos Diversos	**R$ 32,99**	**R$ 32,99**	**R$ 32,99**
Uniforme	R$ 20,16	R$ 20,16	R$ 20,16
Gasto mensal	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06
EPI	R$ 12,83	R$ 12,83	R$ 12,83
Gasto mensal	R$ 14,14	R$ 14,14	R$ 14,14
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,31	-R$ 1,31	-R$ 1,31
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.203,46**	**R$ 2.203,73**	**R$ 2.134,99**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 982,84	R$ 982,96	R$ 952,30
13º Salário + Adicional de férias	R$ 453,49	R$ 453,55	R$ 439,40
Afastamento maternidade	R$ 1,63	R$ 1,63	R$ 1,58
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 426,44	R$ 426,49	R$ 413,19
Custo de rescisão	R$ 283,31	R$ 283,34	R$ 274,50
Outros*	R$ 55,75	R$ 55,76	R$ 54,02
Total do Posto/mês	**R$ 6.115,76**	**R$ 6.116,38**	**R$ 5.969,46**

* Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

3.3.4. Dimensionamento de Mão de Obra

Quadro 43: Quantidade de funcionários de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)*

Quantidade de Funcionários para o Serviço com 2 Refeições					
Refeição (Comensais)	**Base de Cálculo**	**Tempo (min.)**	**Tempo (máx.)**	**Quantidade de Pessoal**	
Até 60	60	0	15	0,00	1,88
	Rateio desjejum/almoço ou jantar**		55%	0,00	1,03
Até 120	120	0	15	0,00	3,75
	Rateio desjejum/almoço ou jantar**		55%	0,00	2,06
Até 180	180	0	15	0,00	5,63
	Rateio desjejum/almoço ou jantar**		55%	0,00	3,09
Até 300	260	0	15	0,00	8,13
	Rateio desjejum/almoço ou jantar**		55%	0,00	4,47
Até 500	450	14	15	13,13	14,06
	Rateio desjejum/almoço ou jantar**		55%	0,13	7,73
Até 700	650	13	14	17,60	18,96
	Rateio desjejum/almoço ou jantar**		55%	0,18	10,43
Acima de 700	900	10	13	18,75	24,38
	Rateio desjejum/almoço ou jantar**		55%	0,19	13,41
Quantidade de Funcionários para o Serviço com 3 Refeições					
Refeição (Comensais)	**Base de Cálculo**	**Tempo (min.)**	**Tempo (máx.)**	**Quantidade de Pessoal**	
Até 60	60	0	15	0,00	1,88
Até 120	120	0	15	0,00	3,75
Até 180	180	0	15	0,00	5,63
Até 300	260	0	15	0,00	8,13
Até 500	450	14	15	13,13	14,06
Até 700	650	13	14	17,60	18,96
Acima de 700	900	10	13	18,75	24,38

*A quantidade de funcionários foi estabelecida de acordo com o tempo mínimo e máximo da produção da refeição/dia.
** Rateio Desjejum (10%), almoço ou jantar (45%).

Quadro 44: Quantidade de funcionários por setor/atividade*

Base de Cálculo por Setores	Participação	Para 2 Refeições						
Faixa de Comensais		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Base de Cálculo		60	120	180	260	450	650	900
Administração	5,0%	0,05	0,10	0,15	0,22	0,39	0,52	0,67
Recebimento e estocagem	8,0%	0,08	0,17	0,25	0,36	0,62	0,83	1,07
Pré-preparo de gêneros	30,0%	0,31	0,62	0,93	1,34	2,32	3,13	4,02
Cocção	20,0%	0,21	0,41	0,62	0,89	1,55	2,09	2,68
Distribuição	20,0%	0,21	0,41	0,62	0,89	1,55	2,09	2,68
Higienização de utensílios e ambiente	17,0%	0,18	0,35	0,53	0,76	1,31	1,77	2,28
Total		**1,03**	**2,06**	**3,09**	**4,47**	**7,73**	**10,43**	**13,41**
Arredondamento		**1**	**2**	**3**	**4**	**8**	**10**	**13**
Base de Cálculo por Setores	**Participação**	**Para 3 Refeições**						
Faixa de Comensais		**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Acima de 700**
Base de Cálculo		**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**
Administração	5,0%	0,09	0,19	0,28	0,41	0,70	0,95	1,22
Recebimento e estocagem	8,0%	0,15	0,30	0,45	0,65	1,13	1,52	1,95
Pré-preparo de gêneros	30,0%	0,56	1,13	1,69	2,44	4,22	5,69	7,31
Cocção	20,0%	0,38	0,75	1,13	1,63	2,81	3,79	4,88
Distribuição	20,0%	0,38	0,75	1,13	1,63	2,81	3,79	4,88
Higienização de utensílios e ambiente	17,0%	0,32	0,64	0,96	1,38	2,39	3,22	4,14
Total		**1,88**	**3,75**	**5,63**	**8,13**	**14,06**	**18,96**	**24,38**
Arredondamento		**2**	**4**	**6**	**8**	**14**	**19**	**24**

*O quantitativo de funcionários foi distribuído de acordo com o setor/atividade, levando em consideração o percentual atribuído a cada setor.

Quadro 45: Distribuição da equipe de nutrição por setor*

Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 2 Refeições*							
Faixa de Comensais	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Acima de 700**
Base de Cálculo	**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**
Nutricionista RT	1	1	1	1	1	1	1
Nutricionista	0	0	0	0	0	1	1
Técnico em Nutrição	0	0	0	0	1	2	3
Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 3 Refeições**							
Faixa de Comensais	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Acima de 700**
Base de Cálculo	**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**
Nutricionista RT	1	1	1	1	1	1	1
Nutricionista	0	0	0	0	1	2	2
Técnico em Nutrição	0	0	0	0	1	2	3

* A quantidade de profissionais em nutrição segue a legislação CFN 600/2018 (com 1 refeição principal).
** A quantidade de profissionais em nutrição segue a legislação CFN 600/2018 (com 1 refeição principal).

Quadro 46: Quadro de funcionários, contemplando os folguistas necessários, por setor e por turno

(continua)

Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 2 Refeições									
Faixa de Comensais			Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Base de Cálculos			60	120	180	260	450	650	900
Setores/Turno	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno
Nutrição		R$ 26.938,48							
Nutricionista RT	100,0%	R$ 9.957,57	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Nutricionista		R$ 9.957,57	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28
Técnico em nutrição		R$ 7.023,34	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	2,56	3,84
Administração		R$ 5.562,52							
Cozinheiro	100,0%	R$ 5.562,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28
Recebimento e estocagem		R$ 5.114,76							
Auxiliar de estoque	100,0%	R$ 5.114,76	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28	1,28
Pré-preparo		R$ 5.553,41							
Ajudante de cozinha	50,0%	R$ 5.111,09	1,28	1,28	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12
Açougueiro	50,0%	R$ 5.995,72							
Cocção		R$ 5.346,37							
Cozinheiro	50,0%	R$ 5.562,52	0,00	1,28	1,28	1,28	2,56	2,56	3,84
1/2 oficial de cozinha	50,0%	R$ 5.130,21							
Distribuição		R$ 5.111,09							
Ajudante de cozinha	100,0%	R$ 5.111,09	0,00	0,00	1,28	1,28	2,56	2,56	2,56
Higienização de utensílios		R$ 5.111,09							
Auxiliar de serviços gerais	100,0%	R$ 5.111,09	0,00	1,28	0,00	1,28	1,28	1,28	2,56
Total de funcionários com folguistas			2,28	4,84	4,84	6,12	12,52	17,64	22,76
Total mensal (R$)			R$ 17.065,93	R$ 30.451,47	R$ 30.451,47	R$ 36.993,67	R$ 73.024,33	R$ 108.988,28	R$ 138.472,06
Número de comensais			60	120	180	260	450	650	900
Custo diário por comensal (R$)			R$ 9,34	R$ 8,34	R$ 5,56	R$ 4,67	R$ 5,33	R$ 5,51	R$ 5,05

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Data-base: Junho/2025
Versão 01: Dezembro/2025

Quadro 46: Quadro de funcionários, contemplando os folguistas necessários, por setor e por turno

(conclusão)

Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 3 Refeições									
Faixa de Comensais			Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Base de Cálculos			60	120	180	260	450	650	900
Setores/Turno	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno
Nutrição		R$ 26.938,48							
Nutricionista RT	100,0%	R$ 9.957,57	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Nutricionista		R$ 9.957,57	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	2,56	2,56
Técnico em nutrição		R$ 7.023,34	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	2,56	3,84
Administração		R$ 5.562,52							
Cozinheiro	100,0%	R$ 5.562,52	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28	1,28
Recebimento e estocagem		R$ 5.114,76							
Auxiliar de estoque	100,0%	R$ 5.114,76	0,00	0,00	1,28	1,28	1,28	1,28	2,56
Pré-preparo		R$ 5.553,41							
Ajudante de cozinha	50,0%	R$ 5.111,09	1,28	1,28	2,56	2,56	5,12	7,68	8,96
Açougueiro	50,0%	R$ 5.995,72							
Cocção		R$ 5.346,37							
Cozinheiro	50,0%	R$ 5.562,52	1,28	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12	6,4
1/2 oficial de cozinha	50,0%	R$ 5.130,21							
Distribuição		R$ 5.111,09							
Ajudante de cozinha	100,0%	R$ 5.111,09	0,00	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12	6,40
Higienização de utensílios		R$ 5.111,09							
Auxiliar de serviços gerais	100,0%	R$ 5.111,09	0,00	1,28	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12
Total de funcionários com folguistas			3,56	6,12	8,68	11,24	21,48	30,44	38,12
Total mensal (R$)			R$ 23.909,28	R$ 36.993,67	R$ 50.648,92	R$ 64.034,46	R$ 127.034,50	R$ 182.914,52	R$ 225.487,39
Número de comensais			60	120	180	260	450	650	900
Custo diário por comensal (R$)			R$ 13,09	R$ 10,13	R$ 9,24	R$ 8,09	R$ 9,27	R$ 9,25	R$ 8,23

DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

Para a obtenção dos valores apresentados neste capítulo, fazem-se necessárias definições que suportem os cálculos. Esses critérios e referências técnicas estão apresentados abaixo, divididos em:

- **Matéria-prima alimentar:** gêneros e produtos alimentícios;
- **Matéria-prima não alimentar:** utensílios e recipientes individuais recicláveis para o preparo das refeições, e produtos para a higienização e limpeza das instalações;
- **Mão de obra:** profissionais adequados para operacionalização dos serviços;
- **Custos diversos:** instalações físicas, equipamentos, utensílios, consumo de gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade de água).

1. CUSTOS DOS SERVIÇOS

Para a apuração dos custos, os preços médios unitários dos insumos foram resultantes de pesquisas realizadas junto ao mercado fornecedor (data-base da pesquisa: Junho/2025).

Os custos relativos ao preparo de refeições são apresentados com métrica de referência de 450 comensais (parâmetro para a faixa de até 500 comensais). O custo com os consumos de água e energia elétrica fica a cargo do Contratante.

Para a obtenção dos custos finais, alguns componentes têm seus custos diretamente ligados ao tipo de refeição, enquanto outros serão rateados, conforme apresentado nos quadros a seguir.

1.1. Serviço A: com Fornecimento de Duas Refeições

Quadro 47: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço A

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar, recicláveis individuais, despesas com gás e despesa com higienização e limpeza	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	10,00%
Almoço ou jantar			90,00%
Lanche centro cirúrgico			5,00%

* Para o lanche centro cirúrgico não se considera o custo com gás.

1.2. Serviço B: com Fornecimento de Três Refeições

Quadro 48: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço B

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar, recicláveis individuais, despesas com gás e despesa com higienização e limpeza	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	10,00%
Almoço			45,00%
Jantar			45,00%
Lanche centro cirúrgico			5,00%

* Para o lanche centro cirúrgico não se considera o custo com gás.

2. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR

2.1. Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios conforme estabelecido no Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, com os respectivos *per capita* e frequência de utilização.

Assim, foram apuradas as quantidades mensais de cada gênero ou produto para obtenção dos custos unitários das refeições. Considerou-se, ainda, na composição adotada, legumes e verduras processados e semiprocessados.

2.2. Recipientes, Utensílios e Recicláveis

Para a apuração dos custos com recipientes e utensílios individualizados e recicláveis, foram considerados:

- Desjejum: copo descartável;
- Almoço e jantar: prato, prato de sobremesa, talheres, copos, guardanapos e saco plástico para talher.

Foram previstas, também, despesas com os recicláveis para o preparo das refeições (filme de PVC, papel alumínio, luvas descartáveis e outros).

3. CUSTOS DIVERSOS

3.1. Material de Limpeza e de Higiene

Para efeito de custo, considerou-se o percentual de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima empregada em cada refeição, com base em dados históricos, referências bibliográficas sobre a matéria e os reflexos de utilização de gêneros e produtos alimentícios processados, que racionalizam os custos com mão de obra e materiais para limpeza e higienização.

3.2. Equipamentos

Para a apuração de estimativa de custos, considerou-se a utilização de relação de equipamentos utilizados para 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.

Ressalta-se ainda que, dos equipamentos listados, 50% do total de aquisição é de responsabilidade da Contratada.

3.3. Utensílios

Para o cálculo de despesas com utensílios, foram estimados aqueles necessários para o funcionamento de uma cozinha padrão, com a vida útil de 2 (dois) anos.

Ressalta-se, ainda, que dos utensílios listados, 50% do total de aquisição é de responsabilidade da Contratada.

3.4. Custos com Consumo de Gás

Para o cálculo de custo, tomou-se como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg (quarenta e cinco quilos), considerando o valor médio unitário de R$ 8,33/kg. Para o dimensionamento do consumo para cada faixa de produção, adotou-se a seguinte equação:

$$Y = -0{,}0142.\ \mathrm{LN}\ (X) + 0{,}1638$$

Em que:

Y: Consumo per capita diário de gás;

X: Número de comensais.

Para um quantitativo estimado de 450 comensais (parâmetro para a faixa de até 500 comensais), são necessários 0,077 kg diários por comensal.

O custo diário com o consumo de gás foi rateado entre as refeições.

3.5. Controles de Segurança Alimentar

3.5.1. Manutenção das Áreas

a) Controle Integrado de Pragas

Para a realização da aplicação nas dependências utilizadas para os serviços, foi prevista a despesa com o controle integrado de pragas, considerando-se o controle trimestral, na área querida de 200 m², com adoção do valor de R$ 2,10m².

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.

b) Análise Microbiológica dos Alimentos

Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos pela importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como 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 05/2013.

Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas considerou-se uma análise mensal no valor de R$ 401,63 independentemente do número de comensais atendidos na prestação de serviços.

c) Análise de Potabilidade da Água

Recomenda-se a realização de análise de potabilidade da água, pela importância do diagnóstico de possíveis contaminações. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais. Em geral, são diversos os 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, com valor de R$ 138,66 por análise.

3.5.2 Manutenção das Instalações

Foram previstas despesas para a manutenção das dependências utilizadas para a operacionalização dos serviços envolvidos, compreendendo os reparos, as pequenas adaptações que se fizerem necessárias e respectivas manutenções. Os custos para este item foram calculados utilizando os coeficientes apresentados no Quadro 21.

4. CUSTO COM MÃO DE OBRA

4.1. Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 horas de 2ª feira a sábado, com os pisos salariais obtidos em suas respectivas Convenções Coletivas.

- Nutricionista responsável técnico: R$ 4.561,65 mensal;
- Nutricionista: R$ 4.561,65 mensal;
- Técnico em nutrição: R$ 2.968,42 mensal;
- Cozinheiro: R$ 2.149,89 mensal;
- ½ Oficial de cozinha: R$ 1.915,30 mensal;
- Ajudante de cozinha: R$ 1.915,30 mensal;
- Auxiliar de serviços gerais: R$ 1.915,30 mensal;
- Auxiliar de estoque: R$ 1.915,30 mensal;

- Pedreiro: R$ 2.664,75 mensal;
- Mecânico de manutenção elétrica: R$ 2.664,75 mensal;
- Mecânico de manutenção mecânica: R$ 2.581,76 mensal.

4.1.1. Piso Salarial Obtido no 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 dessa categoria, 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 49: Mapeamento e critérios para as categoriais profissionais

CBO	Descrição da CBO	Descrição CadTerc
848510	Açougueiro	Açougueiro

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$ 1.640,00.

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, é considerado o seguinte salário:

- Açougueiro: R$ 2.385,51 mensal.

4.2. Adicional para Feriados Trabalhados

Em virtude da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados demandar o exercício contínuo das atividades, foi considerado o pagamento da hora normal acrescida de um adicional de 100% para as horas trabalhadas nos dias de feriado.

4.3. Adicional de Insalubridade

Conforme convenção coletiva, "quando ficar constatado, através de laudo pericial, a existência de insalubridade, as empresas pagarão um adicional, respectivamente, de 40%, 20% e 10% do salário-mínimo estadual, segundo se classificam nos graus máximos, médio e mínimo, nos termos do art. 192 da CLT".

4.4. Benefícios aos Empregados[5]

a) Tipo do vale-transporte: crédito eletrônico de vale-transporte (ônibus) relativo à cidade de São Paulo

- Valor unitário: R$ 5,49;
- Quantidade de modais por dia trabalhado = 2 (dois), ida e volta;
- Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho:

Quadro 50: 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)*(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.

- Custo mensal com vale-transporte, por posto de trabalho;

Quadro 51: 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)*(4)	Tarifa Unitária (6)	Custo Mensal (R$/mês) (7)=(5)*(6)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	2,00	20,75	41,50	R$ 5,49	R$ 227,84
44 horas semanais	2ª feira a sábado	2,00	24,93	49,86	R$ 5,49	R$ 273,73

Obs.: Os resultados referentes à coluna 7 (Custo Mensal R$/mês) foram arredondados na segunda casa decimal.

Parcela do trabalhador: desconto de 6% do salário-base do empregado.

[5] 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, previsto na cláusula 14 da CCT, foi considerado o valor diário de R$ 32,47 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$ 290,00 por empregado. O profissional arcará com R$ 18,50 desse valor.

d) Assistência Médica

Fica assegurada a assistência médica hospitalar por meio de convênio médico aos seus empregados. Para manutenção desse plano, o profissional participará com 40% sobre o custo individual da assistência médica, limitando o desconto em R$ 89,00.

e) Benefício Social Familiar

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o pagamento do benefício no valor total mensal de R$ 37,00 (trinta e cinco reais) por funcionário.

f) Auxílio-creche

Todas as empregadas mães que ganham até R$ 2.899,80 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 divido 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 assistência odontológica.

4.5. 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 acordo coletivo da categoria.

Os preços referenciais para esses insumos foram obtidos via pesquisa de mercado e são apresentados nos Quadros 43 e 44.

Quadro 52: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha

Itens	Custo Unitário (R$)	Vida Útil Meses	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Cozinheiro/ 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Aux. de Estoque	Açougueiro	Pedreiro/ Mecânico Mnt. Elétrica/ Mecânico/ Mnt. Mecânica
Crachá de identificação	R$ 5,86	12	1	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49	R$ 0,49
Calça em brim	R$ 49,25	8	2	-	R$ 12,31	R$ 12,31	R$ 12,31	R$ 12,31	R$ 12,31
Camisa de gola careca	R$ 17,00	8	3	-	-	R$ 6,38	-	R$ 6,38	R$ 6,38
Jaleco/guarda pó	R$ 46,88	12	2	R$ 7,81	R$ 7,81	-	R$ 7,81	-	-
Gorro ou bibico em brim	R$ 12,30	6	2	-	R$ 4,10	-	-	R$ 4,10	-
Cinto de nylon	R$ 14,21	18	1	-	-	-	-	-	R$ 0,79
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R$ 0,13	4	4	R$ 0,13	R$ 0,13	R$ 0,13	R$ 0,13	R$ 0,13	-
Meia	R$ 6,76	6	2	-	R$ 2,25	R$ 2,25	R$ 2,25	R$ 2,25	R$ 2,25
Total mensal (R$)				**R$ 8,43**	**R$ 27,09**	**R$ 21,56**	**R$ 22,99**	**R$ 25,66**	**R$ 22,22**

Quadro 53: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses)	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Cozinheiro/ 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Aux. de Estoque	Açougueiro	Pedreiro/ Mnt. Mecânica/ Mnt. Elétrica (*)
Avental de borracha	R$ 9,15	12	2	-	R$ 1,52	R$ 1,52	-	R$ 1,52	-
Bota de cano curto em PVC	R$ 32,72	12	1	-	R$ 2,73	R$ 2,73	-	-	-
Bota de cano longo em PVC	R$ 36,61	12	1	-	-	-	R$ 3,05	R$ 3,05	-
Tênis de segurança	R$ 83,47	6	1	-	-	-	-	-	R$ 13,91
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R$ 95,78	36	1	-	-	-	R$ 2,66	-	-
Luva de malha de aço	R$ 345,22	24	1	-	R$ 14,38	-	-	R$ 14,38	-
Luva reforçada para baixas temperaturas	R$ 28,01	24	1	-	R$ 1,17	-	R$ 1,17	R$ 1,17	-
Protetor auricular	R$ 1,41	6	1	-	-	-	-	-	R$ 0,23
Total mensal (R$)				**R$ 0,00**	**R$ 19,80**	**R$ 4,25**	**R$ 6,88**	**R$ 20,12**	**R$ 14,14**

(*) para estes profissionais a quantidade de máscaras corresponde à 66 unidades mês.

4.6. Dimensionamento de Mão de Obra

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 o 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 54: Dimensionamento de pessoal – Número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoços, jantares e refeições noturnas completas)

Tempo Necessário para Produção em uma Unidade 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.

Para o cálculo de quantitativo de mão de obra, foi adotada a seguinte fórmula[6]:

$$\frac{\text{nº total de refeições servidas x n minutos}}{\text{jornada diária de trabalho x 60 minutos}} = \text{quantitativo de mão de obra}$$

Após a definição da quantidade de profissionais necessários, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, segundo o quadro abaixo.

Quadro 55: Distribuição dos profissionais por setores

Setores UAN	Distribuição de Equipe
Administração	5%
Recebimento e estocagem	8%
Pré-preparo de gêneros	30%
Cocção	20%
Distribuição	20%
Higienização de utensílios e do ambiente	17%
Total	**100%**

Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.

A partir da setorização, chega-se ao quantitativo de mão de obra necessária em cada atividade. Nos setores em que atuam mais de uma categoria profissional, o salário é 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 índice adotado foi:

$$\text{quantitativo total de mão de obra} = \frac{56}{44} = 1{,}28$$

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 Nutrição (CFN) nº 600/2018. Para número de comensais definido, foi considerada a necessidade da presença de um Nutricionista responsável técnico.

5. 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.

[6] Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – USP – 1983.

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 a 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 de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

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 empregados do setor. Estão contemplados neste grupo a contribuição com a Previdência Social, FGTS, salário-educação, Seguro Contra Riscos e Acidentes[7], 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 por acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria;
- Grupo C – Abrange o aprovisionamento de abonos legais como 13º salário e abono de férias (terço constitucional), que são pagos diretamente ao empregado;

[7] 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 até 100% por meio do multiplicador Fator Acidentário de Prevenção (FAP), previsto no art. 202-A do Decreto nº 3.048, de 1999, com a redação dada pelo Decreto nº 10.410, de 2020. 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 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 aprovisionamento 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 (5.1); os parâmetros utilizados, com suas respectivas fontes de informação e metodologia (5.2); a apuração do tempo efetivamente trabalhado (5.3) e o detalhamento dos cálculos dos encargos sociais e trabalhistas (5.4).

Os encargos da jornada de 44 horas de 2ª feira a sábado são utilizados nos cargos/funções diretamente relacionados à produção das refeições, enquanto os encargos da jornada de 44 horas de 2ª a 6ª feira são utilizados nos cargos/funções de manutenção.

5.1. Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

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%
Incra	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,0000%	3,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	**12,3670%**	**11,6720%**
Férias	9,6550%	9,1120%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6260%	1,5350%
Ausências legais	0,9630%	0,9090%
Licença-paternidade	0,0190%	0,0180%
Acidente de trabalho	0,0800%	0,0760%
Aviso-prévio trabalhado	0,0240%	0,0220%
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**12,6770%**	**12,4120%**
Adicional de férias	3,2180%	3,0370%
13º salário	9,4590%	9,3750%
Grupo D – Obrigações rescisórias	**9,2598%**	**10,6077%**
Aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6420%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,5130%	0,6110%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	2,1060%	2,0890%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2220%	0,2650%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0008%	0,0007%
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,9116%**	**2,1485%**
Incidência do **Grupo A** sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0640%	0,0610%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%	0,0015%
Percentual referente a abono pecuniário	0,1320%	0,1300%
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	1,2480%	1,4860%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0430%	0,0510%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,4230%	0,4190%
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,2160%**	**8,8630%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,2160%	8,8630%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5510%	4,2950%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6650%	4,5680%
Total Geral	**82,2314%**	**82,5032%**

* 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.

5.2. 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 São Paulo	40,3500	40,3500	Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade)	Referente ao ano de 2024, de acordo com Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade), do governo de São Paulo
Proporção de mulheres aptas a procriar (idade entre 18 e 49 anos) na categoria profissional em análise	72,5375%	72,5375%	Cálculo	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	70,5320%	70,5320%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024
Percentual de fecundidade	4,0350%	4,0350%	Cálculo	Taxa calculada com base na faixa etária entre 18 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	100,0000%	100,0000%	Cálculo	Considerado que homem em atividade laboral é capaz de procriar
Proporção de homens na categoria profissional em análise	29,4680%	29,4680%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Estoque do emprego recuperado no início do período (31/12/2023)	95.884	95.884	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2023
Estoque do emprego recuperado no final do período (31/12/2024)	108.170	108.170	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024
Estoque médio do emprego no ano	102.027	102.027	Cálculo	Média entre estoque do emprego em 31/12/2023 e o estoque do emprego em 31/12/2024
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%	Cálculo	Total de demissões sem justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de mortos	0,2627%	0,2627%	CAGED	Total de mortos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Tempo de permanência do funcionário no emprego, em meses	14,1500	14,1500	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	96,87%	96,87%	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
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 multiplicado pela respectiva proporção somado a férias de 20 dias multiplicado pela respectiva proporção. O 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 de outubro de 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 multiplicado 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
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	Artigos 7º, XIX, da CF/88; Art. 10, § 1º da CLT/Lei n.º 13.467/17	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 multiplicado 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 n.º 8.213/1991; Art. 5º, § 2º, da Lei n.º 6.367/1976; Art. 131 da CLT; Lei n.º 13.467/2017; Dec. n.º 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, multiplicado 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 São Paulo, referente ao ano de 2021 (o mais recente)
Dias de afastamento por acidente de trabalho no ano, com base no Anuário Estatístico de Acidente de Trabalho 2019	0,2120	0,1680	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/88; Art. 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 multiplicado 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/88; Art. 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 multiplicado 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%	Leis n.º 8.036/90	Aplicação da legislação vigente
Multa FGTS	40,0000%	40,0000%	Leis n.º 8.036/90, 9.491/97 e LC110/01	Aplicação da legislação vigente

5.3. 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 repousos semanais no ano	52,1786	104,3571
Recessos no ano (dias)	0,0000	0,0000
Feriados não coincidentes com repouso semanal	14,7500	12,0000
Total de dias do ano, desconsiderado o repouso semanal	**298,3214**	**248,8929**

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	29,4680%	29,4680%
Proporção de homens aptos a procriar na categoria profissional em análise	100,0000%	100,0000%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias/ano de ocorrência de licença-paternidade	**0,0510**	**0,0404**

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	52,3018%	52,3018%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	**0,0628**	**0,0497**

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	70,5320%	70,5320%
Proporção de mulheres aptas a procriar na categoria profissional em análise	72,5375%	72,5375%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade no ano	**2,1234**	**1,6830**

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)	34,7694	27,5585

Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,3344

5.4. 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	3,0000%	3,0000%
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	**12,3670%**	**11,6720%**
Férias	**9,6550%**	**9,1120%**
Dias efetivos de afastamento por férias no ano	25,4460	20,1687
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	263,5520	221,3344
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	**1,6260%**	**1,5350%**
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,3969
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,5520	221,3344
Ausências legais	**0,9630%**	**0,9090%**
Dias efetivos de ausências legais no ano	2,5371	2,0110
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,5520	221,3344
Licença-paternidade	**0,0190%**	**0,0180%**
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade no Ano	0,0510	0,0404
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,3344
Acidente de trabalho	**0,0800%**	**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	263,5520	221,3344
Aviso-prévio trabalhado	**0,0240%**	**0,0220%**
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	52,3018%	52,3018%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,3344

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	**12,6770%**	**12,4120%**
Adicional de férias	**3,2180%**	**3,0370%**
13º salário	9,4590%	9,3750%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo D – Obrigações rescisórias	**9,2598%**	**10,6077%**
Aviso-prévio indenizado	**6,4180%**	**7,6420%**
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Duração do aviso-prévio – Lei 12.506/2011 (dias)	33,0000	33,0000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,3344
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,5130%**	**0,6110%**
Aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6420%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	**2,1060%**	**2,0890%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
Afastamento Maternidade	8,0000%	8,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Percentual referente a 13º salário	9,4590%	9,3750%
Percentual referente a adicional de férias	3,2180%	3,0370%
Percentual referente a ausência por férias	9,6550%	9,1120%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6260%	1,5350%
Percentual referente a licença-paternidade	0,0190%	0,0180%
Percentual referente a ausências legais	0,9630%	0,9090%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,0800%	0,0760%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho > 15 dias	0,0200%	0,0180%
Percentual referente a afastamento maternidade	0,8060%	0,7600%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,2220%**	**0,2650%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6420%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	**0,0008%**	**0,0007%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio trabalhado	0,0240%	0,0220%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,9116%**	**2,1485%**
Incidência do **Grupo A** sobre Afastamento por licença-maternidade	**0,0640%**	**0,0610%**
Afastamento por licença-maternidade no ano	0,8060%	0,7600%
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	263,5520	221,3344
Percentual referente a abono pecuniário	**0,1320%**	**0,1300%**
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,9300	20,7500
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	263,5520	221,3344
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	**1,2480%**	**1,4860%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6420%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	**0,0430%**	**0,0510%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6420%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	**0,4230%**	**0,4190%**
Percentual de demitidos a 30 dias da data-base da categoria profissional, obtido no CAGED	8,5510%	8,5510%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,93	20,75
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,3344

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,2160%**	**8,8630%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	**9,2160%**	**8,8630%**
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5510%	4,2950%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6650%	4,5680%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Total geral	**82,2314%**	**82,5032%**

* 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.

6. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS

6.1. Conceitos

Na formulação do preço final de um serviço define-se que:

$$P_f = CDir \times BDI$$

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;

CDir: 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.

6.2. Componentes do BDI

6.2.1. 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 aprovisionamento 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 de pessoal administrativo;
  - Aluguel da sede;
  - Manutenção e conservação da sede;
  - Despesas com água, luz e comunicação;

- Imposto predial e taxa de funcionamento;
- Material de escritório;
- Manutenção de equipamentos de escritório.

6.2.2. 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%.

6.2.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são gastos relacionados ao recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e ISSQN.

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)
- Base de cálculo: receita bruta auferida no período;
- Alíquota: 3,20%, conforme Decreto Estadual nº 51.597, de 23 de fevereiro de 2007.

6.3. 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 56: 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	12,45%	COFINS	7,60%
		ICMS	3,20%
		PIS	1,65%

$$BDI = \frac{(1+5{,}81\%)\times(1+7{,}20\%)}{1-12{,}45\%}$$

$$BDI = 1{,}295583 = 29{,}56\%$$

APÊNDICE



FORNECIMENTO DE DESJEJUM – FORMAÇÃO POLÍCIA MILITAR

APÊNDICE - FORNECIMENTO DE DESJEJUM – FORMAÇÃO POLÍCIA MILITAR

APRESENTAÇÃO

Os Estudos de Uso Específico do CadTerc – Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados têm por objetivo apresentar resultados particulares que derivam dos Cadernos Técnicos publicados.

Esses resultados atendem a uma demanda específica da Administração e visam proporcionar maior assertividade e transparência na apuração dos custos dos serviços terceirizados.

O Estudo de Uso Específico de Prestação de Serviços de Fornecimento de Desjejum Formação Polícia Militar segue o arcabouço metodológico apresentado no caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09. Entretanto, seus resultados se diferem nos seguintes pontos:

1. Custo dos gêneros alimentícios: adoção de matéria-prima alimentar específica ao desjejum;

2. Custo de higienização e limpeza: adoção do percentual de 6% do valor dos custos dos gêneros alimentícios.

Conceitua-se lanche como uma refeição composta por pequena porção de alimentos com preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, podendo ser chamado de merenda. O lanche serve para saciar temporariamente a fome de uma pessoa e prover uma pequena quantidade de energia.

VALORES REFERENCIAIS

1. RESUMO DE VALORES REFERENCIAIS

O valor unitário do lanche apresentado no quadro a seguir, na base de referência Junho/2025, deverá ser utilizado como critério de aceitabilidade de preços e leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI).

A unidade de medida utilizada para padronização das contratações, objeto deste estudo no âmbito do Estado de São Paulo, é o **R$/refeição**.

1.1 Valor Referencial

Quadro 57: Estimativa de preços referenciais da refeição

Tipo de Refeição	Custo Unitário
Desjejum – Formação Polícia Militar	R$ 8,77

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 do preço do serviço – espelho das especificações, legislações e condições estabelecidas.

Quadro 58: Resumo dos demonstrativos dos valores unitários

Tipos de Custos Envolvidos	Custo Unitário
Custo direto – desjejum – formação Polícia Militar	
Total dos gêneros alimentícios	R$ 6,52
Higienização e limpeza (6% da matéria-prima alimentar)	R$ 0,39
Subtotal	R$ 6,91
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,64
Total Custo Fixo	**R$ 6,27**
Custo para rateio – caderno de alimentação de empregados*	
Recicláveis para preparo das refeições	R$ 0,07
Mão de obra para preparo das refeições**	R$ 9,27
Despesas diversas (Caderno Alimentação Empregados)	R$ 0,73
Total custo para rateio	R$ 10,08
Total com Rateio (5%)	**R$ 0,50**
Custo Total com BDI 29,56%	**R$ 8,77**

* Os custos para rateio são oriundos do caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09.

** Adotou-se o valor de mão de obra do Serviço B – fornecimento de três refeições – desjejum, almoço e jantar, do caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09.

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1 Custo com Matéria-prima Alimentar

Quadro 59: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero/ Produto Alimenticio	Un.	Frequência de Utilização	Un.	Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita com Fator de Correção	Un.	Consumo per Capita Mensal	Un.	Custo Un. (R$/un)	Un.	Custo Mensal
Pão											
Pão francês comum	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 12,85	kg	R$ 0,64
Pão hot dog	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 14,48	kg	R$ 0,72
										Subtotal (média)	**R$ 0,68**
Margarina											
Margarina vegetal	kg	1	lanche	1,00	5,00	g	5	g	R$ 11,07	kg	R$ 0,06
										Total	**R$ 0,06**
Frios											
Queijo tipo prato	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 35,28	kg	R$ 1,76
Queijo tipo muçarela	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 34,30	kg	R$ 1,71
Mortadela	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 22,25	kg	R$ 1,11
Salsicha tipo hot dog	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 9,25	kg	R$ 0,46
										Subtotal (média)	**R$ 1,26**
Biscoitos											
Bolacha salgada	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 11,10	kg	R$ 0,44
Bolacha doce recheada	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 14,98	kg	R$ 0,60
Biscoito maisena	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 11,67	kg	R$ 0,47
Biscoito de leite	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 14,26	kg	R$ 0,57
										Subtotal (média)	**R$ 0,52**
Café com leite ou achocolatado											
Açúcar refinado	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 3,81	kg	R$ 0,04
Café torrado e moído	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 30,48	kg	R$ 0,30
Leite integral UHT - longa vida	l	1	lanche	1	300	ml	300,00	ml	R$ 4,40	l	R$ 1,32
										Subtotal (soma)	R$ 1,66
Achocolatado em pó	kg	1	lanche	1	11	g	11,00	g	R$ 10,63	kg	R$ 0,12
Leite integral UHT - longa vida	l	1	lanche	1	252	ml	252,00	ml	R$ 4,40	l	R$ 1,11
										Subtotal (soma)	R$ 1,23
										Total (média)	**R$ 1,44**
Mingau											
Açúcar refinado	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 3,81	kg	R$ 0,04
Leite integral UHT - longa vida	l	1	lanche	1	200	ml	200,00	ml	R$ 4,40	l	R$ 0,88
Aveia	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 10,10	kg	R$ 0,10
										Total	**R$ 1,02**

Quadro 59: Custos com matéria-prima alimentar

(conclusão)

Gênero/ Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização	Un.	Quantidade de refeições por mês	Total per capita com Fator de Correção	Un.	Consumo per Capita Mensal	Un.	Custo Un. (R$/un)	Un.	Custo Mensal
Suco de fruta padrão											
Abacaxi	kg	1	x mês	1	50	g	50	g	R$ 5,79	kg	R$ 0,29
Cenoura	kg	3	x mês	3	100	g	300	g	R$ 2,61	kg	R$ 0,78
Goiaba	kg	2	x mês	2	50	g	100	g	R$ 4,69	kg	R$ 0,47
Laranja lima	kg	2	x mês	2	120	g	240	g	R$ 3,51	kg	R$ 0,84
Laranja pera	kg	3	x mês	3	120	g	360	g	R$ 2,56	kg	R$ 0,92
Limão	kg	2	x mês	2	5	g	10	g	R$ 2,75	kg	R$ 0,03
Maça nacional	kg	1	semanal	4,35	50,0	g	217,5	g	R$ 8,55	kg	R$ 1,86
Maracujá	kg	2	x mês	2	20	g	40	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,20
Mamão	kg	1	semanal	4,35	60,0	g	261	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,19
Manga	kg	1	x mês	1	80	g	80	g	R$ 4,06	kg	R$ 0,32
Melão amarelo	kg	1	x mês	1	100	g	100	g	R$ 3,47	kg	R$ 0,35
Melancia	kg	1	x mês	1	100	g	100	g	R$ 1,89	kg	R$ 0,19
Tangerina cravo	kg	2	x mês	2	150	g	300	g	R$ 4,18	kg	R$ 1,26
Tomate maduro	kg	2	x mês	2	80	g	160	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,53
Açúcar refinado	kg	1	x dia	30,44	5,0	g	152,1875	g	R$ 3,81	kg	R$ 0,58
									Subtotal mensal		R$ 9,81
									Dias do mês		30,44
									Total		**R$ 0,322**
Frutas											
Abacaxi	kg	5	x mês	5	168	g	840	g	R$ 5,79	kg	R$ 4,86
Banana nanica	kg	6	x mês	6	120	g	720	g	R$ 3,48	kg	R$ 2,51
Banana prata	kg	4	x mês	4	120	g	480	g	R$ 3,69	kg	R$ 1,77
Caqui	kg	6	x mês	6	110	g	660	g	R$ 36,74	kg	R$ 24,25
Figo	kg	1	x mês	1	45	g	45	g	R$ 43,26	kg	R$ 1,95
Laranja pera	kg	1	x mês	1	120	g	120	g	R$ 2,56	kg	R$ 0,31
Maça nacional	kg	8	x mês	8	115	g	920	g	R$ 8,55	kg	R$ 7,86
Mamão	kg	10	x mês	10	244	g	2440	g	R$ 4,58	kg	R$ 11,16
Manga	kg	1	x mês	1	252	g	252	g	R$ 4,06	kg	R$ 1,02
Melancia	kg	5	x mês	5	325	g	1625	g	R$ 1,89	kg	R$ 3,07
Melão amarelo	kg	7	x mês	7	250	g	1750	g	R$ 3,47	kg	R$ 6,08
Pera	kg	3	x mês	3	200	g	600	g	R$ 8,53	kg	R$ 5,12
Tangerina ponkan	kg	4	x mês	4	135	g	540	g	R$ 4,93	kg	R$ 2,66
Uva niágara	kg	1	x mês	1	242	g	242	g	R$ 9,20	kg	R$ 2,23
									Subtotal mensal		R$ 74,86
									Quantidade de refeições/mês		62
									Total		**R$ 1,21**
									Total dos Gêneros Alimentícios		**R$ 6,515**

3.2 Demais Custos

Os custos do rateio são oriundos do caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09.

Ressalta-se que, para o custo das despesas diversas, foi retirado o custo com higienização e limpeza, uma vez que já havia sido considerado no custo direto.

GLOSSÁRIO

ABNT: Associação Brasileira de Normas Técnicas.

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 apena 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, embalado 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 mais tempo demora para aquecer ou resfriar.

CIPA: Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio.

Comensal: Cada um dos que comem habitualmente a mesma mesa. O número de comensais é a quantidade de pessoas que consomem as refeições no mesmo período.

Congelamento: Etapa em que 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.

CVS: Centro de Vigilância Sanitária.

Descongelamento: Etapa em que os alimentos passam da temperatura de congelamento para < 5 °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.

PCMSO: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

Per capita: Quantidade necessária de alimento por pessoa.

PGR: Programa de Gerenciamento de Riscos

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 Padronizado (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 profissional responsável pelo seu preenchimento.

Resfriamento: Etapa em que o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (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.

SESMT: Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.

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 50.170/2005.

BRASIL. ALESP, Lei Estadual nº 11.575/2003.

BRASIL. Lei Federal nº 14.133/2021.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária, Portaria nº 5/2013.

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, Portaria nº 600/2018.

BRASIL. Lei Federal nº 12.514/2011.

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

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

MÔNICA ESPOSITO DE MORAES ALMEIDA RIBEIRO – Chefe de Gabinete

RENATO RIBEIRO FENILI – Subsecretário de Gestão

DIRETORIA DE NORMAS E SISTEMAS DE LOGÍSTICA – DNSL

MARINA DO BÉ N. M. DE FRANÇA FERREIRA – Diretora da DNSL

ADRIANO CARNEIRO – Coordenador de Normas e Procedimentos

ÁLBER MEDEIROS JULIANELLI – Chefe da Divisão de Orientação Normativa e Atendimento aos Órgãos de Controle

FELIPE KIRSNERIS – Chefe da Divisão de Elaboração de Atos Normativos

EQUIPE DE REVISÃO

Equipe CadTerc

APOIO TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO

Fundação Instituto de Administração – FIA

ANEXO IV

MODELO(S) REFERENTE(S) A PLANILHA DE PROPOSTA

Tipo de refeição	Quantidade estimada diária (1)	Valor unitário por refeição (2)	Prazo contratual (dias) (3)	Total por item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum (2ª a 6ª feira)	687	8,77	654	3.940.343,46
Desjejum (sábado e domingo)	137	8,77	261	313.588,89
Almoço (2ª a 6ª feira)	1334	21,80	654	19.019.104,80
Almoço (sábado e domingo)	142	21,80	261	807.951,60
Jantar(2ª a 6ª feira)	611	21,80	654	8.711.149,20
Jantar(sábado e domingo)	126	21,80	261	716.914,80
Total mensal (somatório dos itens dividido por 30)				1.116.968,43
total (30 meses)				33.509.052,75

ANEXO V

MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

(elaborada pelo fornecedor)

Eu, _____, portador do CPF nº_____, na condição de responsável técnico de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Aviso de Contratação Direta nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o fornecedor tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Aviso 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 fornecedor está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Aviso, 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 dispensa eletrônica.

(Local e data)

_____

(nome/assinatura/qualificação do responsável técnico)

ANEXO VI

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Quadro 20: Exemplo de planilha de orçamento relativo ao Serviço B

Serviços de Alimentação a Servidores e Empregados				
Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	(**) Valor Unitário da Refeição (R$) (2)	(*) Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum (2ª a 6ª feira)	350	R$ 5,32	653	R$ 1.216.993,89
Desjejum (sábados e domingos)	100	R$ 6,08	261	R$ 158.591,06
Almoço (2ª a 6ª feira)	400	R$ 22,52	653	R$ 5.881.502,61
Almoço (sábados e domingos)	170	R$ 25,34	261	R$ 1.124.407,23
Jantar (2ª a 6ª feira)	100	R$ 22,52	653	R$ 1.470.375,65
Jantar (sábados e domingos)	50	R$ 25,34	261	R$ 330.708,01
			TOTAL	**R$ 10.182.578,44**

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses.
(**) Valores unitários considerados de acordo com a faixa correspondente a quantidade diária estimada por tipo de refeição.

ANEXO VIII

AVALIAÇÃO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

ANEXO IX

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Vide o arquivo específico em que se encontra o conteúdo deste Anexo.