ESP-DEPTO DE SUPORTE ADM. COMANDO GERAL-DSA/C

Edital 8/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2026	180152-ESP-DEPTO DE SUPORTE ADM. COMANDO GERAL-DSA/C	MIRELLA DE MELO RAMIREZ	24/11/2026 04:46 (v 0.24)

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		057.00258070/2026-29

Prêambulo

PREGÃO ELETRÔNICO
124/2026

CONTRATANTE (UASG)
(180152) – Departamento de Suporte Administrativo do Comando Geral

OBJETO
Contratação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R$ 165.440,00 (Mensal)

R$ 4.963.200,00 (Total)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 08/12/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:
Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO

DEPARTAMENTO DE SUPORTE ADMINISTRATIVO DO COMANDO GERAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 124/2026.
(Processo Administrativo nº 057.00258070/2026-29**)**

Torna-se público que o(a) Estado de São Paulo, por meio do(a) Polícia Militar do Estado de São Paulo, por intermédio do Departamento de Suporte Administrativo do Comando Geral, sediado(a) na Praça Coronel Fernando Prestes, 115, Bom Retiro, São Paulo/SP, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados, enquadrando-se como serviços comuns contínuos, com disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, e não definidos como serviços de engenharia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por mais de um item, conforme definido no Termo de Referência, devendo o licitante apresentar proposta para todos os itens que o compõem. Para julgamento e aceitabilidade, serão observados os preços unitários e os valores estabelecidos na planilha orçamentária anexa a este Edital, definidos a partir do Caderno de Estudos Técnicos CadTerc, sendo vedada a aceitação de proposta que ultrapasse esses limites.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atuarem em atividade compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados na subdivisão anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
3.3. A não observância do disposto na subdivisão anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual – MEI.
3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:
3.5.1. Para o grupo dessa licitação, a participação é ampla, sendo aplicáveis as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto no § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.
3.6. Não poderão disputar esta licitação:
3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);
3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;
3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;
3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.
3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata 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.
3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
3.9. No que concerne aos itens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
3.10. Não poderão disputar esta 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.
3.11. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.
3.11.1. Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art. 15, inc. IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
4.3.2. não emprega menor de 18 (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;
4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte 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 n.º 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos itens 4.4.1 e 4.4.2 subsequentes.
4.4.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.
4.4.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.
4.4.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no item 4.4.1 ou no item 4.4.2, ou de não cumprimento de outro requisito legal para tratamento favorecido, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.
4.4.4. Na hipótese de item para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.
4.4.5. Na hipótese de itens em que a participação não seja exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
4.5. A falsidade da declaração de que tratam os itens 4.3 e 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
4.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
4.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
4.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
5.1.1. Valor unitário, mensal e total estimado do item.
5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.
5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.
5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita na subdivisão acima deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, caput, inc. II, e § 1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.
5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata a subdivisão acima, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006.
5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte do Contratado pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inc. IX, da Constituição Federal, e do art. 33, inc. X, da Constituição do Estado de São Paulo; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do Contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
5.11. Na hipótese de que trata o § 1º do art. 18-B da Lei Complementar nº 123, de 2006, o fornecedor que for Microempreendedor Individual (MEI), ao ofertar sua proposta ou lance, deverá acrescentar o percentual de 20% (vinte por cento) do valor de comercialização a título de contribuição patronal à Seguridade Social, que constitui obrigação da Administração Contratante, para fins de melhor avaliação das condições da contratação pela Administração.
5.11.1. O valor acrescido a título de contribuição patronal à Seguridade Social de que trata a subdivisão acima deverá ser subtraído do valor da proposta final do adjudicatário e recolhido, pela Administração, ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), por ocasião da liquidação e pagamento em contratação que venha a ser celebrada.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.
6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,5 % (cinco décimos por cento).
6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.
6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, segundo o qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a subdivisão acima, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas subdivisões anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação.
6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
6.11.5. Após o reinício previsto na subdivisão acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nas subdivisões anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
6.15. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
6.18. Em relação à hipótese de itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§ 1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
6.18.2. A melhor classificada nos termos da subdivisão acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas

as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido na subdivisão acima.
6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nas subdivisões anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
6.18.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.
6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado (se adotado esse modo de disputa no início deste Edital e no item 6.11).
6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, os critérios de desempate serão aqueles previstos no caput do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021, conforme regulamento;
6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;
6.19.2.2. empresas brasileiras;
6.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
6.19.3. Caso persista o empate após obedecido o disposto no caput e no § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, o desempate ocorrerá por sorteio, a ser realizado em local, data e horário que serão divulgados por meio de mensagem no sistema, sendo facultada a presença a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
6.19.4. Será observado o disposto no § 2º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, e no inciso III do art. 41 c/c o inciso I do art. 58 da Lei Complementar nº 225, de 2026, quando for o caso.
6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
6.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do orçamento estimado definido pela Administração.
6.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
6.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
6.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
6.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.
6.21. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, na legislação correlata, e no item 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
7.1.1. Sicaf;
7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - Ceis, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);
7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – Cnep, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);
7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (http://www.esancoes.sp.gov.br);
7.1.6. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/apenados); e
7.1.7. 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, alíneas “b” e “c”, do art. 13 da Lei Complementar nº 225, de 2026.
7.2. Em relação a pessoa jurídica licitante, 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.
7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, caput, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).
7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 1º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 2º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).
7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.
7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.
7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.4 deste Edital.
7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.
7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o item 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.
7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
7.7.1. contiver vícios insanáveis;
7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;
7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado definido para a contratação;
7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.
7.8. Serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata a subdivisão acima, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
7.9. Em acréscimo às disposições acima, deverão ser observados os seguintes preceitos:
7.9.1. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme modelo constante de Anexo deste Edital.
7.9.2. A apresentação de valores abaixo dos respectivos custos referentes a itens isolados da planilha de custos e formação de preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
7.9.3. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:
a) Convenção Coletiva de Trabalho celebrada entre o Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo – SINDERC-SP e o Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo – SINDIREFEIÇÕES-SP;
b) Convenção Coletiva de Trabalho celebrada entre o Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo – SINDERC-SP e o Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo – SINESP
c) Convenção Coletiva de Trabalho celebrada entre o Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo – SINDERC-SP e o Sindicato dos Técnicos em Nutrição e Dietética do Estado de São Paulo – SINTENUTRI-SP.
d) Para as categorias profissionais não abrangidas pelos instrumentos coletivos acima indicados, deverão ser observados os pisos salariais e as demais obrigações trabalhistas legalmente aplicáveis, com demonstração dos respectivos custos na planilha de custos e formação de preços.
7.9.3.1 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.
7.9.4. É vedado ao licitante incluir na planilha de custos e formação de preços:
a) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021);
b) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 135, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021).
7.9.5. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que o respectivo custo seja excluído da planilha, observando-se o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.
7.9.6. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da planilha, garantidos ampla defesa e contraditório.
7.9.7. 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.
7.9.8. Será solicitado que o licitante mais bem classificado envie, junto com sua proposta adequada ao último lance ofertado, declaração informando o enquadramento sindical do licitante, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do(s) instrumento(s) coletivo(s) do trabalho em que se baseia sua proposta.
7.9.8.1. O licitante mais bem classificado deverá indicar os sindicatos, acordo(s) coletivo(s), convenção(ões) coletiva(s) ou sentença(s) normativa(s) que regem a(s) categoria(s) profissional(is) que executará(ão) o serviço e a(s) respectiva(s) data(s)-base(s) e vigência(s), com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
7.9.9. Anteriormente à celebração da contratação, o licitante vencedor deverá apresentar:
7.9.9.1. 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;
7.9.9.2. comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019, de 1974.
7.9.10. O licitante 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 licitante não tenha sido representado por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, sujeitando o Contratado às sanções previstas no art. 156, caput, incisos III e IV,

da Lei nº 14.133, de 2021.
7.9.11. 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.
7.9.12. Deverá ser observada a aderência ao instrumento coletivo do trabalho ao qual a proposta do licitante 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.
7.9.13. Considerando que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, cuja produtividade é mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
7.9.13.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não esteja contida na faixa referencial de produtividade, mas seja admitida pelo Edital, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.
7.9.13.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
7.9.13.3. Para efeito da subdivisão anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo licitante, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
7.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.
7.11. 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.
7.11.1. O ajuste de que trata a subdivisão acima se limita ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
7.12. 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.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados no Anexo I deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.
8.1.2. Considerando que na presente licitação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, ou de apresentar declaração de conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, observando-se o disposto na documentação que integra este Edital como Anexo.
8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio em subdivisão do item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.
8.1.3.1. Na hipótese de admissão da participação de pessoas jurídicas em consórcio e exigência de requisito(s) de habilitação econômico-financeira de que trata a subdivisão acima, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 20% (trinta por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido dos licitantes individuais para habilitação econômico-financeira.
8.1.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante 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.
8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.
8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica 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.
8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, quanto aos documentos por ele abrangidos.
8.7.1. 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 (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, § 1º, e art. 6º, § 4º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).
8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, caput, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto na subdivisão acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação (Instrução Normativa SEGES /MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, parágrafo único, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).
8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133, de 2021, art. 64):
8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no item 8.9.1.
8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata a subdivisão anterior.
8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.
8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições da subdivisão acima deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.
8.16. A disciplina da adjudicação e da homologação encontra-se no item 14 deste Edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo meio eletrônico dsacglicitacoes@policiamilitar.sp. gov.br.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou Contratado que, com dolo ou culpa:
12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;
12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;
12.1.5. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:
12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração;
12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.
12.2. Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou Contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
12.2.1. advertência;
12.2.2. multa;
12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e
12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
12.4. A sanção de multa será calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento, e aplicada após regular processo administrativo.
12.4.1. A sanção de multa prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste Edital, 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).

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.
12.6. Antes da aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
12.7. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no item 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o disposto no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021.
12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no item 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o Contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.
12.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.
12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.
12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.
12.20. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: dsacglicitacoes@policiamilitar.sp.gov.br.
13.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.
13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado na subdivisão subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no sistema e no sítio eletrônico na Internet *https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1*, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.
13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.
13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.
13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.
14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.
14.2. A disciplina da formalização da contratação observará o disposto nas subdivisões deste item 14.2.
14.2.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de Termo de Contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo.
14.2.1.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
14.2.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos na subdivisão acima por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.
14.2.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – Cadin estadual”, de que trata a Lei

estadual nº 12.799, de 2008. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.
14.2.1.4. Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.
14.2.1.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:
14.2.1.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que deva(m) ser exibido(s) pelo adjudicatário anteriormente ou por ocasião da celebração da contratação, caso exigida em disposição(ões) ou declaração(ões) específica(s) que esteja(m) prevista(s) neste instrumento ou na documentação que o integra como Anexo;
14.2.2. O adjudicatário terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
14.2.2.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.
14.2.2.2. O prazo para assinatura previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.
14.2.2.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.
14.2.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar manter as condições de habilitação e preencher as condições de contratação consignadas neste Edital, ou não assinar o contrato, ou recusar a contratação, a Administração, sem prejuízo da apuração do cabimento de aplicação de sanções e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato em conformidade com o procedimento e as condições estabelecidas no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.
14.2.4. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão de contrato celebrado com fundamento nesta licitação, observados os critérios estabelecidos no § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.
14.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
14.4. 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, pelo pregoeiro.
14.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
14.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
14.7. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
14.8. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.
14.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
14.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
14.11. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
14.11.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.
14.11.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inc. III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.
14.12. Em relação à disciplina acerca de programas de integridade, será observado o disposto no Decreto estadual nº 69.861, de 11 de setembro de 2025, e na Resolução CGE nº 4, de 27 de fevereiro de 2026, quando for o caso.
14.13. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.
14.14. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico dsacglicitacoes@policiamilitar.sp.gov.br.
14.15. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.
14.16. As especificações técnicas, os cardápios, os quantitativos, os critérios de avaliação e as obrigações de execução aplicáveis à contratação são os expressamente estabelecidos neste Edital, no Termo de Referência, no contrato e nos respectivos anexos, observada a legislação aplicável:
14.16.1. ANEXO I - Termo de Referência;
14.16.1.1. Anexo I.1 – Estudo Técnico Preliminar;
14.16.1.2. Anexo I.2 – Caderno Técnico CadTerc Vol09/2025 V1;
14.16.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
14.16.3. ANEXO III – Cópia do ato normativo sobre sanções aplicável;
14.16.4. ANEXO IV – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;
14.16.5. ANEXO V – Modelos de Declaração;
14.16.6. ANEXO VI – Modelos referentes à vistoria prévia;
14.16.7. ANEXO VII – Avaliação de Execução de Serviços.

15. Responsáveis

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

2020.

ONELIO FERRARI NETO

Subscritor do Edital

Assinou eletronicamente em 24/11/2026 às 04:46:24.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA N° 54/2026

ESP-DEPTO DE SUPORTE ADM. COMANDO GERAL-DSA/C

Termo de Referência 54/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
54/2026	180152-ESP-DEPTO DE SUPORTE ADM. COMANDO GERAL-DSA/C	BIANCA PINHO BALDON	07/10/2026 08:17 (v 0.47)

Status
DISPONIBILIZADO

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		057.002580702026-29

1. CONDICÕES 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.
1.1.1 Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.
1.1.2 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 serviços comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.
1.4. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
1.4.1 O serviço é enquadrado como serviço contínuo, tendo em vista que a vigência plurianual faz-se mais vantajosa economicamente, considerando o contido no Estudo Técnico Preliminar.
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.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.
2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:
I) ID PCA no PNCP: 46377800000127-0-000152/2026;
II) Data de publicação no PNCP: 30/06/2025;
III) Id do item no PCA: 1126 (Café da manhã) e 1127 (Almoço);
IV) Classe/Grupo: 632 - Serviços de fornecimento de comida;
V) Identificador da Futura Contratação: 180152-124/2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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 Critérios Ambientais:
4.1.1.1. Utilização de alimentos produzidos em conformidade com a legislação sanitária e ambiental vigente;
4.1.1.2. Adoção de medidas para redução do desperdício de alimentos durante o preparo, armazenamento e distribuição das refeições;
4.1.1.3. Preferência pela utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis, compostáveis ou reutilizáveis, quando compatíveis com as exigências sanitárias;
4.1.1.4. Redução do uso de materiais descartáveis de plástico de uso único, sempre que possível;
4.1.1.5. Adoção de práticas para uso racional de água e energia durante a execução dos serviços;
4.1.2 Critérios Sociais:
4.1.2.1. Promoção de condições adequadas de higiene e segurança alimentar para trabalhadores e usuários;
4.1.2.2. Capacitação periódica dos manipuladores de alimentos em boas práticas de manipulação e segurança alimentar;
4.1.3 Critérios Econômicos e de Eficiência:
4.1.3.1. Planejamento da produção de refeições de forma compatível com a demanda, minimizando desperdícios;
4.1.3.2. Adoção de controles de estoque que evitem perdas por vencimento ou deterioração de alimentos;
4.1.3.3. Utilização de equipamentos com eficiência energética, quando aplicável;
4.1.3.4. Implementação de processos que promovam a melhoria contínua da qualidade dos serviços e da gestão de recursos.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Vistoria

4.3. 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 09 (nove) horas às 17 (dezessete) horas.
4.4. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
4.5. 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.
4.6. 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.
4.7. 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: 15 (quinze) 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.

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
Quartel do Comando Geral da PMESP – QCG
Endereço
Praça Coronel Fernando Prestes, 115 – Bom Retiro – São Paulo/SP

5.3. Estimativa de Consumo:

Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Departamento de Suporte Administrativo Do Comando Geral			
Descrição	**Unidade de Medida**	**Quantidade Média Diária**	**Quantidade Média Mensal**
2ª a 6ª feira			
Desjejum	Refeição	100	2.200
Almoço	Refeição	300	6.600

5.4. Horários de Distribuição das Refeições Diárias:

Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias

Departamento de Suporte Administrativo Do Comando Geral	
Refeição	**Horário**
Desjejum	Das 07h00 às 08h30min

Almoço	Das 11h30min às 14h00

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	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. Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:
5.8.1 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;
5.8.2 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;
5.8.3 Modelo de cardápio diário básico padrão;
5.8.4 As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do Nutricionista do

Contratante, sem custos adicionais;
5.8.5 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;
5.8.6 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.;
5.8.7 Caberá ao Contratado definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
5.8.8 Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pelo Contratado, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
5.8.9 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.
5.9. 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:
5.9.1 Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
5.9.2 Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
5.9.3 Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
5.9.4 Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

Distribuição das Refeições

5.10. 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.
5.11. 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.
5.12. Em relação ao Almoço, o porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:
5.12.1 As saladas, a sopa, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
5.12.2 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;
5.12.3 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.
5.13. Quanto à Sobremesa:
5.13.1 A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida e acondicionada em embalagem plástica individual;
5.13.2 O doce, quando cremoso, a gelatina ou o pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
5.13.3 O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013:
5.13.3.1. 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;
5.13.3.2. 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;
5.13.3.3. 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;
5.13.3.4. 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.

Operacionalização dos Serviços

5.14. Gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:
5.14.1 Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada.
5.14.2 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.
5.15. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios:
5.15.1 Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5 /2013.
5.15.2 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.
5.16. Preparo da alimentação:
5.16.1 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.
5.16.2 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.
5.16.3 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.
5.16.4 Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em

temperaturas adequadas.
5.16.5 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.
5.16.6 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.
5.17. Distribuição das refeições
5.17.1 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.
5.17.2 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
5.17.3 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.
5.17.4 Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.
5.18. Controle de Segurança Alimentar:
5.18.1 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.
5.18.2 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.
5.18.3 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

5.19. 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:
5.19.1 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;
5.19.2 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;
5.19.3 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;
5.19.4 Os vasilhames e caixotes pertencentes ao Contratado deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;
5.19.5 A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pelo Contratado, é de sua responsabilidade.

Instalações e Equipamentos

5.20. O Contratante colocará à disposição do Contratado as instalações do serviço de nutrição;
5.21. As adaptações/complementações 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;
5.22. 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;
5.23. 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.
5.24. 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;
5.25. 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;
5.26. 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

5.27. O Contratado deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;
5.28. 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;
5.29. O Contratado deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;
5.30. 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;
5.31. 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;
5.32. 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;
5.33. 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;

5.34. 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:

5.35. O Contratado responsabiliza-se por:

5.35.1 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.

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

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

5.35.4 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.

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

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

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

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

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

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

5.35.11 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.

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

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

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

5.35.15 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.

5.35.16 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.

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

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

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

5.35.20 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.

5.35.21 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.

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

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

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

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

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

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

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

5.35.29 Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade.

5.35.30 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.

5.35.31 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).

5.35.32 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.

5.35.33 Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

5.35.34 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.
5.35.35 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS nº 5/2013).
5.35.36 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.
5.35.37 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final.
5.35.38 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.
5.35.39 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.
5.35.40 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.
5.35.41 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.
5.35.42 Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim.
5.35.43 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.
5.35.44 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.
5.35.45 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.
5.35.46 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.
5.35.47 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.
5.35.48 Cumprir e fazer cumprir por seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança.
5.35.49 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.
5.35.50 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.
5.35.51 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.
5.35.52 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.
5.35.53 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.
5.35.54 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.
5.35.55 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).
5.35.56 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.
5.35.57 Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado.
5.35.58 Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.
5.35.59 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.
5.35.60 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.
5.35.61 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.
5.35.62 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.
5.35.63 Observar e obedecer à legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
5.35.64 Realizar o controle de desperdício, proposto como modelo, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos.
5.35.65 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.
5.35.66 Fornecer a alimentação equilibrada e racional, em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico.

5.35.67 Fornecer as refeições acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.
5.35.68 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.
5.35.69 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.
5.35.70 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.
5.35.71 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

5.36. O Contratante responsabiliza-se por:
5.36.1 Indicar o gestor e o fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato.
5.36.2 Disponibilizar ao Contratado as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato.
5.36.3 Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados.
5.36.4 Autorizar o Contratado, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos.
5.36.5 Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição do Contratado.
Boas Práticas Ambientais Específicas
5.37. 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:
5.37.1 Uso racional da água:
5.37.1.1. 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.
5.37.1.2. Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:
5.37.1.2.1. 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;
5.37.1.2.2. Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
5.37.1.2.3. Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
5.37.1.2.4. Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
5.37.1.2.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
5.37.1.2.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
5.37.1.2.7. Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
5.37.1.3. Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:
5.37.1.3.1. 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;
5.37.1.3.2. Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
5.37.1.3.3. 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);
5.37.1.3.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
5.37.1.3.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
5.37.1.3.6. 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);
5.37.1.3.7. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
5.37.1.3.8. Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.
5.37.1.4. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:
5.37.1.4.1. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
5.37.1.4.2. Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
5.37.1.4.3. Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.
5.37.2 Controle de Poluição Sonora
5.37.2.1. 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.
5.37.3 Controle de Emissão de Poluentes:
5.37.3.1. Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
5.37.3.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas).
5.37.4 Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis:
5.37.4.1. Utilizar somente produtos regularizados pela ANVISA, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

5.37.4.2. 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;
5.37.4.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;
5.37.4.4. 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;
5.37.4.5. 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;
5.37.4.6. 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.
5.37.5 Uso Racional de Energia:
5.37.5.1. 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:
5.37.5.1.1. Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
5.37.5.1.2. Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;
5.37.5.1.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
5.37.5.1.4. 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;
5.37.5.1.5. Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
5.37.5.1.6. 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;
5.37.5.1.7. 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;
5.37.5.1.8. Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.
5.37.6 Minimização da Geração de Resíduos Sólidos
5.37.6.1. 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:
5.37.6.1.1. Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;
5.37.6.1.2. 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;
5.37.6.1.3. 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;
5.37.6.1.4. 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";
5.37.6.1.5. 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.
5.37.7 Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem
5.37.7.1. 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.
5.37.7.1.1. 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).
5.37.7.1.2. 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.
5.37.8 Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções:
5.37.8.1. 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.
5.37.9 Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos
5.37.9.1. 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

5.38. 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.

5.39. Saladas – Legumes/leguminosas
5.39.1 Abóbora;
5.39.2 Abobrinha;
5.39.3 Batata;
5.39.4 Batata-doce;

5.39.5 Berinjela;
5.39.6 Cará;
5.39.7 Cenoura;
5.39.8 Chuchu;
5.39.9 Feijão branco;
5.39.10 Feijão fradinho;
5.39.11 Grão-de-bico;
5.39.12 Lentilha;
5.39.13 Mandioca;
5.39.14 Mandioquinha;
5.39.15 Milho-verde;
5.39.16 Pepino;
5.39.17 Pimentão;
5.39.18 Quiabo;
5.39.19 Tomate;
5.39.20 Vagem;
5.39.21 Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.
5.40. Guarnição:
5.40.1 Abobrinha à dorê;
5.40.2 Batata (sauté, palha, chips e frita);
5.40.3 Berinjela à milanesa;
5.40.4 Brócolis ao alho e óleo;
5.40.5 Cenoura vichy;
5.40.6 Couve-manteiga refogada;
5.40.7 Couve-flor com molho branco;
5.40.8 Creme de milho;
5.40.9 Espinafre ao alho e óleo;
5.40.10 Farofa de cenoura/passas;
5.40.11 Mandioca frita;
5.40.12 Panaché de legumes;
5.40.13 Polenta;
5.40.14 Purê de batatas;
5.40.15 Purê de batatas/abóbora madura;
5.40.16 Purê de batatas/cenoura;
5.40.17 Espaguete com orégano;
5.40.18 Talharim ao alho e óleo;
5.40.19 Torta de espinafre com requeijão;
5.40.20 Vagem à juliana;
5.40.21 Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.
5.41. Sobremesas – Frutas
5.41.1 Abacate;
5.41.2 Pera;
5.41.3 Maçã;
5.41.4 Goiaba;
5.41.5 Banana;
5.41.6 Caqui;
5.41.7 Laranja pera/bahia;
5.41.8 Mamão;
5.41.9 Melancia;
5.41.10 Melão;
5.41.11 Salada de frutas;
5.41.12 Uva;
5.41.13 Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.
5.42. Sobremesas – Doces.
5.42.1 Arroz doce;
5.42.2 Doce de abóbora cremoso;
5.42.3 Manjar branco com calda e ameixa;
5.42.4 Mousse;
5.42.5 Pavê;
5.42.6 Pudim;
5.42.7 Rocambole recheado com doce de leite;
5.42.8 Romeu e Julieta;
5.42.9 Sorvete de massa;
5.42.10 Tartelete de frutas;
5.42.11 Brigadeiro;
5.42.12 Beijinho;

5.42.13 Gelatina;
5.42.14 Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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 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

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

Fiscalização Técnica

6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17).
6.10. O fiscal técnico do contrato 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).
6.11. 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).
6.12. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).
6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º).
6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II).
6.15. 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.
6.16. 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.
6.17. 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.
6.18. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
6.19. 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.
6.20. 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.
6.21. É vedada a atribuição ao Contratado da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ele realizada.
6.22. 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.

6.23. 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).
6.24. 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).
6.25. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
6.25.1 A fiscalização do Contratante terá livre acesso aos locais de execução do serviço;
6.25.2 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;
6.25.3 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.
6.26. 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.
6.27. 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.
6.28. 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

6.29. 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).
6.30. 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).
6.31. 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.
6.32. 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):
6.32.1 No 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços, o Contratado deverá apresentar a seguinte documentação:
6.32.1.1. 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;
6.32.1.2. 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;
6.32.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados do Contratado que prestarão os serviços;
6.32.1.4. 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
6.32.1.5. comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019, de 1974;
6.32.2 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 os 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:
6.32.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
6.32.2.2. 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;
6.32.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS); e
6.32.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;
6.32.3 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 (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021):
6.32.3.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;
6.32.3.2. Cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o Contratante;
6.32.3.3. Cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
6.32.3.4. 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
6.32.3.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;
6.32.4 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:
6.32.4.1. 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;
6.32.4.2. 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;
6.32.4.3. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
6.32.4.4. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e
6.32.4.5. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
6.33. 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).
6.34. 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.
6.35. 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.
6.36. 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:
6.36.1 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;
6.36.2 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;
6.36.3 Não haverá pagamento adicional pelo Contratante ao Contratado em razão do cumprimento das obrigações previstas na subdivisão anterior.
6.37. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
6.38. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.
6.39. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).
6.40. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.
6.41. 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.
6.41.1 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.
6.42. 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).
6.42.1 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.
6.42.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas na subdivisão acima.
6.42.1.2. 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.
6.43. 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.
6.44. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
6.45. A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
6.46. 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.
6.47. 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.
6.48. 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

6.49. 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).
6.50. 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).
6.51. 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).
6.52. 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).
6.53. 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).
6.54. 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

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:
7.8.1 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 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
7.14.1 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, 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 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECE-

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

8.2. O regime de execução do contrato será 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:

Habilitação jurídica

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
8.6. **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;
8.7. **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;
8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
8.9. **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;
8.10. **Licenciamento Sanitário de Alto Risco (Alvará de Saúde)** para o exercício da atividade de fornecimento de alimentos para empresa, expedido pela Vigilância Sanitária nos termos do art. 4º da Portaria CVS nº 1, de 5 de janeiro de 2024.
8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
8.13. 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.
8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
8.15. 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;
8.16. 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;
8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital nos termos da Lei Complementar nº 214, de 2025, quanto ao Imposto sobre Bens e Serviços – IBS, 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;
8.18. 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.
8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;
8.21. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

Qualificação Técnica

8.22. 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;
8.22.1 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;
8.23. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista na subdivisão acima por meio da apresentação, no momento da celebração da contratação, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

Qualificação Técnico-Profissional

8.24. Apresentação do profissional, abaixo indicado, devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado:
a) Para o nutricionista responsável técnico: registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN) (nome e nº do CRN);
8.24.1 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);
8.24.2 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;
8.24.3 Deve o licitante apresentar relação dos compromissos assumidos que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico indicado na subdivisão anterior;
8.24.4 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.

Outras comprovações

8.25. 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;
8.26. Tratando-se de consórcio:
8.26.1 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.
8.26.2 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.
8.26.3 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.
8.26.4 A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado mensal da contratação é de R$ 165.440,00 (cento e sessenta e cinco mil quatrocentos e quarenta reais), perfazendo o total de R$ 4.963.200,00 (quatro milhões novecentos e sessenta e três mil e duzentos reais) para 30 (trinta) meses, conforme custos unitários apostos em Anexo do Edital. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no 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: 00001/180152;
II) Fonte de Recursos: 175930039;
III) Programa de Trabalho: 180402;
IV) Elemento de Despesa: 339039-73.
10.3. 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.

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.

BIANCA PINHO BALDON
3º Sgt PM Auxiliar Setor Requisitante
Assinou eletronicamente em 07/10/2026 às 08:16:03.

ANEXO I.1 – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
N° 47/2026

ESP-DEPTO DE SUPORTE ADM. COMANDO GERAL-DSA/C

Estudo Técnico Preliminar 47/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 057.00258070/2026-29

2. Objeto

CONTÍNUO: Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

3. Descrição da necessidade

3.1. Os serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados consistem em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências da Contratante, e a essencialidade destes serviços mostra-se na observância de pregresso histórico de contratações. A pretérita alta adesão dos servidores que compõem o efetivo deste Complexo permite evidenciar a necessidade da atual pretensão de contratação do referido serviço; quando observamos a quantidade de comensais que se alimentam neste refeitório nos desjejuns e almoços, vislumbramos um cenário de mais de 75 (setenta e cinco) desjejuns e 200 (duzentos) almoços servidos diariamente. Verifica-se elevada demanda, e tal demanda culmina na necessidade de contratação de empresa especializada para a prestação do serviço. Torna-se importante e válido ressaltar que há aumento exponencial de procura do serviço pelo efetivo que compõem os diversos cursos ministrados neste Complexo, o que resulta em aumento significativo do quantitativo suportado pelo contrato anterior, demonstrando, assim, a necessidade de continuidade da prestação do serviço e manutenção do quantitativo suportado para atender este Contratante.

3.2. Do ponto de vista de atendimento ao interesse público, a disponibilização da alimentação no ambiente laboral traz perceptível facilidade de controle nutricional e da saúde, e a saúde do servidor público pode refletir diretamente na prestação de serviços ao público, e ainda o melhor desempenho das funções administrativas, que impacta, ainda que indiretamente, no serviço que é prestado à sociedade.

3.3. Do ponto de vista econômico e da saúde, busca-se trazer ao policial componente deste Complexo condições de alimentação de qualidade, com valor razoável, que impacta diretamente na saúde física e financeira do policial, não havendo, assim, a necessidade de busca por alimentação externa, o que otimiza ou mitiga a necessidade de deslocamentos externos do policial em busca de desjejuns ou almoços, e, dessa forma, garantindo também a segurança dos servidores.

3.4. Ressalto que a prestação dos serviços de alimentação também se destina ao atendimento do efetivo policial oriundo de outras Organizações Policiais Militares que frequenta o Complexo do Comando Geral para participação em cursos, treinamentos, eventuais reuniões técnicas ou solenidades institucionais e demais atividades oficiais promovidas pelo Departamento de Suporte Administrativo, bem como ao atendimento casual em visitas de autoridades civis e militares, representantes de órgãos públicos e integrantes de forças de segurança de outras Unidades da Federação, circunstâncias que justificam a manutenção de padrão alimentar compatível com a relevância institucional da Unidade.

3.5. Em 11 de junho de 2026, venceu o Contrato nº DSACG-004/500/23, firmado com a empresa Fratelli Serviços de Alimentação Ltda, CNPJ nº 53.270.724/0001-11, cujo objeto é a prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados, sendo assim, a abertura de certame licitatório é a solução mais viável e pertinente para a continuidade de prestação dos serviços.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Logística	1° Ten PM Rafael Rodrigues dos Santos

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados para o fornecimento de refeições deverá contemplar toda a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades pertinentes para proporcionar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.2. 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.

5.3. A demanda atual do Complexo, observando os horários de expediente, contempla a necessidade do fornecimento de 2 (duas) refeições, sendo elas desjejum e almoço, pois estas compreendem o período com maior volume de efetivo.

5.4. Demais requisitos técnicos e operacionais serão descritos minuciosamente no Termo de Referência, artefato deste mesmo processo.

6. Levantamento de Mercado

6.1. No levantamento de mercado foram analisadas alternativas para atendimento da demanda de alimentação do efetivo do Complexo do Comando Geral e foram observados os seguinte cenários:

6.1.1. O o Contrato nº DSACG-004/500/23 não permite a prorrogação devido questões jurídicas que inviabilizam a ação, nos termos da atual Lei de Licitações n° 14.133/2021, e devemos primar pelo correto seguimento com as contratações estatais.

6.1.2. Foi estudada a possibilidade de transporte de alimentos, sem a necessidade de preparação nas dependências do Quartel, porém se mostrou inviável devido o alto custo operacional e logístico, que aumentaria o valor do serviço prestado e consequentemente impactaria no valor repassado ao militar que utiliza do serviço, sem contar a baixa possibilidade e dificuldade em verificação da qualidade da preparação dos alimentos a serem servidos.

6.1.3. Há atualmente contrato de serviço semelhante prestado nas instalações da Subsistência PM, o que se mostra inicialmente como uma possibilidade de solução, porém, após análise, viu-se novamente esbarrar em questões de demanda logística, pois seria necessário utilizar do efetivo logístico do Departamento de Suporte Administrativo do Comando Geral, que atualmente possui elevada demanda administrativa e operacional, e utilizando-se dessa solução traria empecilhos para atender ambas demandas.

6.1.4. A solução mediante disponibilização de auxílio ou benefício alimentação não atende ao modelo atualmente adotado pela Administração para o cumprir a demanda específica deste Complexo, e é dependente de processo legislativo, que não permeia como encargo deste Departamento.

6.2. Diante das alternativas analisadas, concluiu-se que a contratação de empresa especializada para preparo e distribuição das refeições nas dependências do Complexo apresenta a melhor relação entre custo, eficiência

operacional, controle sanitário e atendimento da demanda institucional. Evidenciando assim a necessidade de contratação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra de nutrição e alimentação de servidores e empregados.

6.3. Observada a impossibilidade de prosseguimento através de alguma das soluções acima "disponíveis" no mercado, o levantamento dos preços referenciais considerados para este certame baseiam-se exclusivamente no Estudo Técnico de Serviços Terceirizados - CADTERC - Volume 9 - Alimentação a Servidores e Empregados.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. O presente estudo almeja a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos 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 Complexo do Comando Geral da Polícia Militar do Estado de São Paulo, 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 n° 5, de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, conforme condições e exigências estabelecidas minuciosamente no Termo de Referência, peça processual componente deste estudo, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem aquele instrumento.

7.2. 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.

7.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, e não se enquadram como serviços de luxo.

7.4. O prazo de vigência da contratação considerado neste estudo é de 30 (trinta) meses, contados da data estabelecida para início dos serviços, admitidas prorrogações sucessivas até o limite legal de até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.5. O método de contratação, bem como período de vigência pretendido neste estudo é consoante com o inciso I do art. 106 da Lei nº 14.133/21, que busca a otimização de custos e vantagem econômica da vigência plurianual da contratação. Observe que neste modelo alcançaremos a vantagem econômica diluindo os custos e trazendo economia aos cofres estatais, inclusive quando observada a questão dos custos processuais que seriam necessários no caso de frequentes licitações para o mesmo objeto. Da forma pretendida, traremos economia processual, e autonomia para a contratante no curso de vigência do contrato.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Os quantitativos pretendidos neste certame estão baseados em estudo observada a demanda do atual contrato e contratações anteriores, calculando a média diária de consumo considerando os últimos 30 (trinta) meses de prestação do serviço.

8.2. Atualmente neste Complexo são fornecidos diariamente os seguintes quantitativos em média por refeição:

8.2.1. Desjejum: 75 (setenta e cinco) refeições;

8.2.2. Almoço: 207 (duzentos e sete) refeições.

8.3. Com base nestes dados, consideraremos para o atual certame um quantitativo aproximado com margem de segurança acima, calculado em torno de 40 a 45%, buscando evitar a execução de futuros aditamentos contratuais, para garantir assim economicidade processual.

8.4. Embora a média histórica observada tenha sido de 75 desjejuns e 207 almoços por dia, foram considerados quantitativos superiores em razão da expectativa de aumento da demanda decorrente da ampliação das atividades de treinamento institucional, recepção de efetivo rotativo e necessidade de absorção de oscilações de consumo verificadas ao longo da execução contratual.

8.5. Sendo assim, os seguintes quantitativos são os pretendidos a serem contratados:

8.5.1. Desjejum: 100 (cem) refeições diárias;

8.5.2. Almoço: 300 (trezentas) refeições diárias.

8.6 Os quantitativos estimados foram definidos considerando o histórico de consumo, as oscilações de demanda observadas durante a execução contratual, a participação de efetivo rotativo em treinamentos institucionais e a necessidade de evitar descontinuidade do atendimento alimentar em situações de aumento pontual da demanda.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 4.963.200,00

9.1. No presente estudo ficaram definidas 2 (duas)refeições: desjejum e almoço, atribuindo como unidade de medida para padronização do cálculo R$/refeição.

9.2. Utilizando os preços referenciais baseados no Estudo Técnico de Serviços Terceirizados - CADTERC - Volume 9 - Alimentação a Servidores e Empregados:

ITEM	REFEIÇÃO	REFEIÇÕES DIÁRIAS	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO
1	DESJEJUM	100	R$ 5,39
2	ALMOÇO	300	R$ 23,27

9.3. Aplicando o quantitativo estudado e previamente apresentado no item 8 deste instrumento, alcançamos o seguinte valor mensal:

ITEM	REFEIÇÃO	REFEIÇÕES DIÁRIAS	REFEIÇÕES MENSAIS (22 DIAS)	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR MENSAL ESTIMADO
1	DESJEJUM	100	2200	R$ 5,39	R$ 11.858,00
2	ALMOÇO	300	6600	R$ 23,27	R$ 153.582,00
-	-	-	-	-	R$ 165.440,00

9.4. Considerando o período de vigência estudado para o futuro contrato, foi calculado o valor total da contratação com base nos 30 (trinta) meses pretendidos, conforme apresentado na seguinte tabela:

ITEM	REFEIÇÃO	REFEIÇÕES DIÁRIAS	REFEIÇÕES MENSAIS (22 DIAS)	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO (30 MESES)
1	DESJEJUM	100	2200	R$ 5,39	R$ 11.858,00	R$ 355.740,00
2	ALMOÇO	300	6600	R$ 23,27	R$ 153.582,00	R$ 4.607.460,00
-	-	-	-	-	R$ 165.440,00	R$ 4.963.200,00

9.5. Sendo assim, alcançamos, após minucioso estudo, o valor total estimado para a contratação de R$ 4.963.200,00 (quatro milhões novecentos e sessenta e três mil e duzentos reais), considerando o período de 30 (trinta) meses de vigência contratual.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. Não haverá parcelamento da solução, pois trata-se de serviço contínuo com dedicação exclusiva de mão de obra, que deverá ser executado diuturnamente, e o objeto não possibilita tal divisão.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. Não há contratação correlata ou interdependente com este estudo e a contratação pretendida.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Houve em momento oportuno de planejamento um estudo estruturado que possibilitou prever a necessidade desta contratação, sendo adicionado ao presente ano de execução, através do DFD 111/2026.

12.2. As comunicações pertinentes à elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, bem como a produção das demais peças licitatórias foram realizadas de forma estreita entre as equipes de planejamento e contratação, alcançando o alinhamento necessário para percepção e solução desta demanda administrativa e operacional.

12.3. Com tal alinhamento busca-se alcançar uma contratação que supra a necessidade do efetivo deste Complexo.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1. Os benefícios almejados com a contratação envolvem diretamente a qualidade de vida do efetivo que ocupa funções no Complexo do Comando Geral da Polícia Militar do Estado de São Paulo, bem como aquele efetivo rotativo que participa de rotinas específicas neste mesmo ambiente.

13.2. Conforme elencado abaixo, serão perceptíveis os seguintes benefícios:

13.2.1. Manutenção da qualidade de vida, na esfera alimentar do servidor, garantindo o fornecimento de alimentação adequada e nutricionalmente equilibrada aos usuários do serviço;

13.2.2. Preço acessível de refeição com a realização de um certame competitivo;

13.3.3. Garantia do fornecimento ininterrupto de refeições ao efetivo do Complexo, mantendo o suporte essencial às atividades administrativas e operacionais do local.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. As providências a serem adotadas são aquelas que já estão sendo executadas concomitantemente à realização deste estudo relacionadas à elaboração das demais peças da fase preparatória da contratação.

14.2. É necessário também o preparo da equipe orçamentária, que presidirá o processo licitatório, desde o período de saneamento deste processo, bem como acompanhamento da análise junto à Diretoria de Finanças, além da fase propriamente dita da licitação, buscando contratar a empresa que se alinhar em sua totalidade com o pretendido apresentado neste processo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

É estritamente necessário que a futura Empresa Contratada observe todas as normas ambientais relacionadas ao manuseio, preparo, distribuição e descarte de alimentos, resíduos, embalagens, entre outros produtos buscando mitigar os impactos ambientais, de forma responsável e eficiente, observando, quando aplicável, as normas de gerenciamento de resíduos sólidos e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Observado o histórico de contratações de serviço da mesma natureza, a equipe de planejamento declara através deste Estudo que a futura contratação é viável, e ainda necessária para este Complexo do Quartel do Comando Geral da Polícia Militar do Estado de São Paulo.

17. Responsáveis

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

RAFAEL RODRIGUES DOS SANTOS

1º Ten PM Chefe Setor de Projetos

Assinou eletronicamente em 14/10/2026 às 10:18:50.

ANEXO I.2 – CADERNO TÉCNICO CADTERC VOL09/2025 V1

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

VOLUME 09



Prestação de Serviços de **Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**

compras.sp.gov.br

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

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 ºC (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 ºC ou sob congelamento a -18 ºC. 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 ºC, 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**

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**

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**

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
Area 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$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos Por comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Area de carnes															
Tampo (pia), em aço inox, com duas cubas para descongelamento, medidas de 2,10x0,70x0,85 m, cubas de 0,60x0,50x0,40 m	R$ 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
Area 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
Bifiteira 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

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$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Área p/ higienização de panelas e utensílios															
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 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

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	76.930,08	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:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 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		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.002,19**	**39,03%**
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**

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:

$$\mathrm{Y} = \text{-}0{,}0142.\ \mathrm{LN}\ (\mathrm{X}) + 0{,}1638$$

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

$$\text{BDI} = \frac{(1+\text{A})\times(1+\text{B})}{1-\text{C}}$$

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%

$$\text{BDI} = \frac{(1+5{,}81\%)\times(1+7{,}20\%)}{1-12{,}45\%}$$

$$\text{BDI} = 1{,}295583 = 29{,}56\%$$

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 Alimentício	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.	Consu-mo 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 ºC 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 ºC, 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 º C) para temperaturas inferiores a 10 ºC 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 II – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

ESP-DEPTO DE SUPORTE ADM. COMANDO GERAL-DSA/C

Contrato 8/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2026	180152-ESP-DEPTO DE SUPORTE ADM. COMANDO GERAL-DSA/C	JESSYCA LANE DOS SANTOS COELHO	13/10/2026 17:46 (v 0.10)

Status

CONCLUIDO

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		057.00258070/2026-29

Preâmbulo

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO
DEPARTAMENTO DE SUPORTE ADMINISTRATIVO DO COMANDO GERAL
(Processo Administrativo n° 057.00258070/2026-29**)**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 8/2026, CELEBRADO ENTRE O(A) ESTADO DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DO(A) POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO, ATRAVÉS DO SEU DEPARTAMENTO DE SUPORTE ADMINISTRATIVO DO COMANDO GERAL E .....

O Estado de São Paulo, por intermédio do(a) Polícia Militar do Estado de São Paulo, através do seu Departamento de Suporte Administrativo do Comando Geral (DSA/CG), com sede na Praça Coronel Fernando Prestes, 115, Bairro Bom Retiro, na cidade de São Paulo/SP, inscrito no CNPJ sob o nº 04.198.514/0056-28, neste ato representado pelo Tenente Coronel de Polícia Militar Onélio Ferrari Neto, Dirigente da Unidade Gestora Executora (UGE) nº 180152, nomeado conforme publicação no DOE de 24 de março de 2026, portador da identificação funcional nº 972355-2, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado 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 057.00258070/2026-29 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº ....., mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a prestação de serviços contínuos 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 detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do(a) Contratado(a) e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.
1.2. Objeto da contratação:

GRUPO	*ITEM*	*ESPECIFICAÇÃO*	*CATSER*	*UNIDADE DE MEDIDA*	*QTDE REFEIÇÕES (DIÁRIA) (1)*	*ESTIMATIVA QTDE DIAS (MENSAL) (2)*	*VALOR UNITÁRIO REFEIÇÃO (3)*	*VALOR MENSAL (4)=(1)x (2)x(3)*	*VALOR TOTAL (30 MESES)*
1	*1*	*Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – DESJEJUM*	*3697*	*Unidade*	*100*	*22*	*R$*	*R$*	*R$*
	2	*Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados - ALMOÇO*	*15210*	*Unidade*	*300*	*22*	*R$*	*R$*	*R$*

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:
1.3.1. O Termo de Referência;
1.3.2. O Edital da Licitação;
1.3.3. A Proposta do Contratado; e
1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
1.4. O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

2. CLÁUSULA SEGUNDA

VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da assinatura do termo de contrato ou da data definida em Ata de Reunião para início da execução dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, a critério do Contratante, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
2.1.1. O Contratado poderá se opor à prorrogação de que trata a subdivisão acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo Contratante em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.
2.1.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata a subdivisão acima é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração e em harmonia com os preços do mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do

aditamento pretendido, permitida a negociação com o Contratado, observando-se, ainda, os seguintes requisitos:
a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
c) Seja juntada justificativa, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
d) Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;
e) Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
2.1.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do Contratante.
2.1.4. Eventuais prorrogações de contrato serão formalizadas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as condições prescritas na Lei nº 14.133, de 2021.
2.1.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, custos não renováveis já pagos ou amortizados no âmbito da contratação, quando houver, deverão ser eliminados como condição para a prorrogação.
2.1.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o Contratado tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.
2.1.7. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condições resolutivas consubstanciadas:
I - na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato a partir de sua ocorrência; ou
II - na ausência de vantagem para o Contratante na manutenção do contrato, desde que o Contratante comunique ao Contratado a opção pela extinção do contrato com ao menos 2 (dois) meses de antecedência em relação à próxima data de aniversário do contrato, acarretando a extinção do contrato a partir da referida data de aniversário contratual.
2.1.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas na subdivisão acima desta cláusula, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. CLÁUSULA TERCEIRA

MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA

SUBCONTRATAÇÃO

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

5. CLÁUSULA QUINTA

PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R$.... (.....), perfazendo o valor total de R$ ..... (....).
5.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
5.3. O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.
5.4. Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

6. CLÁUSULA SEXTA

PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA

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

7.1. Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do Contratado.
7.2. 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.
7.3. 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.
7.3.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.
7.4. 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 nº 14.133, de 2021).
7.5. 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 nº 14.133, de 2021).
7.6. 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.
7.7. 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).
7.8. 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.
7.8.1. 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.
7.9. 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 do índice de reajustamento de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE (IPC-FIPE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observando a data de referência e o interregno mínimo definidos nesta cláusula, com base na seguinte fórmula:
$R = V (I – I^o) / I^o$, onde:
R = Valor do reajustamento procurado;
V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) a ser reajustada;
I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta ou à data do último reajustamento aplicado;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento
7.9.1. 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.
7.9.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.
7.9.3. 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.
7.9.4. 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.
7.10. 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.
7.11. 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.
7.12. 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.
7.13. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
7.14. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.
7.15. 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.
7.16. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.
7.17. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação em até 01 (um) mês, 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).
7.17.1. 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.
7.18. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.
7.19. 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.
7.20. 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.
7.21. 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.

8. CLÁUSULA OITAVA

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

8.1. São obrigações do Contratante:
8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;
8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;
8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal 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;
8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
8.1.8. Não praticar atos de intervenção indevida na gestão interna do Contratado, tais como (art. 48 da Lei nº 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;
8.1.9. 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;
8.1.10. 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 01 (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;
8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 01 (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;
8.1.12. 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);
8.1.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021;
8.1.14. 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;
8.1.15. 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.
8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.
8.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA

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

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato;
9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade;
9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
9.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;
9.1.3.1. 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.
9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;
9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, 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;
9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021;
9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços;
9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021;
9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 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;
9.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);
9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere 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);
9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;
9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;
9.1.22. 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;
9.1.23. Garantir o acesso do Contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
9.1.24. 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;
9.1.25. 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;
9.1.26. 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;
9.1.27. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
9.1.28. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;
9.1.29. 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;
9.1.30. 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;
9.1.31. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
9.1.32. 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;
9.1.33. Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
9.1.34. 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;
9.1.35. 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:
9.1.35.1. 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;
9.1.35.2. 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;
9.1.36. 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;
9.1.37. 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;
9.1.37.1. 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;
9.1.38. Realizar os serviços no seguinte local:Praça Coronel Fernando Prestes, nº 115, Bom Retiro, São Paulo/SP, CEP 01124-060;
9.2. 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.
9.2.1. 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.
9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:
9.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;
9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021;
9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA

OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.2. 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:
Calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento.
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 a autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).
12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021).
12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).
12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.
13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021.
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 extinção 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 procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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.

15. 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: 00001/180152
II. Fonte de Recursos: 175930039
III. Programa de Trabalho: 180402
IV. Elemento de Despesa: 339039-73
V. Nota de Empenho: 2026NE.....
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.

16. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, § 2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em 01 (uma) via, que, lido e achado conforme pelo Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

19. 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.

ONELIO FERRARI NETO

Ten Cel PM Dirigente UGE 180152

ANEXO III – RESOLUÇÃO SSP-05/2026

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Publicado na Edição de 2 de março de 2026 | Caderno Executivo | Seção Atos Normativos

RESOLUÇÃO SSP-05/2026

Regulamenta a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito da Secretaria da Segurança Pública.

O **SECRETÁRIO DA SEGURANÇA PÚBLICA**, no exercício de suas atribuições legais e regulamentares, e, considerando as significativas alterações introduzidas pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (LLCA), às licitações e contratações públicas, bem como a necessidade de disciplinar a aplicação de sanções, nos termos dos artigos 155 a 163 desse diploma legal,

RESOLVE:

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Artigo 1º - A aplicação de sanções aos licitantes e contratados, em decorrência de infrações cometidas em procedimentos licitatórios, em contratações administrativas e em outros ajustes regidos pela LLCA obedecerá ao disposto nesta Resolução.

Artigo 2º - São consideradas infrações para os fins desta Resolução:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Artigo 3º - As sanções administrativas aplicáveis são:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos.

Artigo 4º - Além das sanções previstas no artigo 3º desta Resolução, incidirá em multa de mora o contratado que der causa ao atraso injustificado na execução do contrato, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Resolução.

Artigo 5º - Na aplicação das sanções a que se refere o artigo 2° desta Resolução, serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos à Administração que advierem da infração cometida;

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

§1º - São consideradas circunstâncias agravantes:

1 - a existência de registro do licitante ou contratado no E-Sanções ou na Relação de Apenados do TCESP, em vigência no momento do cometimento da infração, em decorrência de penalidade aplicada no âmbito da Secretaria da Segurança Pública, nos 12 (doze) meses anteriores ao fato ensejador da sanção;

2 - a desclassificação ou inabilitação por descumprimento das exigências do edital, quando for notória a impossibilidade de atendimento ao estabelecido;

3 - a inércia deliberada do licitante ou do contratado em face das diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório ou o inadimplemento de obrigações contratuais;

4 - a falsidade de declaração, apresentada pelo licitante, de que é beneficiário de tratamento diferenciado concedido em legislação específica;

5 - a reincidência na infração;

6 - a imprescindibilidade do bem ou serviço contratado para o funcionamento de serviços públicos ou satisfação de necessidade coletiva.

§ 2º - São consideradas circunstâncias atenuantes:

1 - a falha escusável do licitante ou contratado;

2- a apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído o licitante ou o contratado e que não sejam de fácil identificação por estes últimos;

3- a juntada de documentação que, embora não tenha atendido às exigências do edital, foi encaminhada de forma equivocada, sem indício de má-fé;

4 - a adoção de medidas destinadas a mitigar os efeitos danosos da conduta infracional.

Artigo 6º - Considera-se reincidência a repetição de conduta prevista no artigo 2º desta Resolução, sancionada por decisão administrativa irrecorrível.

Parágrafo único - Para efeito de reincidência, não prevalece a sanção anterior, se entre a data da decisão administrativa definitiva e aquela da prática posterior houver decorrido período superior a 5 (cinco) anos.

CAPÍTULO II - DAS SANÇÕES

Seção I – Da Advertência

Artigo 7º - A advertência será aplicada exclusivamente ao contratado que der causa à inexecução parcial do contrato, da qual não advenha grave dano à Administração, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

Parágrafo único - Será considerada inexecução parcial sem grave prejuízo à Administração aquela relacionada ao descumprimento de cláusulas contratuais, que não comprometa o cumprimento da execução contratual, bem como não cause dano ao interesse público.

Seção II – Da Multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução

Artigo 8º - A multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado e poderá ser aplicada a todas as infrações tratadas por esta Resolução.

Artigo 9º - Em caso de inexecução parcial do ajuste será aplicada a multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução, na seguinte conformidade:

I - aquisição de bens, contratação de prestação de serviços não contínuos e obras e serviços de engenharia: de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor total do contrato;

II - serviços e fornecimentos contínuos: de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor anual do contrato;

Artigo 10 – Em caso de inexecução total do ajuste será aplicada a multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução, na seguinte conformidade:

I - aquisição de bens, contratação de prestação de serviços não contínuos e obras e serviços de engenharia: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor total do contrato;

II - serviços e fornecimentos contínuos: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor anual do contrato.

Artigo 11 – A multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução será aplicada nos termos e percentuais abaixo indicados:

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame: de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

II - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato;

III - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

IV - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

V - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato**:** de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

VI - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

VII - praticar atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

VIII - praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato.

Artigo 12 - Nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato, a autoridade competente deverá deliberar, formalmente, quanto à vantajosidade da manutenção do contrato vigente ou inaugurar, imediatamente, os procedimentos para a extinção do contrato.

Seção III – Da multa de mora prevista no artigo 4º desta Resolução

Artigo 13 - Em caso de atraso injustificado na execução do contrato será aplicada a multa de mora prevista no artigo 4º desta Resolução:

I - sobre o valor da parcela inadimplida;

II - a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado para cumprimento da obrigação.

§1º- A multa de mora prevista no *caput* deste artigo será:

1 - no caso de aquisição de bens ou de prestação de serviços não contínuos:

a) 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 60 (sessenta) dias;

b) após 60 (sessenta) dias, ficará caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, sem prejuízo de eventual extinção unilateral em prazo inferior, conforme o caso.

2 - no caso de serviços e fornecimentos contínuos:

a) 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 60 (sessenta) dias;

b) após 60 (sessenta) dias, ficará caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, sem prejuízo de eventual extinção unilateral em prazo inferior, dadas as características do serviço prestado ou bem adquirido.

3 - no caso de obras e serviços de engenharia:

a) 0,7% (sete décimos por cento) ao dia, para atraso de até 30 (trinta) dias;

b) 1% (um por cento) ao dia, para atraso de até 30 (trinta) dias, no caso de reincidência;

c) após 30 (trinta) dias, ficará caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, sem prejuízo de eventual extinção unilateral em prazo inferior, dadas as características do serviço prestado.

§ 2º – Os prazos referidos nos itens 1 a 3 do §1º deste artigo serão contados em dias corridos.

§ 3º – A multa de mora poderá:

1 - ser convertida na multa sancionatória prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução;

2 - ser aplicada em conjunto com as demais sanções previstas nesta Resolução;

3 - ensejar a extinção unilateral do contrato.

Seção IV – Do Impedimento de Licitar e Contratar

Artigo 14 - A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta do Estado de São Paulo, será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações nos termos abaixo, quando não se justificar a imposição de declaração de inidoneidade, pelos seguintes prazos, respeitado o prazo máximo de 3 (três) anos:

I - de 3 (três) meses a 9 (nove) meses pela conduta de deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

II - de 6 (seis) meses a 18 (dezoito) meses pela conduta de:

a) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

c) retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

III - de 12 (doze) meses a 3 (três) anos, pela conduta de dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

IV - de 2 (dois) anos a 3 (três) anos, pela conduta de dar causa à inexecução total do contrato.

Seção V – Da Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar

Artigo 15 – A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações nos termos abaixo, pelos seguintes prazos, devendo ser observado o prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos:

I - de 3 (três) anos a 5 (cinco) anos, pela conduta de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

II - de 4 (quatro) anos a 6 (seis) anos pela conduta de:

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

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Parágrafo único - A sanção prevista no *caput* será aplicada quando justificada a imposição de penalidade mais grave pela prática das seguintes condutas, pelos seguintes prazos:

I - de 3 (três) anos a 5 (cinco) anos pela conduta de:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

c) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

II - de 4 (quatro) anos a 6 (seis) anos, pela conduta de dar causa à inexecução total do contrato;

CAPÍTULO III - DAS COMPETÊNCIAS

Artigo 16 - O Dirigente da Unidade Gestora Executora (UGE) será competente para:

I - instaurar os processos sancionatórios e de responsabilização;

II - aplicar as sanções de advertência e multa nos casos de inexecução parcial do contrato que não resulte em grave dano à Administração, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

III - aplicar as sanções decorrentes de infrações no procedimento licitatório para constituição de Sistema de Registro de Preços, do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações;

IV - aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço, na condição de órgão participante, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

Parágrafo único – Os atos previstos neste artigo serão formalizados mediante despacho motivado, com a devida indicação dos fundamentos fáticos e jurídicos.

Artigo 17 - O Dirigente da Unidade Orçamentária (UO) será competente para aplicar:

I - sanção de multa pelas seguintes condutas:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) dar causa à inexecução total do contrato;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

h) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

k) praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

II - a sanção de impedimento de licitar e contratar pelas seguintes condutas:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) dar causa à inexecução total do contrato;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

Artigo 18 - Compete exclusivamente ao Secretário de Segurança Pública a aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no artigo 15 desta resolução, que será precedida de análise pelo órgão jurídico da Pasta.

CAPÍTULO IV - DA APURAÇÃO DE INFRAÇÕES E APLICAÇÃO DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Seção I - Das espécies de processo para aplicação das sanções

Artigo 19 - A aplicação das sanções objeto desta Resolução obedecerá ao seguinte:

I - para as sanções previstas nos incisos I a II do artigo 3º, desta Resolução e para a multa de mora será instaurado processo sancionatório;

II - para as sanções previstas nos incisos III e IV, do artigo 3º, desta Resolução, será instaurado processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou

mais servidores estáveis.

§1º - O processo sancionatório e o processo de responsabilização terão início com o registro da infração.

§2º - O processo sancionatório e o processo de responsabilização deverão ser instaurados junto ao SEI/SP - Sistema Eletrônico de Informações do Estado de São Paulo - nos termos do Decreto nº 67.641, de 10 de abril de 2023, e ser relacionados, apensados ou anexados ao processo principal, de forma que a consulta a ambos possa ser simultânea.

§3º - O processo sancionatório e o processo de responsabilização deverão ser instruídos com as peças extraídas do processo principal identificadas individualmente, evitando a reunião de vários documentos em um único arquivo.

§4º - Com o início do processo sancionatório ou do processo de responsabilização**,** deverão ser notificados os emitentes das garantias que houver.

Seção II - Do registro da infração

Artigo 20 - Constatada a prática das infrações previstas nesta Resolução, no transcorrer do procedimento licitatório ou durante a execução do contrato, o fato deverá ser relatado formalmente ao Dirigente da UGE para que exerça o controle preventivo e delibere sobre o prosseguimento.

§1º - O relato formal da infração constitui um dever do agente público que tomar conhecimento do fato.

§ 2º - O relato formal da infração deverá conter os seguintes elementos:

1 - descrição da conduta irregular praticada pelo licitante ou contratado;

2 - motivação do ato, com enquadramento da situação fática às infrações previstas nesta Resolução;

3 - memorial de cálculo da multa, com base nesta Resolução;

4 - proposta de aplicação das sanções, nos termos desta Resolução.

§ 3º - O relato formal da infração será lavrado em documento digital, por meio do SEI/SP ou outro que venha a substituí-lo.

§ 4º - Compete:

1 - ao agente de contratação, bem como ao presidente da comissão de contratação, conforme o caso, o relato formal da infração cometida durante a licitação.

2 - ao gestor e a qualquer fiscal do contrato o relato formal da infração cometida durante a execução contratual.

§ 5º - Em sendo o relato formal da infração lavrado pelo fiscal do contrato, este deverá ser remetido preliminarmente ao gestor do contrato, para que exerça o controle preventivo do ato.

Seção III - Do processo sancionatório para aplicação de advertência

Artigo 21 – À vista de relato formal sobre inexecução parcial do contrato, sem grave dano à Administração, o dirigente da UGE determinará, mediante despacho fundamentado, a abertura do processo sancionatório para aplicação de advertência.

§ 1º - O despacho fundamentado consistirá na conferência e aprovação da aplicação da sanção.

§2º - Após seu despacho fundamentado o Dirigente de UGE encaminhará os autos ao gestor do contrato, para que intime o interessado para apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento da intimação.

§ 3º - Expirado o prazo para manifestação do interessado, a autoridade competente proferirá decisão fundamentada.

Seção IV - Do processo sancionatório para aplicação da multa prevista no artigo 2º, inciso II desta Resolução e da multa de mora prevista no 3º desta Resolução

Artigo 22 - À vista de relato formal sobre a prática de infração sujeita à multa ou à multa de mora, o Dirigente da UGE determinará, mediante despacho fundamentado, a abertura do processo sancionatório.

§1º - O despacho fundamentado consistirá na conferência e aprovação da aplicação da multa proposta no relato formal.

§2º - Após seu despacho fundamentado o Dirigente de UGE encaminhará os autos ao gestor do contrato, para que intime o interessado para apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento da intimação.

§3º - Expirado o prazo para manifestação do interessado, a autoridade competente proferirá decisão fundamentada.

§4º - Mantida a aplicação da penalidade, o interessado deverá ser intimado para ciência e, se for o caso, para pagamento da multa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação para o recolhimento, devendo comprová-lo nos autos do processo sancionatório.

Seção V - Do processo de responsabilização para aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Artigo 23 - À vista de relato formal sobre a prática de infração sujeita às penalidades de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, o Dirigente da UGE determinará, mediante despacho fundamentado, a abertura do processo de responsabilização, nos termos do artigo 19, inciso II desta Resolução.

§1º - O despacho fundamentado consistirá:

1 - Na conferência da penalidade proposta no relato formal;

2 - Na constituição de comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, de acordo com o artigo 19, inciso II desta Resolução.

§2º - A comissão referida no inciso II do §1º deste artigo:

1 - avaliará fatos e circunstâncias conhecidos;

2 - intimará o interessado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

3 - notificará os emitentes das garantias exigidas no contrato sobre o início do processo de responsabilização para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do artigo 137, § 4º, da LLCA.

Artigo 24 - Se estiverem presentes indícios que recomendem, desde logo, a rescisão unilateral do contrato, deverá o interessado ser intimado de ambas as consequências da infração constatada.

Artigo 25 - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o interessado poderá apresentar alegações finais, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação.

Artigo 26 - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

Artigo 27 - Finalizada a produção de provas ou expirado o prazo para alegações finais, a comissão elaborará relatório pormenorizado dos fatos no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

Artigo 28 - Os processos de responsabilização deverão ser remetidos, após o término da fase de instrução, à autoridade competente para fins de avaliação da regularidade do seu processamento.

Parágrafo único - Constatada a regularidade, a autoridade competente proferirá decisão, salvo nos casos de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, hipótese em que os autos serão remetidos ao órgão de assessoramento jurídico preliminarmente à decisão do Titular da Pasta.

Seção VI - Dos recursos

Artigo 29 - Da decisão que aplicar as sanções de advertência, multa, multa de mora e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação.

Parágrafo único - O recurso deverá ser dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis contados do recebimento dos autos.

Artigo 30 - Da decisão que aplicar a sanção de inidoneidade para licitar e contratar, caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados do seu recebimento pela autoridade competente.

Artigo 31 - O recurso e o pedido de reconsideração suspenderão o ato ou a decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

Artigo 32 - Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

Seção VII - Das intimações

Artigo 33 - A intimação dos atos previstos nesta Resolução será feita ao preposto ou ao representante legal do interessado, conforme o caso, mediante mensagem eletrônica formal por meio do SEI/SP ao endereço de e-mail registrado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

Parágrafo único - Resultando infrutífera a intimação a que refere o *caput* deste artigo, será esta efetuada por meio de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

CAPÍTULO V - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 34 - A imposição das sanções previstas nesta Resolução não impede a propositura de ação judicial visando à reparação integral do dano causado.

Artigo 35 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

Artigo 36 - Aplica-se na contagem dos prazos previstos nesta Resolução o disposto no artigo 183 da LLCA.

Artigo 37 - A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o *caput*

deste artigo;

II - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Artigo 38 - Os atos previstos como infrações administrativas na LLCA ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal 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.

Artigo 39 - 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 LLCA 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.

Artigo 40 - Esta Resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos e os instrumentos equivalentes, inclusive nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Artigo 41 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos em relação aos certames e contratos regidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

OSVALDO NICO GONÇALVES

Secretário da Segurança Pública

ANEXO IV – MODELO PLANILHA DE PROPOSTA

TIMBRE DA EMPRESA

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Contato:
Responsável/Representante Legal:
Processo:
Conta Banco do Brasil:

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)	100	R$	900	R$
Almoço (2ª a 6ª feira)	300	R$	900	R$
Total Mensal (somatório dos itens dividido por 30)				R$
Total (30 meses)				R$

- 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.

Modelo Composição de Custos de mão de obra

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2025		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	
		Diurno
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração		
Salário-base		
Feriado remunerado		
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado		
Benefícios Mensais e Diários		
Vale-transporte		
Custo mensal		
Parcela do trabalhador		
Fornecimento de refeição		
Custo mensal		
Parcela do trabalhador		
Cesta básica		
Valor da cesta básica		
Parcela do trabalhador		
Assistência Médica e Familiar		
Valor da assistência médica e familiar		
Parcela do trabalhador		
Benefício Social Familiar		
Auxílio-creche		
Plano odontológico		
Norma Regulamentadora N.º 07		
Insumos Diversos		
Uniforme		
Gasto mensal		
Crédito PIS/COFINS		
Encargos Sociais e Trabalhistas		
Encargos previdenciários e FGTS		
13º Salário + Adicional de férias		
Afastamento maternidade		
Custo de reposição do profissional ausente		
Custo de rescisão		
Outros*		
Total do Posto/mês		**100,00%**

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO
(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

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

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

(Local e data)

_____
(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI – MODELOS DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA PRÉVIA

ANEXO VI

MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA

ANEXO VI.1

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO PRECEDIDA DE VISTORIA

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº_____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o licitante tem conhecimento do(s) local(is) e das condições da realização do objeto da licitação, e que realizou vistoria prévia no(s) local(is) em que será realizado o objeto da

licitação, colhendo todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

_____

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI.2

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº_____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o licitante tem conhecimento do(s) local(is) e das condições da realização do objeto da licitação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

_____

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI.3

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº_____, na condição de responsável técnico de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o licitante tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

_____

(nome/assinatura/qualificação do responsável técnico)

ANEXO VII – MODELO DE AVALIAÇÃO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

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													