ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO

Edital 18/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
18/2026	180308-ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO	FERNANDA VALERIA FRESNEDA ZAQUEU FURTADO	25/11/2026 12:55 (v 0.7)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		058.00094551/2026-71

1. Do objeto

PREGÃO
ELETRÔNICO

84/2027

CONTRATANTE (UASG)
(180308 – Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto)

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

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 547.124,38 (quinhentos e quarenta e sete mil, cento e vinte e quatro reais e trinta e oito centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 15/12/2026 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
menor preço / global

MODO DE DISPUTA:
aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Torna-se público que o(a) Estado de São Paulo, através da Secretaria da Segurança Pública, por meio do(a) Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto, setor de Licitações e Contratos, sediado(a) Rua Benjamim Constant, nº 3821, Vila Imperial, CEP: 15015-600, São José do Rio Preto/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 contratação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados,, 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 oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. Do registro de preços

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

3. Da participação na licitação

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que 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 e empresas de pequeno porte, bem como para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. 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 os itens do grupo único, 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. Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

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

4.2. 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 ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007) 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 e as cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4.3. 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 e equiparadas, 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 e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada.).

4.4.6. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. 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 e total de cada item e valor mensal e total estimado do grupo;

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.

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% (meio 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. 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.

7.10. Considerando que o custo global estimado do objeto licitado é decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio 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 10% (dez 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 e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10) 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 via solicitação através do e-mail uge.sjriopreto@policiacivil.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;

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

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

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

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação] 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 do edital e do pedido de esclarecimento

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

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio eletrônico: uge.sjriopreto@policiacivil.sp.gov.br.

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

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

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado 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(s) sítio(s) eletrônico(s) na Internet www.compras.gov.br, 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;

14.2.1.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o Contratante, caso se trate de sociedade cooperativa;

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

14.2.2.1. 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 www.compras.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. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.16.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.16.1.1. Anexo I.1 – Estudo Técnico Preliminar;

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 – Modelo(s) de Declaração(ões);

14.16.6. ANEXO VII – Planilha orçamentária;

14.16.7. ANEXO VIII – Avaliação de Execução de Serviços.

São José do Rio Preto, na data da assinatura digital

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.

EVERSON APARECIDO CONTELLI

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 25/11/2026 às 12:55:25.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - TR com ETP.pdf (4.65 MB)
- Anexo II - CONTRATO180308_000028_2026.pdf (112.95 KB)
- Anexo III - Resolucao SSP.pdf (1.2 MB)
- Anexo IV - ANEXOS EDITAL.pdf (874.28 KB)

ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO

Termo de Referência 71/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
71/2026	180308-ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO	FERNANDA VALERIA FRESNEDA ZAQUEU FURTADO	19/11/2026 16:13 (v 0.16)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		058.00094551/2026-71

1. Definição do objeto

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

(Processo Administrativo n° 058.00094551/2026-71)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

Item	Especificação	Código CATSERV/ BEC	Quantidade Estimada Diária (1)	Preço Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4) = (1) x(2)x (3)
1	Desjejum	3697 /200433	14	6,20	913	79.248,40
2	Almoço	3697 /200476	13	19,71	913	233.937,99
3	Jantar	3697 /200514	13	19,71	913	233.937,99

Valor Mensal Estimado (somatório do total dos itens dividido por 30) (R$)	**R$ 18.237,48**
Valor Total Estimado da Contratação (R$)	**R$ 547.124,38**

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. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

1.3. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos no Anexo de Tabela de Quantitativos e Locais do Termo de referência.

1.4. É de responsabilidade do Contratado a aquisição dos gêneros alimentícios, e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas.

1.5. Também é de responsabilidade do Contratado a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

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

1.7. 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.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da data estabelecida para início da prestação dos serviços, conforme ordem de início dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.8.1. O serviço é enquadrado como serviço contínuo, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, e sem predominância de mão de obra, tendo em vista que sua interrupção pode comprometer a prestação regular e adequada da alimentação aos presos sob custódia da unidade prisional, atividade essencial à manutenção da ordem, da segurança e das condições mínimas de dignidade humana, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

Subcontratação

1.10. Não é admitida a cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual, mas é permitida a subcontratação do transporte das refeições, nas seguintes condições:

1.10.1. É vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.

1.10.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder direta e solidariamente perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

1.10.3. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

1.10.3.1. Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação do transporte das refeições, informando e apresentando:

1.10.3.1.1. Nome e endereço da pessoa a ser subcontratada;

1.10.3.1.2. Nome dos titulares e prepostos da pessoa a ser subcontratada;

1.10.3.1.3. Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;

1.10.3.2. Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação do transporte das refeições, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;

1.10.3.3. Apresentação pelo Contratado dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

1.10.3.4. Análise e autorização da subcontratação parcial pelo Contratante, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo Contratado. O Contratado poderá substituir o subcontratado cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida na subdivisão anterior, mantido o objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;

1.10.3.5. Apresentação pelo Contratado de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o Contratado e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo;

1.10.3.6. Apresentação pelo Contratado ao Contratante da relação nominal dos profissionais do subcontratado que executarão os serviços de transporte de refeições, atualizando as informações quando da substituição de profissional;

1.10.3.7. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.

1.10.4. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.

1.1.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico 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: 46377800000127-0-000060/2027;

II) Data de publicação no PNCP: 03/06/2026;

III) Id do item no PCA: 9,10 e 11;

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;

V) Identificador da Futura Contratação: 180308-84/2027.

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade previstos na descrição do objeto, a execução contratual deverá observar as diretrizes estabelecidas no CADTERC VOLUME 5 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades da SSP, na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Estadual nº 12.300/2006, no Decreto Estadual nº 50.170/2005 e demais normas ambientais aplicáveis.

A Contratada deverá:

I - promover o uso racional de água, energia elétrica e demais recursos naturais empregados na execução dos serviços;

II - implantar procedimentos de gerenciamento de resíduos sólidos, contemplando segregação, acondicionamento, coleta seletiva e destinação ambientalmente adequada;

III - manter programa de reciclagem e destinação ambientalmente adequada dos resíduos de óleo vegetal utilizados no preparo das refeições;

IV - controlar a geração de resíduos alimentares, promovendo o monitoramento periódico de sobras limpas, restos e perdas operacionais;

V - utilizar, sempre que tecnicamente viável, produtos biodegradáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental;

VI - priorizar fornecedores que adotem práticas de responsabilidade socioambiental;

VII - assegurar a correta destinação de resíduos orgânicos, embalagens, materiais recicláveis e efluentes decorrentes da execução contratual.

Garantia da contratação

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

Vistoria

4.3. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. Modelo de execução do objeto

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: **A execução iniciará em 16/02/2027, após a assinatura do contrato e da emissão da ordem de início de serviço.**

Local e horário da prestação dos serviços

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

Informações do local de entrega da alimentação

Identificação da Unidade onde as Refeições serão entregues	Endereço Completo
Centro de Triagem de Presos	Avenida Domingos Falavina, n° 800, Parque do Sol - São José do Rio Preto. CEP: 15045-020

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Horários de entrega das refeições

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	07:00 às 08:00 horas
Almoço	11:00 às 12:00 horas
Jantar	18:00 às 19:00 horas

Rotinas a serem cumpridas de segunda-feira a domingo:

5.4 Estimativas do número de comensais por dia e estimativa mensal de cada tipo de refeição:

5.4.1. Quantitativo estimado:

Informações do quantitativo de comensais/dia

Estimativa do Número de Comensais/Dia	Nº de Comensais
Desjejum	14
Almoço	13
Jantar	13

5.4.2. Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	434
Almoço	403
Jantar	403

5.5. Cardápio:

5.5.1. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão:

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

5.5.2. Elaboração do Cardápio:

5.5.2.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, conforme a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021, especificada no Apêndice das especificações técnicas deste Termo de Referência;

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

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

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

5.5.2.4.1. Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;

5.5.2.4.2. Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;

5.5.2.4.3. Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.;

5.5.2.4.4. Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);

5.5.2.4.5. Temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro- verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

5.5.3. Em relação ao porcionamento e acondicionamento, deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

5.5.3.1. Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos recicláveis com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);

5.5.3.2. Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;

5.5.3.3. Almoço e jantar: porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente e em quantidade suficiente para o número de comensais;

5.5.3.4. Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;

5.5.3.5. Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml;

5.6. **Transporte**

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

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

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

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

5.7.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.7.2. A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);

5.7.3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.7.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.7.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;

5.7.6. A coleta diária, nas dependências do Contratado, de amostras da alimentação preparada;

5.7.7. O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;

5.7.8. O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

5.7.9. A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;

5.7.10. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.7.11. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerente ao serviço de nutrição;

5.7.12. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

5.7.13. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

5.7.14. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências do Contratado, onde ela é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;

5.7.15. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pelo Contratado e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

5.7.16. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o Contratado deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratado, onde a alimentação será preparada e transportada;

5.7.17. Recomenda-se que o Contratado elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:

5.7.17.1. Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

5.7.17.2. Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;

5.7.17.3. Controle de situações de risco ao meio ambiente;

5.7.17.4. Obrigatoriedade de informação ao consumidor;

5.7.17.5. Controle de resíduos sólidos recicláveis;

5.7.17.6. Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

5.7.17.7. Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pelo Contratado e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Obrigações e Responsabilidades do Contratado

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

5.8.1. Despesas e Instalações Físicas

5.8.1.1. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 3, de 2026;

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

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

5.8.2. Equipe de Trabalho

5.8.2.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas;

5.8.2.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

5.8.2.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;

5.8.2.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

5.8.2.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

5.8.2.6. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN nº 600, de 2018;

5.8.2.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

5.8.2.8. O Contratado deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

5.8.2.9. O Contratado deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.

5.8.3. Padrão de Alimentação

5.8.3.1. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.8.3.2. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, especificado no Apêndice 1 das especificações técnicas do Termo de Referência, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa do Contratado;

5.8.3.3. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano-Novo, Festas Juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico-religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais. A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:

5.8.3.3.1. Festas Juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;

5.8.3.3.2. Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas;

5.8.3.4. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, e possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

5.8.3.5. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

5.8.3.6. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica;

5.8.3.7. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

5.8.3.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.8.3.9. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65 ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7ºC;

5.8.3.10. Coletar diariamente, em suas dependências, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

5.8.3.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, eles deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

5.8.3.12. Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003;

5.8.3.13. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se boas condições ambientais e de estocagem;

5.8.3.14. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade deles;

5.8.3.15. Supervisionar a distribuição e a entrega quanto à qualidade, à apresentação, às condições de temperatura e à aceitação das refeições fornecidas;

5.8.3.16. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo Contratante, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia;

5.8.3.17. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando-a com a data de fabricação e o prazo máximo a ser consumido;

5.8.3.18. Obriga-se o Contratado a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), atendendo à legislação federal, estadual e municipal pertinente. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no Município de São Paulo, obriga-se o Contratado a observar o rigor da Portaria nº 2.619, de 2011, da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), com suas alterações;

5.8.3.19. O Contratado deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

5.8.3.20. 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, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital. O(A) Nutricionista Responsável Técnico(a), 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 3, de 2026, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC);

5.8.3.20.1. 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;

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

5.8.4. Transporte das Refeições

5.8.4.1. Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;

5.8.4.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;

5.8.4.3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;

5.8.4.4. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, e CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;

5.8.4.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.8.4.6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:

5.8.4.6.1. Manter a regulagem dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;

5.8.4.6.2. Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.8.4.6.3. Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;

5.8.4.6.4. Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.8.4.6.5. Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005;

5.8.4.7. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera;

5.8.4.8. Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto estadual nº 59.038, de 03 de abril de 2013;

5.8.4.9. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos;

5.8.4.10. Em atendimento à Lei estadual nº 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço, deve-se dar prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos rerrefinados;

5.8.4.11. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado;

5.8.5. Higienização

5.8.5.1. O Contratado deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026;

5.8.5.2. Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições;

5.8.5.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9, de 2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados na entidade competente;

5.8.5.3.1. O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas;

5.8.5.4. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

5.8.5.5. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

5.8.5.6. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável do Contratado, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências;

5.8.5.7. Utilizar o modelo de checklist de controle (Anexo do Edital), a ser preenchido pelo Nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade;

5.8.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

5.8.6.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

5.8.6.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento de suas atividades, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante que sejam aplicáveis relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que instituiu a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto estadual nº 54.645, de 05 de agosto de 2009, cumulada com a Lei estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto estadual nº 68.308, de 16 de janeiro de 2024, no que for aplicável à execução especificada atividade;

5.8.6.3. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional

(PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nºs 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

5.8.6.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

5.8.7. Situações de Emergência

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

5.8.7.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.8.7.3. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos;

5.8.8. Responsabilidade Civil

5.8.8.1. O Contratado reconhece que é o único e exclusivo responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou por danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais nos serviços, correndo às expensas do Contratado o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante;

5.8.9. Boas Práticas Ambientais Especificas

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

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

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

5.8.9.1.2.1. 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 deles;

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

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

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

5.8.9.1.2.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

5.8.9.1.2.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

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

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

5.8.9.1.3.1. Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

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

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

5.8.9.1.3.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve ser inferior a 100 ppm;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.9.1.6. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir as seguintes medidas:

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

5.8.9.1.6.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva);

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

5.8.9.1.7.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

5.8.9.1.7.2. Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;

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

5.8.9.1.7.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

5.8.9.1.7.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato;

5.8.9.1.8. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 63.376, de 26 de fevereiro de 2025. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

5.8.9.1.8.1. Desenvolver junto aos seus profissionais programas de racionalização do uso de energia;

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

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

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

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

5.8.9.1.8.6. 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;

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

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

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

5.8.9.1.10.1. Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do modelo anexo ao Edital;

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

5.8.9.1.10.3. O(A) 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;

5.8.9.1.10.4. 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;

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

5.8.9.1.10.6. As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

5.8.9.1.10.7. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

5.8.9.1.10.7.1. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.8.9.1.10.7.2. Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;

5.8.9.1.10.7.3. Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;

5.8.9.1.10.7.4. Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos;

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

5.8.9.1.12. 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);

5.8.9.1.13. 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;

5.8.9.1.14. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, entre outros, conforme a Lei estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005;

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

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.9. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

5.9.1. Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução contratual;

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

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

5.9.3.1. Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

5.9.3.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas;

5.9.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

5.9.5. Receber e distribuir as refeições aos comensais;

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

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o 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.
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).

6.9.1 Compete ao Fiscal Técnico do Contrato:

a) verificar os registros de controle de sobras limpas, restos alimentares e desperdício alimentar;

b) acompanhar os controles de temperatura das refeições produzidas, transportadas e distribuídas;

c) verificar a manutenção dos registros de rastreabilidade dos alimentos e refeições fornecidas;

d) fiscalizar a correta segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução contratual;

e) verificar a destinação ambientalmente adequada dos óleos e gorduras utilizados no preparo das refeições;

f) avaliar o cumprimento das obrigações de sustentabilidade previstas neste Termo de Referência e no CADTERC Volume 5;

g) registrar ocorrências e determinar a adoção de medidas corretivas quando constatado descumprimento dos padrões de qualidade, segurança alimentar, sustentabilidade ou higiene sanitária.

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, inciso 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, inciso 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, inciso IV).

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

Fiscalização Administrativa

6.15. 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, incisos II e III).

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

6.17. 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.

6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.18.1. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do Contratado, devendo:

6.18.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, determinando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;

6.18.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;

6.18.2. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para assegurar o efetivo cumprimento do escopo contratado, cabendo-lhe:

6.18.2.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, das quantidades de refeições e recicláveis previstos, e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.18.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;

6.18.2.3. Efetivar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pelo Contratado;

6.18.3. 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;

6.18.4. 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.

Gestor do Contrato

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

6.19.1. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do Contratado, devendo:

6.19.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, determinando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;

6.19.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;

6.19.2. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para assegurar o efetivo cumprimento do escopo contratado, cabendo-lhe:

6.19.2.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, das quantidades de refeições e recicláveis previstos, e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.19.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;

6.19.2.3. Efetivar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pelo Contratado;

6.19.3. 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;

6.19.4. 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.

6.20. 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).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VI).

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança ou à Secretaria da Administração Penitenciária, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2. 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.

7.3. 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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9.3 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

7.11.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em

indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VI);

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

7.15 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 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).

7.16 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.

7.17 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.

7.18 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.

7.19 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).

7.20 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.

7.21 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.

7.22 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.

7.23 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

7.24 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, inciso II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.25 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, de 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

7.26 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.

7.26.1 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.

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

7.28 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.

7.28.1 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.

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

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

8.11 Ato de autorização para o exercício da atividade, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

8.14 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;

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

8.16 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;

8.17 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;

8.18 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, e, 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;

8.19 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.

8.20 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

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

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

Qualificação Técnica

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

8.23.1. 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.

8.23.2. Nota: Quando a certidão de regularidade do registro junto ao CRN não tiver sido emitida pelo CRN-3, deverão ser adotadas as providências junto ao referido Conselho Regional que forem exigidas pelas normas vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas, no prazo por elas fixado.

8.24. Declaração subscrita por representante legal do licitante, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a

serem utilizados no transporte das refeições, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

Outras comprovações

8.24.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;

8.25 Tratando-se de consórcio:

8.25.1 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;

8.25.2 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;

8.25.3 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;

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

8.26 Tratando-se de cooperativa, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

8.26.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

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

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

8.26.6 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 547.124,38

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O valor estimado total da contratação é de R$ 547.124,38 (quinhentos e quarenta e sete mil, cento e vinte e quatro reais e trinta e oito centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima. 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. 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: 180308;

II) Fonte de Recursos: 150010001;

III) Programa de Trabalho: Polícia Judiciária 180220;

IV) Elemento de Despesa: 33903972;

V) Plano Interno: 0407.

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.

FERNANDA VALERIA FRESNEDA ZAQUEU FURTADO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 19/11/2026 às 15:33:05.

SONIA SPURIO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 19/11/2026 às 16:13:42.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Listas Cadterc Alimentacao.doc (2.23 MB)

LISTA A: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO IV DA RESOLUÇÃO SAMSP Nº 16, DE 1998

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o art. 1º do Decreto estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo IV da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Quadro 14: 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

Quadro 14: 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)
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	–	Preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3701-0	Alface lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g

Quadro14: 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)
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

Quadro 14: 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)
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovino, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	–	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g

Quadro 14: 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)
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	–	preparo	-	10 g
3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da índia, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	kg	–	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	–	preparo	-	124 g

Quadro 14: 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)
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	–	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	kg	–	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conforme NTA 80	kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades

Quadro 14: 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)
5929-3	Leite de vaca *in natura* tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,3321
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

Quadro 14: 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)
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g

Quadro 14: 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)
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g

Quadro 14: 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)
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcot de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate salada de 1ªqualidade, 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 groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

(*) 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.

Quadro 15: 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 16: 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 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais

(continua)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo *In Natura* (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho, conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g
5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana-maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana-prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
10446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite *in natura* desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962 (*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades
3680-3 15307-9	Mamão de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 x semana	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
			-	Preparo	-	154 g

Quadro 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais

(conclusão)

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

(*) O Decreto nº 66.183, 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.
- 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.
- 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;
- 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 do Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

EXEMPLO DE CARDÁPIO

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

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continua)

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

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continuação)

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

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continuação)

15 Segunda- feira	16 Terça-feira	17 Quarta-feira	18 Quinta-feira	19 Sexta-feira	20 Sábado	21 Domingo
Desjejum	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**
Arroz e Feijão, Linguiça frita e Farofa (farinha + def.)	Arroz e Feijão, Carne em pedaços e Berinjela à dorê	Arroz e Feijão, Carne assada e escarola refogada	Macarrão com molho, Frango assado, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado e Pirão	Arroz e Feijão, Carne seca refogada e Couve à mineira	Risoto de miúdos de frango, Frango ao forno e Vagem refogada
Salada de alface	Salada de agrião	Salada de beterraba	Salada de alface	Salada de agrião	Salada de pepino	Salada de agrião
Sobremesa: laranja	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de tangerina	Suco de groselha	Suco de limão
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar (*)**
Arroz, Feijão, Bife acebolado e Chuchu refogado	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Batata dorê	Arroz, Feijão, Carne picada e Vagem refogada	Arroz, Feijão, dobradinha e Cenoura	Arroz, Feijão, Carne em pedaços e Espinafre refogado	Arroz, Feijão, Omelete com queijo, tomate, cebola e Brócolis refogado	Arroz com legumes, Feijão e Carne em pedaços
Salada de tomate	Salada de alface	Salada de Repolho e tomate	Salada de acelga	Salada de tomate	–	Salada mista (batata e cenoura)
Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: sagu	Sobremesa: abacaxi
Suco de groselha	Suco de morango	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de laranja	Suco de maracujá
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continuação)

22 Segunda- feira	23 Terça-feira	24 Quarta-feira	25 Quinta-feira	26 Sexta-feira	27 Sábado	28 Domingo
Desjejum	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**
Arroz, Feijão e Hambúrguer à Pizzaiolo	Arroz, Feijão, Frango assado e Polenta com molho	Arroz, Feijão, Bife rolê com molho e Abóbora refogada	Omelete com queijo, tomate, cebola e Espinafre ao alho e óleo	Arroz, Feijão, Filé de peixe à dorê e Couve-flor sautê	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Purê de batata	Macarrão e Carne assada
Salada de alface	Salada de pepino	Salada de agrião	Salada de cenoura	Salada de pepino e tomate	Salada de alface	Salada mista de batata, cenoura e vagem e ovos
Sobremesa: banana	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: laranja	Sobremesa: pudim	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: sagu
Suco de uva	Suco de groselha	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de uva	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar (*)**
Arroz, Feijão, Bife de panela com molho e Batata sautê	Arroz, Feijão, Iscas de carne acebolada e Escarola refogada	Arroz, Feijão, Linguiça e Virado de couve	Arroz, Feijão, Carne assada e Farofa	Arroz, Feijão preto, Carne seca acebolada e Mandioca frita	Arroz, Feijão, Carne em pedaços com molho e Berinjela empanada	Arroz à grega, Feijão, Frango ao forno (coxa/sobre-coxa) e Brócolis refogado
Salada de agrião	Salada de chuchu	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de repolho e cebola	Salada de beterraba
Sobremesa: goiabada	Sobremesa: canjica	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: salada de frutas
Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de groselha
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(conclusão)

29 Segunda-feira	30 Terça-feira
Desjejum	**Desjejum**
Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	**Almoço**
Arroz, Feijão, Linguiça frita e Farofa com ovos	Arroz, Feijão Carne seca e Couve mineira
Salada de acelga e tomate	Salada de pepino
Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de morango	Suco de limão
Pão	Pão
Jantar	**Jantar**
Arroz e Feijão, Carne em pedaços com molho e Batata doce frita	Arroz, Feijão, Carne assada e Couve sautê
Salada de abobrinha	Salada de alface
Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana
Suco de laranja	Suco de groselha
Pão	Pão

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO

Estudo Técnico Preliminar 24/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 058.00094551/2026-71

2. Descrição da necessidade

A princípio, registra-se que este documento foi confeccionado por meio do Sistema ETP Digital, e em observância ao Manual do Sistema ETP Digital, disponível no Portal de Compras do Estado de São Paulo, e em total cumprimento ao Decreto Estadual nº 68.017/2023.

Este Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo evidenciar a necessidade e demonstrar a viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada em serviços de nutrição e alimentação para o fornecimento de refeições destinadas a presos custodiados no Centro de Triagem de Presos da Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto.

Considerando a necessidade do cumprimento das atribuições da Polícia Civil do Estado de São Paulo, incluindo a realização de prisões, tanto pela Polícia Civil, quanto por outras forças, que necessitam conduzir seus detidos para ficarem sob a guarda e tutela desta instituição, faz-se necessário o fornecimento de 03 (três) refeições diárias (café, almoço e jantar) aos presos custodiados, de forma a suprir as necessidades nutricionais básicas durante o período de custódia, sobretudo em situações que excedam o atendimento emergencial ou envolvam permanência prolongada.

Os serviços a serem contratados são de natureza continuada, enquadrando-se na classificação de serviços comuns, conforme inciso XIII, Art. 6º, da Lei 14.133/2021, uma vez que é possível estabelecer objetivamente os padrões de qualidade e desempenho, sendo vasto o número de empresas no mercado capazes de atender as exigências estabelecidas neste termo. Afim de ampliar a competição entre as empresas deverá ser licitada por meio do pregão, sob a forma eletrônica, de acordo com o Art. 29 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A terceirização é indispensável uma vez que este órgão não possui em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para realização das tarefas supracitadas. Os Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados – CADTERC, publicados pela Secretaria de Gestão e Governo Digital, definem diretrizes para contratações de fornecedores de serviços terceirizados pelos órgãos da Administração Pública Estadual, com padronização de especificações técnicas e preços referenciais. Ferramenta de fundamental importância para balizar o administrador público no momento da decisão pela terceirização, o "CADTERC, Volume 5 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária" subsidiará esta contratação, servindo de referencial técnico, ferramenta de padronização administrativa e instrumento de governança, inclusive na definição de valores referenciais para a contratação, conforme Art. 8º do Decreto Estadual nº 67.888/2023.

Especificamente, o CADTERC Vol. 5 distingue o serviço em "Serviço A – Sistema de Entrega de Refeição Porcionada" e o "Serviço B – Sistema de Entrega de Refeição a Granel". Para unidades sem estrutura de porcionamento no local, o Serviço A é a modalidade mais adequada, em razão das características operacionais das delegacias, eliminando a necessidade de qualquer estrutura ou pessoal para porcionamento no local; e, de fato, este é o modelo recomendado como regra geral.

Dessa forma, as refeições deverão ser "porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, respeitando os locais e horários estabelecidos pelo Contratante" (CADTERC, Vol. 5).

O contrato em vigência encerra-se em 15 de fevereiro de 2027, sem possibilidade de prorrogação, havendo, portanto, necessidade de uma nova contratação para assegurar os direitos fundamentais dos custodiados.

Desta forma, visando evitar que ocorra descontinuidade dos serviços de fornecimento de refeição aos internos da Carceragem de São José do Rio Preto, inicia-se o presente Estudo Técnico Preliminar para analisar a viabilidade da contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Licitações e Contratos	Edmárcio Ferri

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos fundamentais para a contratação do serviço devem seguir as disposições do Art.18º, da Lei nº14. 133/2021.

Trata-se de contratação de serviço comum conforme o disposto no parágrafo único, do art. 1º, da lei 10.520, de 17 de julho de 2002.

A prestação dos serviços será de forma continuada, tendo em vista que sua necessidade se prolonga por mais de um exercício financeiro no âmbito da Carceragem de São José do Rio Preto, e sem fornecimento de mão de obra. A prestação dos serviços, portanto, não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

A duração do contrato será inicialmente de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado à critério da Administração.

A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinada aos comensais (custodiados na Carceragem), envolve o processo de preparação, manipulação e transporte de 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar), até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários.

O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no local indicado e horários pré-estabelecidos pelo contratante.

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico sanitária do alimento preparado. Deverão contar, ainda, com Certificado de Inspeção Sanitária emitido pela vigilância sanitária municipal, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes.

O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

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

A Contratada deverá respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Carceragem. apresentando listagem dos empregados que entregarão as refeições, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

Os empregados da Contratada deverão se apresentar para a realização dos serviços uniformizados e portando documento de identificação. Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPIs) durante a prestação do serviço.

A Contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o Art. 2º do Decreto Estadual nº 50.170, de 04 de novembro de 2005.

A Contratada deverá ainda:

- Contar com nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN n° 702/2021;
- Possuir Certidão de Registro e Regularidade - CRR junto ao Conselho Regional de Nutrição em nome da Licitante Vencedora;
- Possuir a cozinha na região de São José do Rio Preto, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, de forma a garantir o tempo para consumo determinado pelo Art. 47 da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, do acondicionamento até a entrega das refeições. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório;
- E possuir Licença Sanitária de funcionamento do respectivo estabelecimento.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado para a prestação do serviço de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria de Segurança Pública foi baseado nos Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados - CADTERC, obtido no sítio eletrônico "https://compras.sp.gov.br/agente-publico/cadterc/", e que tem como objetivo divulgar as diretrizes para contratações de fornecedores de serviços terceirizados pelos órgãos da Administração Pública Estadual, buscando padronizar as especificações técnicas e preços referenciais.

Foi utilizado o Volume 5 do CADTERC, com Data Base de Junho de 2026 e Versão 01 de Outubro de 2026.

Baseando-se nas diretrizes do CADTERC e na pesquisa por processos realizados por outras UGE, o modelo que melhor atende aos interesses da Administração é a contratação de serviço contínuo sem dedicação exclusiva de mão de obra.

Através da pesquisa em atas de registro de preços abertas e disponíveis para adesão que possam englobar o serviço pretendido, não foi encontrada nenhuma ata aberta para adesão desta Unidade.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta é a terceirização dos serviços contínuos de nutrição e alimentação, por meio de licitação pública na modalidade Pregão Eletrônico, adotando o critério de menor preço, em conformidade com a Lei nº 14.133 /2021 e as regulamentações estaduais.

A contratação se dará na modalidade de refeições já porcionadas e transportadas (Serviço A, conforme CADTERC, Vol. 5), prontas para consumo. Isso elimina a necessidade de qualquer manuseio ou estrutura de preparo e porcionamento nas unidades policiais. A solução prevê a observância de todos os requisitos técnicos detalhados no CADTERC, abrangendo desde a qualidade dos insumos e equipamentos até os rigorosos controles higiênicosanitários, planos de sustentabilidade e a qualificação do pessoal (nutricionistas, equipes de cozinha e transporte).

Não se constata a necessidade de exigência de garantia da contratação nos termos do Artigo 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, vez que a contratação é de pequeno vulto e o objeto é de simples descrição e conferência. A exigência de tal dispositivo poderia acarretar na redução da participação de interessados, bem como resultar na majoração do valor final da disputa, contrariando, assim, o princípio da ampla participação e o da economia, que devem pautar um procedimento licitatório.

É imprescindível para a contratação a implementação de um modelo de gestão contratual robusto, com avaliação contínua do desempenho do Contratado, vinculando o pagamento à qualidade do serviço prestado, conforme metodologia do CADTERC.

Diante da solução proposta, espera-se, como resultado:

- Garantia da assistência material aos presos, conforme exigência legal.
- Melhoria da segurança alimentar e nutricional.
- Otimização da eficiência operacional das unidades policiais.
- Redução da exposição do Estado a responsabilidades jurídicas.
- Promoção de práticas de sustentabilidade na cadeia de fornecimento.
- Economia de recursos públicos ao evitar investimentos em infraestrutura e pessoal não-essenciais à atividade fim.

O sucesso da solução depende criticamente de uma transição contratual bem executada do regime anterior para a Lei nº 14.133/2021. Além disso, a capacidade do mercado fornecedor em atender aos elevados padrões técnicos e jurídicos do CADTERC é fundamental. A fiscalização contínua e eficaz do contrato pelo Contratante, conforme as diretrizes do CADTERC, será decisiva para assegurar que os benefícios esperados sejam plenamente alcançados e que o serviço mantenha o nível de qualidade e segurança exigido.

LOCAL DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

Centro de Triagem de Presos - Endereço: Avenida Domingos Falavina, n° 800, Parque do Sol - São José do Rio Preto. CEP:15045-020.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para atender as necessidades da contratação, foi realizada uma análise detalhada da quantidade diária de comensais dos últimos cinco meses consecutivos, cujos registros refletem o consumo real e efetivo.

MÊS/ANO	**CONTROLE DE REFEIÇÕES FORNECIDAS/MÊS**		
	Desjejum	**Almoço**	**Jantar**
Março/26	488	466	436
Abril/26	381	353	362

Maio/26	402	371	366
Junho/26	403	382	366
Julho/26	445	388	401
Total	2119	1960	1931
Média Mensal/Dia	**424**	**392**	**386**

MÊS/ANO	**MÉDIA MENSAL DE COMENSAIS**		
	Desjejum	**Almoço**	**Jantar**
Março/26	16	15	14
Abril/26	13	12	12
Maio/26	13	12	12
Junho/26	14	13	12
Julho/26	15	13	13
Total	71	65	63
Média Mensal	**14**	**13**	**13**

Considerando que o número total de refeições fornecidas não se confunde com o número de pessoas efetivamente atendidas, uma vez que cada preso provisório pode receber até três refeições diárias — desjejum, almoço e jantar —, adotou-se metodologia destinada a estimar a **média diária de comensais**, evitando que uma mesma pessoa seja contabilizada mais de uma vez em razão das diferentes refeições recebidas no mesmo dia.

Através da análise foi definido que a estimativa média diária de refeições é de aproximadamente 14 desjejuns, 13 para o almoços e 13 jantares.

Com base nos dados históricos e nas médias diárias apuradas, adotam-se, para fins de dimensionamento da contratação, os seguintes quantitativos estimados de comensais:

- **Desjejum: 14 (quatorze) comensais/dia**, correspondentes a **434 refeições/mês**;
- **Almoço: 13 (treze) comensais/dia**, correspondentes a **403 refeições/mês**;
- **Jantar: 13 (treze) comensais/dia**, correspondentes a **403 refeições/mês**.

Os quantitativos mensais foram calculados considerando-se 31 (trinta e um) dias de fornecimento, tendo em vista a natureza contínua e ininterrupta do serviço.

Ressalta-se que o número de comensais pode sofrer variações ao longo do mesmo dia, uma vez que nem sempre os mesmos presos provisórios permanecem custodiados durante os três períodos de alimentação, em razão da dinâmica própria da atividade policial, que envolve remoções, transferências, liberações e ingresso de novos custodiados. Por essa razão, mostra-se tecnicamente mais adequado estabelecer a estimativa de comensais individualmente para cada tipo de refeição, em vez de adotar um único quantitativo diário para as três refeições.

Os quantitativos adotados mostram-se compatíveis com o histórico de consumo e proporcionais à demanda efetivamente observada, contemplando margem mínima decorrente do arredondamento das médias diárias, de forma a reduzir o risco de subdimensionamento sem acarretar superestimação injustificada do objeto.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 547.124,38

Para estimativa do valor da contratação foram utilizados os valores referenciais do Caderno de Terceirizados, CADTERC Volume 5 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária (Data-base Junho/2026, Versão Outubro/2026), para até 499 comensais/mês, descritos no quadro 44, página 119 do Caderno, conforme valores unitários:

- Desjejum: R$ 6,20
- Almoço: R$ 19,71
- Jantar: R$ 19,71

Portanto, o valor estimativo mensal é de R$ 18.237,48 (dezoito mil, duzentos e trinta e sete reais e quarenta e oito centavos), perfazendo, para os 30 meses de contrato, um custo total estimado de R$ 547.124,38 (quinhentos e quarenta e sete mil, cento e vinte e quatro reais, e trinta e oito centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, a definição quanto ao parcelamento ou não do objeto deve observar critérios de eficiência, economicidade e vantajosidade para a Administração.

Após análise da contratação pretendida e das condições a serem estabelecidas posteriormente no Termo de Referência, verificou-se que a formação de lote único representa a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração.

Embora haja divisibilidade formal do objeto por tipo de refeição, verifica-se que a execução dos serviços de nutrição e alimentação possui natureza operacional integrada, envolvendo atividades interdependentes como planejamento do cardápio, aquisição de insumos, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

Assim, demanda execução integrada e contínua, de modo que a contratação por um único fornecedor favorece a uniformidade da prestação, simplifica a gestão e a fiscalização contratual e reduz os custos administrativos envolvidos.

Por sua vez, o parcelamento do objeto pode aumentar a complexidade da licitação e da gestão do contrato, além de trazer riscos à qualidade e à continuidade dos serviços.

Diante do exposto, considerando os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público, conclui-se que a contratação da solução em lote único, sem parcelamento, constitui a alternativa mais vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se vislumbra a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação foi incluído no Plano de Contratações Anual 2027, nos termos do art. 15 do Decreto Estadual nº 67.689, de 03 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

- ID PCA no PNCP: 46377800000127-0-000060/2027;

- Data de publicação no PNCP: 03/06/2026;
- Id do item no PCA: 9,10 e 11;
- Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- Identificador da Futura Contratação: 180308-84/2027.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem por finalidade assegurar o cumprimento do dever do Estado de garantir alimentação adequada e tratamento digno às pessoas presas sob custódia da Polícia Civil do Estado de São Paulo, em conformidade com os princípios da dignidade da pessoa humana e da proteção à integridade física dos custodiados.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições possibilitará o atendimento regular, contínuo e padronizado das necessidades alimentares dos presos que permanecem à disposição da Justiça, especialmente aqueles recolhidos na carceragem de trânsito subordinada à Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto, até sua apresentação ao Poder Judiciário em Audiência de Custódia ou transferência para unidade adequada.

Além de garantir o fornecimento de alimentação em quantidade e qualidade compatíveis com as exigências sanitárias e nutricionais aplicáveis, a contratação contribuirá para a redução de riscos operacionais e administrativos decorrentes da interrupção ou insuficiência desse serviço essencial. Também proporcionará maior eficiência na gestão dos recursos públicos, mediante a centralização e padronização da prestação dos serviços, assegurando melhores condições de fiscalização e controle contratual.

Por fim, a contratação contribuirá para a manutenção da ordem e da segurança nas unidades policiais, reduzindo situações de vulnerabilidade decorrentes da ausência ou inadequação do fornecimento de refeições, garantindo o atendimento das obrigações legais da Administração e promovendo condições mínimas de dignidade aos custodiados durante sua permanência sob responsabilidade da Polícia Civil.

13. Providências a serem Adotadas

Para a viabilização da presente contratação, deverão ser adotadas as providências necessárias à instrução e formalização do respectivo procedimento licitatório, destacando-se a juntada do CADTERC – Volume 5, a elaboração do Termo de Referência, a confecção da minuta do edital e a realização dos atos necessários à instauração da fase externa da licitação.

Considerando que o serviço de fornecimento de refeições a presos já vem sendo executado regularmente nas unidades abrangidas pela contratação e que as especificações e condições de execução encontram-se estabelecidas no CADTERC, não se vislumbram providências adicionais relevantes para o início da execução contratual. Ressaltese que o preparo das refeições ocorrerá nas dependências da futura Contratada, cabendo a esta o transporte e a entrega dos alimentos nos locais de consumo, conforme condições a serem definidas no Termo de Referência.

Dessa forma, conclui-se que a Administração dispõe das condições necessárias para a implementação da contratação, não sendo identificadas medidas prévias complementares que possam impactar a adequada execução do objeto

14. Possíveis Impactos Ambientais

O presente Estudo Técnico Preliminar observa as diretrizes socioambientais estabelecidas no no Cadterc Volume 5, elaborado em consonância com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no artigo 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas e com o Decreto Estadual nº 50.170/2005, que dispõe sobre a adoção de critérios socioambientais nas contratações públicas estaduais.

A execução dos serviços de nutrição e alimentação poderá gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos sólidos e orgânicos, à produção de efluentes e ao transporte das refeições. Tais impactos, entretanto, são considerados controláveis e mitigáveis mediante a adoção das medidas previstas no CADTERC e na legislação ambiental aplicável.

1. Uso racional de água e energia

A prestação dos serviços demandará consumo de água para higienização das instalações, equipamentos, utensílios e alimentos, bem como consumo de energia elétrica e gás para armazenamento, preparo e conservação das refeições. Para minimizar esses impactos, a contratada deverá adotar práticas de uso racional dos recursos, evitando desperdícios, promovendo a manutenção preventiva de equipamentos, utilizando dispositivos economizadores de água quando tecnicamente viáveis e implementando ações de conscientização junto aos seus colaboradores.

2. Geração de resíduos sólidos e alimentares

A execução contratual resultará na geração de resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos decorrentes das atividades de preparo, acondicionamento e transporte das refeições. A contratada deverá promover a segregação dos resíduos na origem, realizar o acondicionamento adequado, incentivar a coleta

seletiva e assegurar a destinação ambientalmente correta dos materiais recicláveis, observando a Política Nacional de Resíduos Sólidos e a legislação estadual pertinente. Também deverão ser adotadas medidas voltadas à redução do desperdício de alimentos e ao aproveitamento racional dos gêneros alimentícios, inclusive mediante controle de sobras e monitoramento dos indicadores de desperdício.

3. Destinação de resíduos de óleo e efluentes

Os óleos vegetais utilizados no preparo das refeições deverão receber destinação ambientalmente adequada, vedado o descarte em redes de esgoto ou corpos hídricos. A contratada deverá implementar procedimentos de coleta e encaminhamento para reciclagem ou reaproveitamento, em conformidade com a legislação aplicável. De igual forma, os efluentes gerados pelas atividades de higienização e produção deverão ser manejados de forma a evitar riscos de contaminação do solo e dos recursos hídricos.

4. Emissões atmosféricas e transporte

O transporte das refeições gera consumo de combustível e emissão de gases de efeito estufa e outros poluentes atmosféricos. Para mitigação desses impactos, a contratada deverá manter os veículos em adequadas condições de funcionamento e manutenção, priorizar, sempre que possível, a utilização de combustíveis de menor impacto ambiental, adotar rotas eficientes de entrega e assegurar o cumprimento das medidas de controle de emissões previstas na legislação vigente.

5. Sustentabilidade na cadeia de suprimentos

A contratada deverá priorizar, sempre que possível, a aquisição de produtos biodegradáveis, materiais recicláveis e insumos oriundos de fornecedores que adotem práticas ambientalmente responsáveis. Recomenda-se também a utilização de alimentos produzidos localmente e de produtos que contribuam para a redução dos impactos ambientais associados à cadeia logística e produtiva.

Dessa forma, conclui-se que a contratação apresenta impactos ambientais inerentes à atividade de produção e fornecimento de refeições transportadas, os quais podem ser adequadamente mitigados por meio da adoção das boas práticas ambientais previstas no CADTERC, da observância da legislação ambiental vigente e da implementação de ações voltadas ao uso racional dos recursos naturais, à redução do desperdício e à correta gestão dos resíduos gerados

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação pretendida mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente vantajosa para a Administração. A solução proposta atende de forma integral à necessidade institucional identificada, assegurando a continuidade da prestação dos serviços de nutrição e alimentação aos custodiados da Carceragem, em conformidade com os parâmetros técnicos do CADTERC e com os preços de mercado. Ademais, a modelagem adotada, com base na contratação por lote único e na utilização de valores referenciais atualizados, demonstra-se eficiente sob o ponto de vista da gestão contratual, da economicidade e da mitigação de riscos operacionais. Assim, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e posterior deflagração do procedimento licitatório.

16. Responsáveis

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

FERNANDA VALERIA FRESNEDA ZAQUEU FURTADO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 19/11/2026 às 13:44:10.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - P16_Alim_SSP_SAP_Vol05_V1A_CNP.pdf (3.8 MB)

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

VOLUME 5

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS À SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA



Compras.sp.gov.br

SÃO PAULO

OUTUBRO/2026

SUMÁRIO

CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DOS ARTEFATOS DA FASE INTERNA DA LICITAÇÃO 1

1. INSTRUÇÕES GERAIS 3
2. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS 6
3. MINUTAS PADRONIZADAS 7

CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 8

A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA 9

1. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO 9
2. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO 12
3. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 6 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO 31
4. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO 32
5. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 8 - FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO 33
8. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO 57

B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS 59

C. EXEMPLO DE CARDÁPIO 80

D. MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA 85

E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO 86

F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS À SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA 88

G. CHECKLIST DE CONTROLE 97

H. MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA 99

I. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR 100

J. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO 118

CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DE PREÇOS 119

1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS 119
2. RESUMO DE COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS UNITÁRIOS 120

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS 122
4. PLANILHA DE ORÇAMENTO – EX. DE UTILIZAÇÃO DE VALORES REFERENCIAIS 167
5. DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS 168
6. CUSTO DOS SERVIÇOS 168
7. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR 169
8. CUSTOS DIVERSOS 170
9. CUSTO COM TRANSPORTE 173
10. CUSTO COM MÃO DE OBRA 177
11. ENCARGOS SOCIAIS 188
12. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS 205
CRÉDITOS 209

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Necessidades de calorias diárias por faixa etária 2
Quadro 2: Informações do local de entrega da alimentação 12
Quadro 3: Horários de entrega das refeições 12
Quadro 4: Informações do quantitativo de comensais/dia 13
Quadro 5: Estimativa mensal por tipo de refeição 13
Quadro 6: Composição do cardápio básico padrão 13
Quadro 7: Informações do local de entrega da alimentação 2 36
Quadro 8: Horários de entrega das refeições 2 36
Quadro 9: Informações do quantitativo de comensais/dia 2 36
Quadro 10: Estimativa mensal por tipo de refeição 2 36
Quadro 11: Composição do cardápio diário básico padrão 2 36
Quadro 12: Equipamentos necessários para a distribuição 41
Quadro 13: Utensílios e recicláveis necessários para o porcionamento 41
Quadro 14: Relação de gêneros e produtos alimentícios 59
Quadro 15: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Panificação 69
Quadro 16: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Eventos 69
Quadro 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais 70
Quadro 18: Relação de gêneros e produtos alimentícios 72
Quadro 19: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Temperos e preparações 76
Quadro 20: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Panificação 78
Quadro 21: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Festas: Festa Junina, Natal e Ano-Novo 78
Quadro 22: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais 79
Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias 80
Quadro 24: Planilha de Proposta 85
Quadro 25: Desempenho Profissional 89
Quadro 26: Desempenho das Atividades 89
Quadro 27: Gerenciamento 89
Quadro 28: Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços 93
Quadro 29: Grupo 1 – Desempenho Profissional 94
Quadro 30: Grupo 2 – Desempenho das Atividades 95
Quadro 31: Grupo 3 - Gerenciamento 95
Quadro 32: Relatório das Instalações 96
Quadro 33: Quadro-Resumo 96
Quadro 34: Checklist de Controle 97
Quadro 35: Modelo de registro para mensurar desperdício 99
Quadro 36: Temperatura para recebimento de alimentos 101
Quadro 37: Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto 101
Quadro 38: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade 103

Quadro 39: Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos 104
Quadro 40: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade 105
Quadro 41: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios 107
Quadro 42: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios 108
Quadro 43: Rotina de limpeza da cozinha e despensa 109
Quadro 44: Estimativa de preços referenciais por tipo de serviço e quantidade de refeições 119
Quadro 45: Estimativa de preços referenciais por tipo de eventos 119
Quadro 46: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A 120
Quadro 47: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B 121
Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar 122
Quadro 49: Custos com matéria-prima alimentar – Eventuais 129
Quadro 50: Custos com matéria-prima alimentar – Lanche opcional 130
Quadro 51: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar 130
Quadro 52: Custos com recicláveis individuais utilizados nos serviços A e B 131
Quadro 53: Custos com recicláveis para o preparo das refeições nos serviços A e B 132
Quadro 54: Custos com despesas diversas para o Serviço A 132
Quadro 55: Custos com despesas diversas para o Serviço B 134
Quadro 56: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte 135
Quadro 57: Tabela do custo total fixo de transporte 136
Quadro 58: Tabela do custo total variável de transporte 136
Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A 137
Quadro 60: Custos com equipamentos utilizados no serviço B 144
Quadro 61: Custos com utensílios utilizados no serviço A 145
Quadro 62: Custos com utensílios utilizados no serviço B 148
Quadro 63: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho 149
Quadro 64: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico 150
Quadro 65: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição 151
Quadro 66: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha 152
Quadro 67: Custos de mão de obra – Cozinheiro 153
Quadro 68: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha* 154
Quadro 69: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha 155
Quadro 70: Custos de mão de obra – Açougueiro 156
Quadro 71: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue* 157
Quadro 72: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais 158
Quadro 73: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição 159
Quadro 74: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição 160
Quadro 75: Custos de mão de obra – Estoquista 161
Quadro 76: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque 162
Quadro 77: Custos de mão de obra – Equipe de transporte 163

Quadro 78: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção 164
Quadro 79: Quantidade de profissionais de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) 165
Quadro 80: Quantidade de profissionais por setor/atividade 165
Quadro 81: Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno 165
Quadro 82: Distribuição da equipe de nutrição por turno 165
Quadro 83: Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários, por setor/atividade e por turno . 166
Quadro 84: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição porcionada (Serviço A) 167
Quadro 85: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição a granel (Serviço B) 167
Quadro 86: Base de escala para composição de custos 168
Quadro 87: Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição 169
Quadro 88: Definições de referência para custos com área física 170
Quadro 89: Definições de referência para custos com energia elétrica 171
Quadro 90: Definições de referência para custos com gás GLP 172
Quadro 91: Definições de referência para custos com análise microbiológica dos alimentos 173
Quadro 92: Custos com mão de obra para transporte 174
Quadro 93: Mapeamentos e critérios para as categorias profissionais 178
Quadro 94: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho 180
Quadro 95: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho 180
Quadro 96: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha 183
Quadro 97: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha 184
Quadro 98: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais envolvidos no transporte 185
Quadro 99: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte 185
Quadro 100: Dimensionamento de pessoal – número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoço, jantar e refeição noturna completa*) 186
Quadro 101: Distribuição dos profissionais por setores 186
Quadro 102: Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas 190
Quadro 103: Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas 191
Quadro 104: Parâmetros da População Feminina 192
Quadro 105: Parâmetros da População Masculina 192
Quadro 106: Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620) 193
Quadro 107: Afastamento do Emprego – Férias 194
Quadro 108: Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 Dias 195
Quadro 109: Afastamento do Emprego – Ausências Legais 195
Quadro 110: Afastamento do Emprego – Licença-Paternidade 196
Quadro 111: Afastamento do Emprego – Acidente de Trabalho 196
Quadro 112: Afastamento do Emprego – Aviso-Prévio Trabalhado 197
Quadro 113: Afastamento do Emprego – Licença-Maternidade 197
Quadro 114: Afastamento do Emprego – FGTS e Multas 197
Quadro 115: Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano 198

Quadro 116: Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego 198
Quadro 117: Cálculo de Dias de Encargos – Afastamento por Enfermidades 198
Quadro 118: Cálculo de Dias de Encargos – Ausências Legais (Art. 473 da CLT) 199
Quadro 119: Cálculo de Dias de Encargos – Licença-Paternidade 199
Quadro 120: Cálculo de Dias de Encargos – Auxílio Acidente de Trabalho ≤ 15 Dias 199
Quadro 121: Cálculo de Dias de Encargos – Aviso-Prévio Trabalhado 200
Quadro 122: Cálculo de Dias de Encargos – Licença-Maternidade 200
Quadro 123: Cálculo de Dias de Encargos – Auxílio Acidente de Trabalho > 15 Dias 201
Quadro 124: Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas 202
Quadro 125: Parâmetros para cálculo do BDI 208

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 para o fornecimento de refeições destinadas a presos das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública, ou para o fornecimento de refeições destinadas a custodiados, sentenciados, presos e servidores das unidades subordinadas à Secretaria da Administração Penitenciária, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A legislação estadual pertinente à alimentação em órgãos públicos da administração direta datava de 23/02/1968, sob a égide do Decreto nº 49.338, que disciplinava a utilização dos gêneros alimentícios, definindo os respectivos consumos per capita, a frequência de utilização e a forma de aquisição desses gêneros alimentícios.

Com o advento das normas que tratam da Política Estadual de Mudanças Climáticas (Lei estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009), regulamentada pelo Decreto estadual nº 68.308, de 16 de janeiro de 2024, assim como da Política Estadual de Resíduos Sólidos (Lei estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006), cabe aos órgãos da Administração Pública Estadual promover o desenvolvimento sustentável.

Nesse contexto, a administração deve implementar o que dispõe a Lei estadual nº 14.470, de 22 de junho de 2011, acerca da separação e destinação final de resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual.

O conteúdo do Decreto nº 49.338, de 1968, foi revisto e atualizado nos seus termos por um grupo de trabalho formado por Nutricionistas, liderado pela então Coordenadoria de Sistemas Administrativos da extinta Secretaria da Administração e Modernização do Serviço Público, que resultou na publicação do Decreto estadual nº 43.339, de 21de julho de 1998, e da Resolução SAMSP nº 16, de 22 de julho de 1998, definindo nova relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, cuja aplicação se estende aos serviços de nutrição terceirizados. A Resolução SAMSP nº 16, de 1998, foi alterada pela Resolução SOG nº 09, de 14 de setembro de 2021.

Dessa forma, este trabalho foi desenvolvido levando-se em consideração:

- As características e peculiaridades dos órgãos públicos;
- A elaboração de cardápios que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população abrangida;
- O desenvolvimento sustentável, em conformidade com as Políticas Estaduais de Mudanças Climáticas e de Resíduos Sólidos, mediante emprego de ações locais que promovam projetos de coleta seletiva, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos, inclusive mediante a utilização de metodologias aprovadas de projetos de redução, sequestro ou sumidouros de emissões de gases de efeito estufa, incluindo nestes os Mecanismos de Desenvolvimento Limpo (MDL);
- As necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão de 1989, conforme quadro a seguir.

Quadro 1: Necessidades de calorias diárias por faixa etária

Idade	Necessidades em Calorias Diárias*
19 a 24 anos	2.200 a 2.900
25 a 50 anos	2.200 a 2.900
> de 50 anos	1.900 a 2.300

* Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/UNU, de 1985.

O trabalho apresentado neste objeto, além de estabelecer diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação, objetiva também balizar as alterações que se fizerem necessárias no sistema de autogestão visando à padronização de procedimentos na Administração Pública. As unidades da Secretaria da Administração Penitenciária que adotam o sistema de autogestão deverão, a partir da edição deste estudo, observar, no que couber, os parâmetros nele estabelecidos.

A padronização de procedimentos propiciará, no âmbito dos órgãos da Administração Pública do Estado envolvidos, a racionalidade e uniformidade de tratamento quanto:

- Ao padrão alimentar;
- Ao controle;
- À supervisão;
- À avaliação dos serviços prestados;

- À uniformização dos dispêndios;
- À destinação final de resíduos sólidos.

1. INSTRUÇÕES GERAIS

Para melhor utilização das informações e dos dados constantes deste volume, devem ser observadas as instruções gerais a seguir.

1.1. A nomenclatura recomendada para a definição do objeto é **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária**.

1.2. A prestação do serviço dar-se-á na forma de refeição transportada e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas (Capítulo II), considerando que essas refeições serão preparadas nas dependências do Contratado e fornecidas de acordo com os seguintes serviços:

1.2.1. Serviço A – Sistema de Entrega de Refeição Porcionada: as refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, respeitando os locais e horários estabelecidos pelo Contratante;

1.2.2. Serviço B – Sistema de Entrega de Refeição a Granel: as refeições serão acondicionadas em recipientes isotérmicos, com a capacidade adequada à quantidade a ser servida, para cada tipo de alimento que compõe o cardápio. Esses recipientes deverão ser devidamente transportados em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, respeitando os locais e horários estabelecidos pelo Contratante.

1.3. Os cardápios para atendimento normal, assim como para dietas especiais, quando houver, deverão ser elaborados observando-se:

1.3.1. O cardápio diário básico padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas (tópico A.I ou A.II do Capítulo II, conforme se trate do Serviço A ou do Serviço B, respectivamente), conforme instruções para definição do modelo de cardápio para 30 dias, expostas no tópico C do Capítulo II;

1.3.2. A relação de gêneros e produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita por refeição (peso bruto e peso limpo dos alimentos in natura) e a frequência de utilização, em conformidade com o Decreto estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo IV ou o Anexo V da Resolução SAMSP nº 16, de 22 de julho de 1998, alterada pela

Resolução SOG nº 09, de 14 de setembro de 2021, expostos no tópico III do Capítulo II.

1.4. As dietas especiais, se houver, devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal.

1.4.1. Foi adotada como unidade de medida para contratação desses serviços o custo da refeição. São consideradas individualmente como refeição: desjejum, almoço, jantar e lanche opcional, sendo este último previsto como alternativa para as unidades atendidas, devendo ser utilizado em substituição a uma das refeições diárias.

1.4.2. 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 https://compras.sp.gov.br/.

1.5. Os valores referenciais apresentados neste estudo devem ser utilizados como resultado do trabalho como um todo, em vista de refletirem, principalmente nas Especificações Técnicas, a legislação vigente e os preços de mercado dos insumos. Esses valores incluem mão de obra, materiais, equipamentos, transporte, controles de segurança alimentar e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os encargos sociais, tributos e impostos inerentes à prestação dos serviços, acrescidos da taxa de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que englobam todos os custos e despesas, bem como a taxa de lucro do Contratado.

1.6. Foi pesquisada e aplicada a legislação sobre licitações e contratos, as legislações específicas e complementares referentes aos serviços, bem como a legislação trabalhista e previdenciária, tributária/fiscal, e a mais recente convenção coletiva.

1.7. Em conformidade com o inciso I do § 8º do art. 25 da Lei nº 14.133, de 2021, nas hipóteses de contratação de serviços contínuos sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra e sem predominância de mão de obra, aplica-se a disciplina de reajustamento em sentido estrito, nos termos do inciso IV do art. 2º do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, com a estipulação em edital de fórmula paramétrica baseada no IPC-FIPE - Índice de Preços ao Consumidor elaborado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas da Universidade de São Paulo.

1.8. Para contratação da prestação dos serviços de nutrição e alimentação, as unidades da Secretaria da Segurança Pública e da Secretaria da Administração Penitenciária deverão utilizar

as diretrizes estabelecidas neste volume, quando da realização de suas licitações.

1.9. O Contratante deverá complementar/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.

1.10. 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.

1.11. Encontra-se inserido neste estudo, no tópico VIII do Capítulo II, o modelo do checklist de controle, a ser preenchido pelo Nutricionista do Contratado, com a finalidade de identificar a curto prazo ações não conformes na operacionalização do serviço.

1.12. Encontra-se, no tópico IX do Capítulo II, o modelo de controle de desperdício – sobra limpa, a ser preenchido pelo Nutricionista do Contratado, com a finalidade de criar indicadores de desperdício de alimentos.

1.13. Encontra-se, no tópico VII do Capítulo II, ferramenta a ser utilizada na gestão contratual, integrante do procedimento "Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária" do Estado de São Paulo.

1.14. No tópico X do Capítulo II deste volume, encontram-se os parâmetros mínimos para garantir a qualidade da alimentação a ser servida, com a finalidade de nortear o gestor e o(s) fiscal(is) do contrato, assim como o Contratado nas determinações estabelecidas pela Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026.

1.15. Encontra-se ao final deste estudo o glossário, a fim de facilitar o entendimento do documento.

1.16. O modelo apresentado neste estudo aplica-se às situações que demandem a contratação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra e sem predominância de mão de obra, em conformidade com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

2. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

2.1. Este caderno foi desenvolvido em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto no artigo 5º da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas, conforme as diretrizes estabelecidas pela Resolução SGGD nº 60, de 15 de dezembro de 2025, especialmente quanto à promoção do desenvolvimento econômico, da inclusão social e da proteção ao meio ambiente. Essas diretrizes também estão contempladas no Decreto estadual nº 50.170, de 4 de novembro de 2005, que dispõe sobre a adoção de critérios socioambientais nas contratações públicas estaduais.

2.2. Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, e incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.

2.3. 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.

2.4. Com o advento das normas que tratam da Política Estadual de Mudanças Climáticas (Lei estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009), regulamentada pelo Decreto estadual nº 68.308, de 16 de janeiro de 2024, assim como da Política Estadual de Resíduos Sólidos (Lei estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006), cabe aos órgãos da Administração Pública Estadual promover o desenvolvimento sustentável.

2.5. Nesse contexto, a administração deve implementar o que dispõe a Lei estadual nº 14.470, de 22 de junho de 2011, acerca da separação e destinação final de resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual.

2.6. Ressalta-se 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.

2.7. 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.

2.8. As especificações socioambientais encontram-se de acordo com os manuais de boas práticas e legislações vigentes até a presente data.

3. MINUTAS PADRONIZADAS

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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

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 das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária. 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, exemplo de cardápio, modelo de planilha de proposta, disposições específicas da minuta de contrato, avaliação da qualidade dos serviços de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, checklist de controle, modelo de controle de desperdício – sobra limpa, parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar e documentação específica exigida para fins de habilitação.

Essas especificações técnicas consideram a diferenciação entre “Serviço A” (Sistema de entrega de refeições porcionadas) e “Serviço B” (Sistema de entrega de refeições a granel), observada na divisão entre os tópicos I e II da Seção A deste Capítulo, respectivamente. Em relação ao “Serviço B”, foram indicadas neste Capítulo instruções específicas para que os órgãos contratantes adequem as especificações técnicas nas hipóteses em que for necessária a opção pela entrega de refeições a granel.

A Unidade Contratante deverá preencher os campos nos Quadros dos tópicos I ou II da Seção A (conforme se trate do Serviço A ou do Serviço B, respectivamente) de acordo com a sua realidade operacional. Ainda quanto ao “Serviço B”:

- O texto do item 5 e subdivisões do tópico II da Seção A deste Capítulo está sujeito a adequações para adaptação das especificações técnicas às necessidades específicas do caso concreto, conforme as instruções deste documento;
- A opção pelo “Serviço B”, em que há entrega de refeições a granel para o atendimento aos comensais, implica inúmeras adequações pela Unidade Contratante, que deverá efetuá-las atendendo às necessidades da operacionalização do sistema, razão esta de se constituir em exceção à regra geral. Portanto, recomenda-se a adoção dessa opção somente quando for comprovada a inviabilidade de distribuição de refeições em recicláveis individualizados;

- Recomenda-se que a opção pelo "Serviço B" seja utilizada para a quantidade máxima de 999 (novecentos e noventa e nove) comensais;
- Ao elaborar o edital da licitação com a opção pelo "Serviço B", a Unidade Contratante deverá:
- preencher o quadro do item 5.8.1.1 do tópico II da Seção A com a descrição dos equipamentos e respectiva quantidade que deverão ser disponibilizados nos termos do referido item 5.8.1.1, conforme sua necessidade;
- preencher o quadro do item 5.8.1.2 do tópico II da Seção A com a descrição dos utensílios e respectiva quantidade que deverão ser disponibilizados nos termos do referido item 5.8.1.2, conforme sua necessidade.

O tópico B deste Capítulo apresenta duas listas contendo relação de gêneros e produtos alimentícios, cabendo à Unidade Contratante definir o texto adequado conforme as instruções nele apresentadas. Acrescente-se que foram indicadas instruções para definição do modelo de cardápio para 30 (trinta) dias no tópico C deste Capítulo, cujo conteúdo demandará adaptação nas circunstâncias nele especificadas.

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 das unidades subordinadas à secretaria da segurança pública ou à secretaria da administração penitenciária. 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.

I. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AO SERVIÇO A – SISTEMA DE ENTREGA DE REFEIÇÕES PORCIONADAS

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

1.1. Contratação da prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, bem como a destinação final correta

dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1.2. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

1.3. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos no Anexo de Tabela de Quantitativos e Locais do Termo de referência.

1.4. É de responsabilidade do Contratado a aquisição dos gêneros alimentícios, e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas.

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

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

1.7. 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.

Subcontratação

1.9. Não é admitida a cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual, mas é

permitida a subcontratação do transporte das refeições, nas seguintes condições:

1.9.1. É vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.

1.9.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder direta e solidariamente perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

1.9.3. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

1.9.3.1. Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação do transporte das refeições, informando e apresentando:

1.9.3.1.1. Nome e endereço da pessoa a ser subcontratada;

1.9.3.1.2. Nome dos titulares e prepostos da pessoa a ser subcontratada;

1.9.3.1.3. Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;

1.9.3.2. Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação do transporte das refeições, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;

1.9.3.3. Apresentação pelo Contratado dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

1.9.3.4. Análise e autorização da subcontratação parcial pelo Contratante, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo Contratado. O Contratado poderá substituir o subcontratado cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida na subdivisão anterior, mantido o objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;

1.9.3.5. Apresentação pelo Contratado de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o Contratado e o subcontratado, o qual será juntado aos autos

do processo administrativo;

1.9.3.6. Apresentação pelo Contratado ao Contratante da relação nominal dos profissionais do subcontratado que executarão os serviços de transporte de refeições, atualizando as informações quando da substituição de profissional;

1.9.3.7. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.

1.9.4. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.

1.9.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

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];

Local e horário da prestação dos serviços

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

Quadro 2: Informações do local de entrega da alimentação

Identificação da Unidade Onde as Refeições Serão Entregues	Endereço(s) Completo(s)

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Quadro 3: Horários de entrega das refeições

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	
Almoço ou lanche opcional	
Jantar ou lanche opcional	

Rotinas a serem cumpridas

5.4. Estimativas do número de comensais por dia e estimativa mensal de cada tipo de refeição:

5.4.1. Quantitativo estimado

Quadro 4: Informações do quantitativo de comensais/dia

Estimativa do Número de Comensais/Dia	Nº de Comensais

5.4.2. Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Quadro 5: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	
Almoço	
Jantar	
Lanche opcional	

5.5. Cardápio

5.5.1. Composição do cardápio Diário Básico Padrão:

Quadro 6: Composição do cardápio básico padrão

Refeição	Composição
Desjejum	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
Almoço	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Jantar	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou peixe ou ovos ou fígado ou outros Guarnição: vagem ou cenoura ou batata ou brócolis ou outros Salada: alface ou agrião ou tomate ou outros Sobremesa: doce – goiabada ou sagu ou pudim ou outros ou (alternadamente) fruta – laranja ou melancia ou abacaxi ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Lanche opcional (*)	Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Sanduíche (2) composto de pão francês com recheio proteico

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

5.5.2. Elaboração do Cardápio

5.5.2.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, conforme a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021, especificada no Apêndice das especificações técnicas deste Termo de Referência;

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

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

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

5.5.2.4.1. Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;

5.5.2.4.2. Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;

5.5.2.4.3. Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.;

5.5.2.4.4. Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);

5.5.2.4.5. Temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro- verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

5.5.3. Em relação ao porcionamento e acondicionamento, deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

5.5.3.1. Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos recicláveis

com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);

5.5.3.2. Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;

5.5.3.3. Almoço e jantar: porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente e em quantidade suficiente para o número de comensais;

5.5.3.4. Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;

5.5.3.5. Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml;

5.5.3.6. Lanche opcional: embalado apropriadamente e em quantidades suficientes ao número de comensais.

5.6. Transporte

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

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

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

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

5.7.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.7.2. A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);

5.7.3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.7.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.7.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;

5.7.6. A coleta diária, nas dependências do Contratado, de amostras da alimentação preparada;

5.7.7. O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;

5.7.8. O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

5.7.9. A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;

5.7.10. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.7.11. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerente ao serviço de nutrição;

5.7.12. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

5.7.13. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

5.7.14. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências do Contratado, onde ela é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;

5.7.15. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pelo Contratado e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

5.7.16. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o Contratado deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026,

considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratado, onde a alimentação será preparada e transportada;

5.7.17. Recomenda-se que o Contratado elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:

5.7.17.1. Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

5.7.17.2. Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;

5.7.17.3. Controle de situações de risco ao meio ambiente;

5.7.17.4. Obrigatoriedade de informação ao consumidor;

5.7.17.5. Controle de resíduos sólidos recicláveis;

5.7.17.6. Relatório demetodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

5.7.17.7. Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pelo Contratado e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Obrigações e Responsabilidades do Contratado

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

5.8.1. Despesas e Instalações Físicas

5.8.1.1. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 3, de 2026;

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

vigente;

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

5.8.2. Equipe de Trabalho

5.8.2.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas;

5.8.2.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

5.8.2.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;

5.8.2.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

5.8.2.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

5.8.2.6. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN nº 600, de 2018;

5.8.2.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

5.8.2.8. O Contratado deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

5.8.2.9. O Contratado deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.

5.8.3. Padrão de Alimentação

5.8.3.1. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.8.3.2. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, especificado no Apêndice 1 das especificações técnicas do Termo de Referência, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa do Contratado;

5.8.3.3. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano-Novo, Festas Juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico-religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais. A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:

5.8.3.3.1. Festas Juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;

5.8.3.3.2. Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas;

5.8.3.4. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, e possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

5.8.3.5. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

5.8.3.6. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica;

5.8.3.7. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

5.8.3.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.8.3.9. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65 ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7 ºC;

5.8.3.10. Coletar diariamente, em suas dependências, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

5.8.3.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, eles deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

5.8.3.12. Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003;

5.8.3.13. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se boas condições ambientais e de estocagem;

5.8.3.14. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade deles;

5.8.3.15. Supervisionar a distribuição e a entrega quanto à qualidade, à apresentação, às condições de temperatura e à aceitação das refeições fornecidas;

5.8.3.16. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo Contratante, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia;

5.8.3.17. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando-a com a data de fabricação e o prazo máximo a ser consumido;

5.8.3.18. Obriga-se o Contratado a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), atendendo à legislação federal, estadual e municipal pertinente. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no Município de São Paulo, obriga-se o Contratado a observar o rigor da Portaria nº 2.619, de 2011, da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), com suas alterações;

5.8.3.19. O Contratado deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

5.8.3.20. 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, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital. O(A) Nutricionista Responsável Técnico(a), 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 3, de 2026, utilizando o método "Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle" (APPCC);

5.8.3.20.1. 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;

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

5.8.4. Transporte das Refeições

5.8.4.1. Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;

5.8.4.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;

5.8.4.3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;

5.8.4.4. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, e CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;

5.8.4.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada

550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.8.4.6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:

5.8.4.6.1. Manter a regulagem dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;

5.8.4.6.2. Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.8.4.6.3. Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;

5.8.4.6.4. Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.8.4.6.5. Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005;

5.8.4.7. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera;

5.8.4.8. Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto estadual nº 59.038, de 03 de abril de 2013;

5.8.4.9. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos;

5.8.4.10. Em atendimento à Lei estadual nº 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço, deve-se dar prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos rerrefinados;

5.8.4.11. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmicoe a retirada de condensado;

5.8.5. Higienização

5.8.5.1. O Contratado deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026;

5.8.5.2. Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições;

5.8.5.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9, de 2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados na entidade competente;

5.8.5.3.1. O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas;

5.8.5.4. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

5.8.5.5. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

5.8.5.6. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável do Contratado, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências;

5.8.5.7. Utilizar o modelo de checklist de controle (Anexo do Edital), a ser preenchido pelo Nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade;

5.8.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

5.8.6.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

5.8.6.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento de suas atividades, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante que sejam aplicáveis relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que instituiu a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto estadual nº 54.645, de 05 de agosto de 2009, cumulada com a Lei estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto estadual nº 68.308, de 16 de janeiro de 2024, no que for aplicável à execução especificada atividade;

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

5.8.6.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

5.8.7. Situações de Emergência

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

5.8.7.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.8.7.3. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos;

5.8.8. Responsabilidade Civil

5.8.8.1. O Contratado reconhece que é o único e exclusivo responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou por danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais nos serviços, correndo às expensas do Contratado o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante;

5.8.9. Boas Práticas Ambientais Especificas

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

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

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

5.8.9.1.2.1. 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 deles;

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

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

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

5.8.9.1.2.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

5.8.9.1.2.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

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

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

5.8.9.1.3.1. Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

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

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

5.8.9.1.3.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve ser inferior a 100 ppm;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.9.1.6. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir as seguintes medidas:

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

5.8.9.1.6.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva);

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

5.8.9.1.7.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

5.8.9.1.7.2. Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. Sua aplicação nos serviços deverá

observar a regra de menor toxidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;

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

5.8.9.1.7.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

5.8.9.1.7.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato;

5.8.9.1.8. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 63.376, de 26 de fevereiro de 2025. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

5.8.9.1.8.1. Desenvolver junto aos seus profissionais programas de racionalização do uso de energia;

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

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

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

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

5.8.9.1.8.6. 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;

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

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

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

5.8.9.1.10.1. Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do modelo anexo ao Edital;

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

5.8.9.1.10.3. O(A) 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;

5.8.9.1.10.4. 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;

5.8.9.1.10.5. O(A) Nutricionista do Contratado deverá visitar o site https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao

Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

5.8.9.1.10.6. As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

5.8.9.1.10.7. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

5.8.9.1.10.7.1. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.8.9.1.10.7.2. Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;

5.8.9.1.10.7.3. Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;

5.8.9.1.10.7.4. Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos;

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

5.8.9.1.12. 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);

5.8.9.1.13. 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;

5.8.9.1.14. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando

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

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

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.9. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

5.9.1. Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução contratual;

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

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

5.9.3.1. Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

5.9.3.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas;

5.9.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

5.9.5. Receber e distribuir as refeições aos comensais;

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

3. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 6 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.19.1. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as

dependências dos serviços do Contratado, devendo:

6.19.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, determinando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;

6.19.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;

6.19.2. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para assegurar o efetivo cumprimento do escopo contratado, cabendo-lhe:

6.19.2.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, das quantidades de refeições e recicláveis previstos, e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.19.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;

6.19.2.3. Efetivar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pelo Contratado;

6.19.3. 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;

6.19.4. 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 das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2. 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.

7.3. 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 - FORMAS 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.

II. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AO SERVIÇO B – SISTEMA DE ENTREGA DE REFEIÇÕES A GRANEL

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

1.1. Contratação de serviços de nutrição e alimentação destinados aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1.2. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

1.3. As refeições serão entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos no item 5 deste Termo de Referência.

1.4. É de responsabilidade do Contratado a aquisição dos gêneros alimentícios, e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e

benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Também é de responsabilidade do Contratado a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

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

1.6. 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.

1.7. 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 n° 14.133, de 2021.

Subcontratação

1.9. Não é admitida a cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual, mas é permitida a subcontratação do transporte das refeições, nas seguintes condições:

1.9.1. É vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.

1.9.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder direta e solidariamente perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

1.9.3. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

1.9.3.1. Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação do transporte das refeições, informando e apresentando:

1.9.3.1.1. Nome e endereço da pessoa a ser subcontratada;

1.9.3.1.2. Nome dos titulares e prepostos da pessoa a ser subcontratada;

1.9.3.1.3. Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;

1.9.3.2. Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação do

transporte das refeições, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;

1.9.3.3. Apresentação pelo Contratado dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

1.9.3.4. Análise e autorização da subcontratação parcial pelo Contratante, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo Contratado. O Contratado poderá substituir o subcontratado cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida na subdivisão anterior, mantido o objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;

1.9.3.5. Apresentação pelo Contratado de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o Contratado e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo;

1.9.3.6. Apresentação pelo Contratado ao Contratante da relação nominal dos profissionais do subcontratado que executarão os serviços de transporte de refeições, atualizando as informações quando da substituição de profissional;

1.9.3.7. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.

1.9.4. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.

1.9.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

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];

Local e horário da prestação dos serviços

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

Quadro 7: Informações do local de entrega da alimentação 2

Identificação da Unidade Onde as Refeições Serão Entregues	Endereço(s) Completo(s)

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Quadro 8: Horários de entrega das refeições 2

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	
Almoço ou lanche opcional	
Jantar ou lanche opcional	

Rotinas a serem cumpridas

5.4. Estimativas do número de comensais por dia e estimativa mensal de cada tipo de refeição:

5.4.1. Quantitativo estimado

Quadro 9: Informações do quantitativo de comensais/dia 2

Estimativa do Número de Comensais/Dia	Nº de Comensais

5.4.2. Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Quadro 10: Estimativa mensal por tipo de refeição 2

Tipo de Refeição	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	
Almoço	
Jantar	
Lanche opcional	

5.5. Cardápio

5.5.1. Composição do cardápio Diário Básico Padrão:

Quadro 11: Composição do cardápio diário básico padrão 2

Refeição	Composição
Desjejum	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
Almoço	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Jantar	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou peixe ou ovos ou fígado ou outros Guarnição: vagem ou cenoura ou batata ou brócolis ou outros Salada: alface ou agrião ou tomate ou outros Sobremesa: doce – goiabada ou sagu ou pudim ou outros ou (alternadamente) fruta – laranja ou melancia ou abacaxi ou outros Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Pão francês
Lanche opcional (*)	Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Sanduíche (2) composto de pão francês com recheio proteico

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

5.5.2. Elaboração do Cardápio

5.5.2.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, conforme a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021, especificada no Apêndice das especificações técnicas deste Termo de Referência;

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

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

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

5.5.2.4.1. Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;

5.5.2.4.2. Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;

5.5.2.4.3. Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.;

5.5.2.4.4. Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);

5.5.2.4.5. Temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro- verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

Em relação ao porcionamento e acondicionamento, deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

5.5.3. Em relação ao porcionamento e acondicionamento, deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

5.5.3.1. Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida e distribuída;

5.5.3.2. Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;

5.5.3.3. Almoço e jantar: acondicionados em recipientes isotérmicos e em quantidade suficiente ao número de comensais;

5.5.3.4. Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente para o número de comensais;

5.5.3.5. Sobremesas doces: embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 110 ml;

5.5.3.6. Lanche opcional: embalado apropriadamente e em quantidades suficientes para o número de comensais.

5.6. Transporte:

5.6.1. As refeições deverão ser transportadas e estar devidamente acondicionadas em condições adequadas de higiene e conservação até o(s) local(is) definidos pelo Contratante, onde o porcionamento será efetuado;

5.6.2. Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente

envolvidos no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto estadual nº 59.038, de 03 de abril de 2013.

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

5.7.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.7.2. A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);

5.7.3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.7.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.7.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;

5.7.6. A coleta diária, nas dependências do Contratado, de amostras da alimentação preparada;

5.7.7. O acondicionamento dos alimentos em recipientes isotérmicos deverá estar em quantidade compatível com o número de comensais atendidos;

5.7.8. Os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes isotérmicos, mantendo a temperatura até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante, onde o porcionamento será efetuado;

5.7.9. O acondicionamento e transporte das refeições;

5.7.10. A entrega das refeições até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;

5.7.11. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.7.12. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;

5.7.13. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

5.7.14. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da

alimentação a ser fornecida;

5.7.15. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências do Contratado, onde ela é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;

5.7.16. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pelo Contratado e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

5.7.17. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o Contratado deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratado, onde a alimentação será preparada e transportada;

5.7.18. Recomenda-se que o Contratado elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:

5.7.18.1. Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

5.7.18.2. Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;

5.7.18.3. Controle de situações de risco ao meio ambiente;

5.7.18.4. Obrigatoriedade de informação ao consumidor;

5.7.18.5. Controle de resíduos sólidos recicláveis;

5.7.18.6. Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

5.7.18.7. Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pelo Contratado e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Obrigações e Responsabilidades do Contratado

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

5.8.1. Dependências e Instalações Físicas:

5.8.1.1. Disponibilizar no início do contrato os equipamentos necessários para a distribuição, o porcionamento e a higienização, conforme o seguinte quadro:

Quadro 12: Equipamentos necessários para a distribuição

Descrição dos Equipamentos	Quantidade
(...)	(...)

5.8.1.1.1. Os equipamentos disponibilizados nos termos do item 5.8.1.1 poderão ser retirados ao término do contrato;

5.8.1.2. Disponibilizar no início do contrato os utensílios e recicláveis necessários para o porcionamento. Os utensílios deverão ser disponibilizados conforme o seguinte quadro:

Quadro 13: Utensílios e recicláveis necessários para o porcionamento

Descrição dos Utensílios	Quantidade
(...)	(...)

5.8.1.2.1. Os utensílios disponibilizados nos termos do item 5.8.1.2 poderão ser retirados ao término do contrato;

5.8.1.3. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 3, de 2026;

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

5.8.1.5. Realizar manutenção preventiva e corretiva nas suas dependências, assim como nos equipamentos, com a finalidade de manter as condições adequadas para a

realização do preparo das refeições;

5.8.2. Equipe de Trabalho:

5.8.2.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas;

5.8.2.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

5.8.2.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;

5.8.2.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

5.8.2.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

5.8.2.6. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN nº 600, de 2018;

5.8.2.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

5.8.2.8. O Contratado deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

5.8.2.9. O Contratado deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas;

5.8.3. Padrão de alimentação:

5.8.3.1. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.8.3.2. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em

consonância com o Anexo da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, especificado no Apêndice 1 das especificações técnicas deste Termo de Referência, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa do Contratado;

5.8.3.3. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano-Novo, Festas Juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico-religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais. A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:

5.8.3.3.1. Festas Juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;

5.8.3.3.2. Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas;

5.8.3.4. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, e possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

5.8.3.5. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

5.8.3.6. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica;

5.8.3.7. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

5.8.3.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.8.3.9. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65 ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7 ºC;

5.8.3.10. Coletar diariamente, em suas dependências, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

5.8.3.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, eles deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

5.8.3.12. Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual nº 11.575, de 25 de novembro de 2003;

5.8.3.13. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se boas condições ambientais e de estocagem;

5.8.3.14. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade deles;

5.8.3.15. Supervisionar nas etapas de transporte a entrega, assim como o porcionamento adequado para o acondicionamento nos recipientes a granel, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

5.8.3.16. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária da alimentação de cada refeição, o quantitativo superior solicitado, para a degustação e guarda da amostra pelo Contratante;

5.8.3.17. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando os recipientes isotérmicos, assim como as sobremesas, líquidos etc. com a data de fabricação e prazo máximo a ser consumido;

5.8.3.18. Obriga-se o Contratado a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), atendendo à legislação federal, estadual e municipal pertinente. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no Município de São Paulo, obriga-se o Contratado a observar o rigor da Portaria nº 2.619, de 2011, da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), com suas alterações;

5.8.3.19. O Contratado deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os

controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

5.8.3.20. 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, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital. O(A) Nutricionista Responsável Técnico(a), 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 3, de 2026, utilizando o método "Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle" (APPCC);

5.8.3.20.1. 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;

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

5.8.4. Transporte das refeições:

5.8.4.1. Transportar as refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;

5.8.4.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;

5.8.4.3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;

5.8.4.4. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, e CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;

5.8.4.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991,

com alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 3, de 2026;

5.8.4.6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:

5.8.4.6.1. Manter a regulagem dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;

5.8.4.6.2. Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.8.4.6.3. Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;

5.8.4.6.4. Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.8.4.6.5. Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005;

5.8.4.7. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera;

5.8.4.8. Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto estadual nº 59.038, de 03 de abril de 2013;

5.8.4.9. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos;

5.8.4.10. Em atendimento à Lei estadual nº 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço, deve-se dar

prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos rerrefinados;

5.8.4.11. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado;

5.8.5. Higienização:

5.8.5.1. O Contratado deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026;

5.8.5.2. Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições;

5.8.5.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9, de 2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados na entidade competente;

5.8.5.3.1. O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas;

5.8.5.4. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

5.8.5.5. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

5.8.5.6. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável do Contratado, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências;

5.8.5.7. Utilizar o modelo de checklist de controle (Anexo do Edital), a ser preenchido pelo Nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições

higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade;

5.8.6. Segurança, medicina e meio ambiente do trabalho:

5.8.6.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

5.8.6.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento de suas atividades, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante que sejam aplicáveis relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que instituiu a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto estadual nº 54.645, de 05 de agosto de 2009, cumulada com a Lei estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto estadual nº 68.308, de 16 de janeiro de 2024, no que for aplicável à execução específica da atividade;

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

5.8.6.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

5.8.7. Situações de emergências:

5.8.7.1. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás,

vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

5.8.8. Suplementares:

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

5.8.8.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.8.8.3. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos;

5.8.9. Responsabilidade civil:

5.8.9.1. O Contratado reconhece que é o único e exclusivo responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou por danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais nos serviços, correndo às expensas do Contratado o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante;

5.8.10. Boas práticas ambientais específicas:

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

5.8.10.1.1. O uso racional de água – Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água,

conforme Decreto estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003;

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

5.8.10.1.2.1. Ao 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 deles.

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

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

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

5.8.10.1.2.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

5.8.10.1.2.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

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

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

5.8.10.1.3.1. Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

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

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

5.8.10.1.3.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve ser inferior a 100 ppm;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.10.1.6. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir as seguintes medidas:

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

5.8.10.1.6.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva);

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

5.8.10.1.7.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

5.8.10.1.7.2. Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;

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

5.8.10.1.7.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

5.8.10.1.7.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato;

5.8.10.1.8. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 45.765, de 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

5.8.10.1.8.1. Desenvolver junto aos seus profissionais programas de racionalização do uso de energia;

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

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

5.8.10.1.8.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes

pode ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;

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

5.8.10.1.8.6. 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;

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

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

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

5.8.10.1.10.1. Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do modelo anexo ao Edital;

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

5.8.10.1.10.3. O(A) 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;

5.8.10.1.10.4. 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;

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

5.8.10.1.10.6. As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

5.8.10.1.10.7. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

5.8.10.1.10.7.1. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.8.10.1.10.7.2. Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;

5.8.10.1.10.7.3. Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;

5.8.10.1.10.7.4. Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos;

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

5.8.10.1.12. 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);

5.8.10.1.13. 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;

5.8.10.1.14. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, entre outros, conforme a Lei estadual nº 12.047, de 12 de setembro de 2005;

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

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.9. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

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

5.9.2. O Contratante se responsabiliza por receber e porcionar as refeições aos comensais;

5.9.3. Disponibilizar o local para recebimento, abastecimento e circulação de carros térmicos sob rodízios para distribuição de refeições;

5.9.4. Disponibilizar área física, instalações hidráulicas e elétricas para água quente e fria, ou para a instalação de tampo com cubas dotadas de água quente e fria, objetivando a higienização de utensílios individuais utilizados pelos comensais (canecas, pratos e colheres);

5.9.5. Prever os utensílios individuais utilizados pelos comensais (pratos, canecas e colheres), observando as normas de segurança internas;

5.9.6. Prever os recursos de mão de obra necessários para distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;

5.9.7. Prever material de limpeza para higienização dos utensílios utilizados pelos comensais;

5.9.8. Porcionar a alimentação uniformemente aos comensais;

5.9.9. Garantir a manutenção da temperatura recomendada até o final do atendimento;

5.9.10. Assegurar que o(s) responsável(is) pelo porcionamento e distribuição das refeições, durante essa atividade, estejam munidos de luva(s) descartável(eis) e toucas descartáveis;

5.9.11. Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução contratual;

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

5.9.12.1. Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

5.9.12.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas;

5.9.13. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

5.9.14. Receber e distribuir as refeições aos comensais;

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

6. INSTRUÇÕES PARA O USO NO ITEM 6 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.19. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.19.1 A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do Contratado, devendo:

6.19.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, determinando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;

6.19.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;

6.19.2 Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para assegurar o efetivo cumprimento do escopo

contratado, cabendo-lhe:

6.19.2.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, das quantidades de refeições e recicláveis previstos, e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.19.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;

6.19.2.3. Efetivar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pelo Contratado;

6.19.3 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;

6.19.4 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.

7. 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 das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2. 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.

7.3. 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.

8. 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

Obs.: Neste tópico, apresentam-se duas listas contendo relação de gêneros e produtos alimentícios, considerando a Unidade Contratante:

LISTA A: aplicável às licitações para o fornecimento de refeições destinadas a presos das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública, nos termos do Anexo IV da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, com a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 2021;

LISTA B: aplicável às licitações para o fornecimento de refeições destinadas a custodiados, sentenciados, presos e servidores das unidades subordinadas à Secretaria da Administração Penitenciária, nos termos do Anexo V da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, com a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 2021.

Portanto, **AS UNIDADES CONTRATANTES DEVERÃO ADAPTAR A REDAÇÃO DA RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONSIDERANDO A SECRETARIA A QUE SE SUBORDINAM E O ESCOPO DA LICITAÇÃO**, optando por **UMA DAS DUAS LISTAS** e excluindo outra que não for aplicável.

LISTA A: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO IV DA RESOLUÇÃO SAMSP Nº 16, DE 1998

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o art. 1º do Decreto estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo IV da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Quadro 14: 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

Quadro 14: 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)
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	–	Preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3701-0	Alface lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g

Quadro14: 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)
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

Quadro 14: 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)
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovino, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	–	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g

Quadro 14: 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)
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	–	preparo	-	10 g
3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da índia, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	kg	–	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	–	preparo	-	124 g

Quadro 14: 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)
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	–	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	kg	–	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conforme NTA 80	kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades

Quadro 14: 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)
5929-3	Leite de vaca *in natura* tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3716-8	Limão-taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	Preparo	–	08 unidades
3809-1	Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g

Quadro 14: 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)
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g

Quadro 14: 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)
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g

Quadro 14: 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)
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcot de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate salada de 1ªqualidade, 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 groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

(*) 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.

Quadro 15: 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 16: 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 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais

(continua)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo *In Natura* (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho, conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g
5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana-maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana-prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
10446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite *in natura* desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962 (*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades
3680-3 15307-9	Mamão de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 x semana	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
			-	Preparo	-	154 g

Quadro 17: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais

(conclusão)

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

(*) O Decreto nº 66.183, 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.
- 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.
- 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;
- 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 do Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

LISTA B: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO V DA RESOLUÇÃO SAMSP Nº 16, de 1998

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o art. 1º do Decreto estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo V da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

- Foram realizadas adaptações na nomenclatura da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo V da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Quadro 18: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)
Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abacaxi de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abóbora madura de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abóbora japonesa de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abobrinha brasileira de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Abobrinha italiana de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	120 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	2 x semana	50 g
Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	2 x dia	10,3 g
Açúcar cristal	kg	2 x dia	10,3 g
Agrião de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	70 g
Alface crespa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alface lisa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x dia	6,4 g
Alho processado, branco, descascado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, picado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, puro em pasta	kg	2 x dia	5 g
Alho, cebola de 1ª qualidade descascados e triturados sem sal (tempero pronto)	kg	2 x dia	5 g
Alimento a base de soja – vários sabores	l	2 x dia	250 ml
Chocolate em pó solúvel, conforme NTA 40	kg	2 x semana	30 g
Almeirão de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Apresuntado cozido	kg	1 x semana	30 g
Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	2 x dia	125 g
Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo, grãos inteiros	kg	2 x dia	125 g
Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	7 x semana	01 unidade
Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	3 x semana	183 g
Batata asterix de 1ª qualidade	kg	3 x semana	183 g
Batata-doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Bebida láctea, composta de leite, vários sabores	l	2 x semana	200 ml

Quadro 18: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	114 g
Beterraba para preparo cozido, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	170 g
Beterraba para preparo cru, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	50 g
Bolacha com sal (água e sal) conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g
Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g
Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	180 g
Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Café tradicional, torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Caqui de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Cará de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x quinzena	135 g
Carne dianteira, bovina, acém, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	140 g
Carne bovina almôndega, congelada	kg	2 x semana	125 g
Carne bovina coxão duro, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina coxão mole, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina fígado, conforme NTA 3	kg	1 x quinzena	130 g
Carne bovina hambúrguer (56g), congelado	kg	2 x semana	120 g
Carne dianteira, bovina, músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, paleta, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina patinho, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, peito em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, pescoço, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada – preparo, conforme NTA 4	kg	1 x semana	60 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada, conforme NTA 4	kg	1 x semana	135 g
Carne suína com osso, bisteca, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína com osso, costela, salgada	kg	1 x semana	51 g
Carne suína com osso, pé, salgada	kg	1 x semana	51 g
Carne suína sem osso, copa, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, lombo, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, pernil, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Cebola de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x dia	26 g
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 15	kg	2 x semana	50 g

Quadro 18: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 15	kg	3 x semana	120 g
Chuchu de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	150 g
Couve-flor de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	160 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	2 x semana	50 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	110 g
Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	1 x quinzena	124 g
Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	2 x semana	40 g
Doce em pasta marmelada, conforme NTA 18	kg	2 x semana	40 g
Doce de leite (em tabletes)	kg	1 x quinzena	40 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	110 g
Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	160 g
Farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	2 x semana	40 g
Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	1 x semana	40 g
Feijão branco, grupo 1, classe branco tipo 1 novo	kg	1 x quinzena	52 g
Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	1 x semana	52 g
Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	2 x dia	52 g
Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	kg	4 x semana	258 g
Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	4 x semana	258 g
Frango, almôndega	kg	2 x semana	125 g
Frango empanado	kg	2 x semana	120 g
Frango peito sem osso e sem pele, congelado ou resfriado (filé, sassami, iscas, cubos), conforme NTA 3	kg	2 x semana	120 g
Frango peito com osso, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	2 x semana	160 g
Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	3 x semana	40 g
Goiaba de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	6 x semana	01 unidade
Leite de vaca *in natura* tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	l	2 x dia	200 ml
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	2 x dia	200 ml
Leite de vaca em pó integral	kg	1 x dia	35 g
Lentilha	kg	2 x quinzena	50 g
Linguiça fresca de frango, congelada ou resfriada	kg	1 x semana	180 g

Quadro 18: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)
Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	1 x semana	180 g
Linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada	kg	1 x semana	140 g
Linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada – para preparo	kg	1 x semana	55 g
Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Maionese tradicional ou industrializada	kg	1 x quinzena	15 g
Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Mandioquinha de 1ª qualidade	kg	1 x semana	120 g
Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	1 x dia	10,3 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo prato base, conforme NTA 49	kg	1 x semana	120 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo guarnição, conforme NTA 49	kg	2 x semana	70 g
Massa alimentícia para lasanha pré-cozida	kg	1 x quinzena	40 g
Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	2 x semana	325 g
Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	1 x semana	31 g
Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	10 x mês	21 g
Mortadela	kg	2 x semana	30 g
Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	2 x dia	31 ml
Ovos tipo grande, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	2 x semana	02 unidades
Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	2 x dia	51 g
Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe – empanados	kg	2 x semana	140 g
Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	3 x semana	60 g
Pó para preparo de pudim, sabores diversos	kg	10 x mês	21 g
Pó para preparo de refresco, sabores diversos	kg	5 x semana	21 g
Queijo tipo muçarela	kg	1 x semana	26 g
Queijo tipo parmesão	kg	1 x semana	10,6 g
Queijo tipo prato	kg	1 x semana	26 g
Quiabo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	122 g
Rabanete	kg	1 x quinzena	50 g
Refrigerante	l	1 x mês	250 ml
Repolho de 1ª qualidade – para preparo cru	kg	3 x semana	50 g
Repolho de 1ª qualidade – para preparo cozido	kg	2 x semana	120 g
Sagu	kg	2 x semana	21 g
Sal refinado iodado	kg	2 x dia	6 g
Salsicha tipo Viena ou Frankfurt	kg	2 x semana	120 g
Salsicha de frango	kg	2 x semana	120 g

Quadro 18: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)
Sardinha inteira congelada de 1ª qualidade sem cabeça e eviscerada	kg	1 x semana	155 g
Tangerina cravo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tangerina murcot de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tangerina ponkan de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tomate salada de 1ª qualidade	kg	5 x semana	110 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	71 g
Uva niagara de 1ª qualidade	kg	2 x ano	242 g
Vagem de 1ª qualidade	kg	1 x semana	110 g
Vinagre de álcool	l	2 x dia	10,3 ml
Vinagre de vinho	l	2 x dia	10,3 ml

(*) O Decreto nº 66.183, 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.

Quadro 19: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Temperos e preparações

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (2)
Açúcar refinado	kg	-	-	1.236 g
Amido de arroz	kg	-	-	124 g
Amido de milho	kg	-	-	124 g
Aveia em flocos	kg	-	-	80 g
Azeite extra virgem	l	-	-	15 ml
Caldo de carne	kg/l	-	-	10,3 g
Caldo de galinha	kg/l	-	-	10,3 g
Canela em pó	kg/l	-	-	1 g
Canela em rama	kg/l	-	-	1 g
Catchup (condimento preparado)	kg	-	-	31 g
Cebolinha – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Chá de camomila, erva cidreira, hortelã, erva- doce	kg	-	-	8 g
Chá de erva-mate	kg	-	-	33 g
Chocolate, em pó, solúvel	kg	-	-	93 g
Coco ralado seco, puro	kg	-	-	10 g
Colorífico em pó	kg	-	-	3 g
Cominho moído	kg	-	-	2 g
Cravo-da-Índia	kg	-	-	1 g
Creme de cebola em pó	kg	-	-	5 g
Creme de leite	kg	-	-	11 g
Doce de leite em pasta	kg	-	-	40 g
Ervilha-verde em conserva	kg	-	-	40 g
Essência artificial de baunilha	ml	-	-	5 ml
Extrato de tomate	kg	-	-	232 g
Farinha de mandioca	kg	-	-	40 g

Quadro 19: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Temperos e preparações

(conclusão)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (2)
Farinha de milho amarela	kg	-	-	40 g
Farinha de trigo, especial ou comum	kg	-	-	312 g
Farinha de rosca	kg	-	-	124 g
Fermento biológico	kg	-	-	1 g
Fermento químico	kg	-	-	2 g
Fubá de milho	kg	-	-	40 g
Grão-de-bico	kg	-	-	62 g
Hortelã	kg	-	-	5 g
Leite condensado	l	-	-	11 ml
Leite de vaca, *in natura*, tipo c (*)	l	-	-	132 ml
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	-	-	132 ml
Limão-taiti de 1ª qualidade	kg	-	-	08 unidades
Louro seco	kg	-	-	4 g
Manteiga com sal	kg	-	-	10 g
Maracujá azedo de primeira qualidade	kg	-	-	60 g
Massa alimentícia para sopa	kg	-	-	312 g
Milho verde em conserva simples	kg	-	-	40 g
Molho de tomate	kg	-	-	200 g
Mostarda (condimento preparado)	kg	-	-	7 g
Orégano seco	kg	-	-	5 g
Ovos tipo médio, branco	dúzia	-	-	06 unidades
Pescado em conserva – atum	kg	-	-	30 g
Pescado em conserva – sardinha	kg	-	-	30 g
Pimenta-do-reino em pó	kg	-	-	10 g
Pimenta vermelha picante, 1ª qualidade	kg	-	-	2 g
Pimentão de 1ª qualidade	kg	-	-	50 g
Polvilho, azedo, branco	kg	-	-	124 g
Polvilho, doce, branco	kg	-	-	124 g
Salsa – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Shoyu (molho de soja), condimento preparado	l	-	-	16 ml
Tempero baiano	kg	-	-	2 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	-	1.065 g
Toucinho defumado (bacon)	kg	-	-	60 g
Trigo para quibe	kg	-	-	20 g
Xarope de groselha	l	-	-	94 ml

(*) O Decreto nº 66.183, 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.

Quadro 20: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Panificação

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (2)
Farinha de trigo comum ou especial	kg	Panificação	-	3.120 g
Farinha de trigo, pré mistura para pão francês	kg	2 x dia	50 g	
Fermento biológico seco	g	2 x dia	1 g	
Fermento biológico fresco	g	2 x dia	3 g	
Melhorador, tripla ação	kg	Panificação	-	16 g
Sal refinado iodado	kg	Panificação	-	125 g

Quadro 21: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Festas: Festa Junina, Natal e Ano-Novo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)
Amendoim sem casca	kg	Festa Junina	66 g
Doce de abóbora, tablete	kg	Festa Junina	40 g
Doce de batata-doce, tablete	kg	Festa Junina	40 g
Doce paçoca, tablete	kg	Festa Junina	20 g
Doce pé-de-moleque, tablete	kg	Festa Junina	45 g
Frutas cristalizadas	kg	Natal e Ano-Novo	50 g
Gengibre	kg	Festa Junina	10 g
Milho de pipoca	kg	Festa Junina	52 g
Milho-verde espiga	unidade	Festa Junina	1 unidade
Panetone	kg	Natal e Ano-Novo	210 g
Refrigerante	l	Natal e Ano-Novo	250 ml
Uva passa	kg	Natal e Ano-Novo	50 g

Quadro 22: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (1)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (2)
Adoçante em sachê	unidade	3 x dia	8,2 g	
Adoçante líquido	ml	3 x dia	-	15 ml
Amido de arroz	kg	2 x por semana	15,3 g	
Amido de milho	kg	2 x por semana	10,2 g	
Aveia laminada	kg	1 x por semana	23 g	
Banana maçã de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Banana prata de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Bolacha sem sal (água)	kg	3 x por semana	41 g	
Bolacha salgada, tipo água e sal ou cream cracker	kg	2 x por semana	41 g	
Bolacha doce tipo maisena ou maria	kg	2 x por semana	41 g	
Chocolate em pó, solúvel, sem adição de açúcar	kg	Preparo	93 g	
Geleia de frutas, dietética, sabores diversos	kg	2 x por semana	15 g	
Laranja lima	kg	6 x por semana	01 unidade	
Leite em pó desnatado	kg	2 x ao dia	32 g	
Leite *in natura* desnatado (*)	l	2 x ao dia	252 ml	
Maçã de 1ª qualidade	kg	3 x por semana	01 unidade	
Mamão de primeira qualidade	kg	2 x por semana	244 g	
Margarina sem sal	kg	2 x dia	5,1 g	
Mistura em pó para gelatina dietética, sabores diversos	kg	18 x por mês	5,1 g	
Pão tipo redondo sem sal	kg	2 x ao dia	51 g	
Pera nacional, estrangeira, de 1ª qualidade	kg	2 x por semana	01 unidade	
Pó para preparo de pudim dietético, diversos sabores	kg	18 x por mês	5,1 g	
Queijo tipo ricota	kg	1 x por semana	53 g	
Queijo tipo minas, frescal, sem sal	kg	3 x por semana	53 g	
Sal hipossódico em sache	unidade	2 x dia	1 g	
Sal refinado em sachê	unidade	2 x dia	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.
- 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;
- 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 do Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

C. EXEMPLO DE CARDÁPIO

Obs.: Neste tópico, apresenta-se **exemplo de cardápio** para 30 dias, com composição observando os gêneros e produtos alimentícios de acordo com a LISTA A do tópico B, **para utilização nas licitações em que seja aplicável a LISTA A** de gêneros e produtos alimentícios, nos termos do Anexo IV da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Caso a licitação esteja sujeita à LISTA B do tópico B, a respectiva **Unidade Contratante deverá adaptar a composição do exemplo de cardápio** para 30 dias deste tópico C, observando os gêneros e produtos alimentícios de acordo com a LISTA B de gêneros e produtos alimentícios, nos termos do Anexo V da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

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

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continua)

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

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continuação)

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

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continuação)

15 Segunda- feira	16 Terça-feira	17 Quarta-feira	18 Quinta-feira	19 Sexta-feira	20 Sábado	21 Domingo
Desjejum	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**
Arroz e Feijão, Linguiça frita e Farofa (farinha + def.)	Arroz e Feijão, Carne em pedaços e Berinjela à dorê	Arroz e Feijão, Carne assada e escarola refogada	Macarrão com molho, Frango assado, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado e Pirão	Arroz e Feijão, Carne seca refogada e Couve à mineira	Risoto de miúdos de frango, Frango ao forno e Vagem refogada
Salada de alface	Salada de agrião	Salada de beterraba	Salada de alface	Salada de agrião	Salada de pepino	Salada de agrião
Sobremesa: laranja	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de tangerina	Suco de groselha	Suco de limão
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar (*)**
Arroz, Feijão, Bife acebolado e Chuchu refogado	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Batata dorê	Arroz, Feijão, Carne picada e Vagem refogada	Arroz, Feijão, dobradinha e Cenoura	Arroz, Feijão, Carne em pedaços e Espinafre refogado	Arroz, Feijão, Omelete com queijo, tomate, cebola e Brócolis refogado	Arroz com legumes, Feijão e Carne em pedaços
Salada de tomate	Salada de alface	Salada de Repolho e tomate	Salada de acelga	Salada de tomate	–	Salada mista (batata e cenoura)
Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: sagu	Sobremesa: abacaxi
Suco de groselha	Suco de morango	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de laranja	Suco de maracujá
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(continuação)

22 Segunda- feira	23 Terça-feira	24 Quarta-feira	25 Quinta-feira	26 Sexta-feira	27 Sábado	28 Domingo
Desjejum	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**	**Desjejum**
Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com queijo prato	Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**	**Almoço**
Arroz, Feijão e Hambúrguer à Pizzaiolo	Arroz, Feijão, Frango assado e Polenta com molho	Arroz, Feijão, Bife rolê com molho e Abóbora refogada	Omelete com queijo, tomate, cebola e Espinafre ao alho e óleo	Arroz, Feijão, Filé de peixe à dorê e Couve-flor sautê	Arroz, Feijão, Salsicha com molho e Purê de batata	Macarrão e Carne assada
Salada de alface	Salada de pepino	Salada de agrião	Salada de cenoura	Salada de pepino e tomate	Salada de alface	Salada mista de batata, cenoura e vagem e ovos
Sobremesa: banana	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: laranja	Sobremesa: pudim	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: sagu
Suco de uva	Suco de groselha	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de uva	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar**	**Jantar (*)**
Arroz, Feijão, Bife de panela com molho e Batata sautê	Arroz, Feijão, Iscas de carne acebolada e Escarola refogada	Arroz, Feijão, Linguiça e Virado de couve	Arroz, Feijão, Carne assada e Farofa	Arroz, Feijão preto, Carne seca acebolada e Mandioca frita	Arroz, Feijão, Carne em pedaços com molho e Berinjela empanada	Arroz à grega, Feijão, Frango ao forno (coxa/sobre-coxa) e Brócolis refogado
Salada de agrião	Salada de chuchu	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de repolho e cebola	Salada de beterraba
Sobremesa: goiabada	Sobremesa: canjica	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: salada de frutas
Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de groselha
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

Quadro 23: Exemplo de cardápio para 30 dias

(conclusão)

29 Segunda-feira	30 Terça-feira
Desjejum	**Desjejum**
Leite com café	Leite com café
Pão com margarina	Pão com margarina
Almoço	**Almoço**
Arroz, Feijão, Linguiça frita e Farofa com ovos	Arroz, Feijão Carne seca e Couve mineira
Salada de acelga e tomate	Salada de pepino
Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de morango	Suco de limão
Pão	Pão
Jantar	**Jantar**
Arroz e Feijão, Carne em pedaços com molho e Batata doce frita	Arroz, Feijão, Carne assada e Couve sautê
Salada de abobrinha	Salada de alface
Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana
Suco de laranja	Suco de groselha
Pão	Pão

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

D. MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Obs.: Este é apenas um modelo. Cada Unidade Compradora deverá adaptar este modelo às suas necessidades, indicando os quantitativos mensais estimados para cada tipo de refeição a serem contratados.

Este modelo de planilha deve explicitar os quantitativos estimados por dia, e campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição e os valores da contratação (em R$) por mês e no universo de 30 meses.

Quadro 24: Planilha de Proposta

Item	Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Preço Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
1	Desjejum				
2	Almoço				
3	Jantar				
4	Lanche opcional				
5	Festa Junina				
6	Natal				
7	Ano-Novo				
Valor Mensal Estimado (Somatório do total dos itens dividido por 30) (R$)					
Valor Total Estimado da Contratação (R$)					

Mês de referência dos preços: _____/20___.
Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

1. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATADO:

- Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa do Contratado;

- Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente (Portaria CVS nº 3, de 2026);

- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, eles deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos

- Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem transportados;

- Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos;

- Arcar com as despesas necessárias à aquisição dos gêneros alimentícios, materiais de higiene (ambiente e pessoal) e materiais descartáveis; à disponibilização de equipamentos e utensílios necessários à prestação do serviço; à realização de controle de segurança alimentar; ao custeio de gás, energia elétrica, combustível e água; assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas, e, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições;

- A responsabilidade técnica dos serviços caberá 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.

2. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE:

- Disponibilizar ao Contratado as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições;

- Analisar e aprovar os cardápios elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

- Receber e distribuir as refeições aos comensais;

- Proceder diariamente ao recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:

a) Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

b) Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.

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

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 nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria de Segurança Pública e à Secretaria de Administração Penitenciária.

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 das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

a) Desempenho profissional;

b) Desempenho de atividades;

c) Gerenciamento.

2. CRITÉRIOS

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente. Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

a) Bom: 3 (três) pontos;

b) Regular: 1 (um) ponto;

c) Péssimo: o (zero) ponto.

2.1. Condições complementares

- Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

- O Contratante proporcionará ciência ao Contratado quanto ao desempenho dos trabalhos realizados em cada período de medição e avaliação.
- Sempre que o Contratado solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

3.1. Desempenho Profissional

Quadro 25: 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

Quadro 26: Desempenho das Atividades

Item	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%
Total	**100%**

3.3. Gerenciamento

Quadro 27: Gerenciamento

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%
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) ou 1 (um), 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 penalidades 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, deve encaminhar ao gestor do contrato, 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), bem como 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 Relatório das Instalações e 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 6;

- 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 6;

- 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 6.

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 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 deste instrumento 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 das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Quadro 28: Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a×b)**
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=a×b)**
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a×b)**
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%		
Total			

Nota Final (Somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)	

Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do Contratado:

7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

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

Quadro 29: Grupo 1 – Desempenho Profissional

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), 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 diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ▪ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ▪ Coleta diária de amostras de alimentação preparada; ▪ Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados; ▪ Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis; ▪ Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante; ▪ Controle bacteriológico dos alimentos; ▪ Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação/atendimento ao público/postura	▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado; ▪ Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; ▪ Manipulação de alimentos; ▪ Conduta dos profissionais do Contratado com o público.
Uniformes e Identificação	▪ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ▪ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ▪ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Quadro 30: Grupo 2 – Desempenho das Atividades

Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), 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); ▪ 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 das embalagens e com a devida rotulagem); ▪ Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ▪ Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. ▪ Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ▪ Atender o que dispõe a Portaria CVS nº 3, de 2026, referente ao regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitários em estabelecimento de alimentos; ▪ Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos); ▪ Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação; ▪ Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação; ▪ Cumprimento dos horários de entrega das refeições; ▪ Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS nº 15, de 1991; ▪ Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos; ▪ Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Quadro 31: Grupo 3 - Gerenciamento

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), 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.
Atendimento às solicitações	▪ Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	▪ Comprovação mensal, pelo Contratado, de que mantém as condições exigidas no Edital para a habilitação na licitação, aproveitando-se para esse fim certidões já apresentadas que ainda se encontrem no prazo de validade.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Quadro 32: Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro 33: Quadro-Resumo

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

G. CHECKLIST DE CONTROLE

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 34: Checklist de Controle

(continua)

***Checklist* – Lista de Pontos de Controle no Preparo das refeições**			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo *checklist*:			
Cozinha ( )			
A – Higiene Pessoal	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Mãos lavadas e higienizadas			
2. Presença de adornos			
3. Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4. Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B – Higiene do Ambiente e Área Física	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2. Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4. Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5. Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6. Ventilação e iluminação			
7. Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8. Higiene das lixeiras			
9. Retirada dos resíduos (lixo)			
10. Controle de dedetização (pragas e vetores)			
Observações			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. 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			

Quadro 34: Checklist de Controle

(conclusão)

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

H. MODELO DE REGISTRO 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 as sobras limpas, acondicionando-as em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem por finalidade auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e controlar o desperdício de alimentos.

Quadro 35: Modelo de registro para mensurar desperdício

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

I. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

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

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 3, de 2026, 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 serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

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

1.1. Recebimento

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio 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 3, de 2026, recomenda-se seguir as orientações apresentadas a seguir.

Quadro 36: Temperatura para recebimento de alimentos

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

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

Quadro 37: Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto

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

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

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

1.2. Armazenamento

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

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

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

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

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

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

1.2.3. Armazenamento em Temperatura Ambiente

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

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas

e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade.

1.2.4. Armazenamento sobre Temperatura Controlada

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

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

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

Quadro 38: 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. Controle de Segurança Alimentar

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

O controle bacteriológico/microbiológico dos alimentos pode ser realizado a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. As diretrizes para a coleta de amostra estão estabelecidas na Portaria CVS nº 3, de 2026, Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação.

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

Quadro 39: Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos

Se a Quantidade de Comensais no Objeto da Contratação for de	Quantidade Mínima de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

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

Quanto à água fornecida, devem ser observados os artigos 66 a 70 da Seção I – Abastecimento de Água do Capítulo V do Regulamento Técnico anexo da Portaria CVS nº 3, de 2026, assim como o artigo 27 do Capítulo V – Do Padrão de Potabilidade do Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, com suas alterações posteriores pela Portaria GM/MS de nº 888/2021.

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 adequado acondicionamento das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 3, de 2026.

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 coleta as

embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;

- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 3, de 2026.

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-o com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo a seguir.

Quadro 40: 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. Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos profissionais do Contratado e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 3, de 2026, determina que, no mínimo, deverão existir na unidade:

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

1.5. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, 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;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.6. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 3, de 2026, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco as áreas de manipulação;

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

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

Quadro 41: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(continua)

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVA JÚNIOR, 2002). SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. Varela, 2002
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e a higienizar utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, escaldar com água fervente e deixar secar naturalmente.
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escorredor. Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.

Quadro 41: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(conclusão)

Itens	Procedimentos
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e panelas	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las virada para baixo e deixar escorrer a água, deixando secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

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

Quadro 42: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

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

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 43: 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)[7].
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.

1.7. Utensílios de Higienização

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

- Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;

- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição deles deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;

- Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas e, então, lavados com novo detergente, depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008) - SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2008.

- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não

devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008).

1.8. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.

b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. 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.

c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.

d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.

e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado.

f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 3, de 2026, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:

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

g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS nº 3, de 2026, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

h) 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. Proibindo sua utilização em pias de manipulação de alimentos, pelo alto risco de contaminação da alimentação que será produzida. A imagem a seguir apresenta o procedimento correto:

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: imagem retirada do portal da ANVISA (https://www.gov.br/anvisa/pt-br).

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

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 7 (NR7), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e 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 3, de 3 de julho de 2026. 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 3, de 2026.

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.

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

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 9 (NR9), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e 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.

1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

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

- Notificar imediatamente ao Nutricionista para providências;
- 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 delas, e as identificando como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise. O Nutricionista responsável deverá relatar o fato para o gestor do contrato e, em seguida, encaminhar as amostras ao laboratório de análise de alimentos.

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

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

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;
- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para Preparo dos Alimentos

a) Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 ºC, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 3, de 2026.

b) Pré-preparo

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

c) Higienização dos Produtos Enlatados

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

d) Higienização de Hortifrúti

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

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré- preparo dos 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, torcionar, servir ou congelar.

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

1.11. Preparo de Alimentos

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

1.12. Ações Adequadas para o Transporte das Refeições

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

O controle técnico deverá ser inspecionado pelo Nutricionista do Contratado, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. Conforme a Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, fundamentada no Decreto nº 26.048, de 1986, e que determina

os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequada, estas refeições deverão estar devidamente acondicionadas e devidamente identificadas. Recomenda-se:

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e estes etiquetados com a data de fabricação;

- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;

- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o Nutricionista do Contratado deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

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

- Devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;

- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

- Excetuam-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;

- Não é permitido transportar pessoas e animais conjuntamente com os alimentos;

- A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que estão os alimentos. Nesse transporte deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: “Transporte de Alimentos – nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível” (quando for o caso);

Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. Este certificado é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações dessa portaria.

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

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

- O veículo destinado a esse fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, de acordo com a necessidade:

- Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80 ºC, durante 2 minutos no mínimo;

- Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 ºC, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;

- Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados na entidade competente e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

1.12.3. Critérios Quanto à Temperatura

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

J. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO

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

2. Nota: Quando a certidão de regularidade do registro junto ao CRN não tiver sido emitida pelo CRN-3, deverão ser adotadas as providências junto ao referido Conselho Regional que forem exigidas pelas normas vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas, no prazo por elas fixado.

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

CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DE PREÇOS

1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS

Os valores referenciais dos serviços de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, na base de referência Junho/2026, estão apresentados nos quadros a seguir.

O valor referencial unitário leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que serão apresentados neste capítulo

1.1. Valores Referenciais das Refeições

Quadro 44: Estimativa de preços referenciais por tipo de serviço e quantidade de refeições

Tipo de Refeição	Valor Unitário (R$)			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Serviço A – Refeição porcionada				
Desjejum	R$ 6,20	R$ 6,12	R$ 5,91	R$ 5,84
Almoço	R$ 19,71	R$ 18,91	R$ 16,99	R$ 16,21
Jantar	R$ 19,71	R$ 18,91	R$ 16,99	R$ 16,21
Lanche opcional*	R$ 16,09	R$ 15,35	R$ 13,46	R$ 12,71
Serviço B – Refeição a granel				
Desjejum	R$ 6,11	R$ 6,02	-	-
Almoço	R$ 18,84	R$ 18,04	-	-
Jantar	R$ 18,84	R$ 18,04	-	-
Lanche opcional*	R$ 16,04	R$ 15,30	-	-

(*) Obs.: Esta opção poderá ser utilizada para substituição de uma das refeições diárias. A sua utilização deverá estar previamente quantificada e adequada nas planilhas de quantitativos e valores unitários.

1.2. Valores Referenciais das Refeições

Quadro 45: Estimativa de preços referenciais por tipo de eventos

Eventos	Valor Unitário (R$)
Festa Junina	R$ 8,92
Natal	R$ 6,39
Ano-Novo	R$ 6,39

2. RESUMO DE COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS UNITÁRIOS

As composições dos preços apresentadas a seguir demonstram de forma analítica todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação dos preços dos serviços — espelho de especificações, legislações e condições estabelecidas.

2.1. Serviço A – Sistema de Entrega de Refeição Porcionada

Quadro 46: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	**Até 999 Comensais**	**Até 2.999 Comensais**	**3000 ou mais Comensais**
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	400	700	1500	3000
Matéria-prima alimentar				
Desjejum	R$ 3,91	R$ 3,91	R$ 3,91	R$ 3,91
Almoço	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33
Jantar	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33
Total diário de gêneros alimentícios	**R$ 20,57**	**R$ 20,57**	**R$ 20,57**	**R$ 20,57**
Lanche opcional	R$ 6,15	R$ 6,15	R$ 6,15	R$ 6,15
Matéria-prima não alimentar				
Recicláveis individuais				
Desjejum	R$ 0,08	R$ 0,08	R$ 0,08	R$ 0,08
Almoço	R$ 0,73	R$ 0,73	R$ 0,73	R$ 0,73
Jantar	R$ 0,73	R$ 0,73	R$ 0,73	R$ 0,73
Lanche opcional	R$ 0,12	R$ 0,12	R$ 0,12	R$ 0,12
Recicláveis para preparo das refeições				
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03
Mão de obra para preparo de refeições				
Custo unitário diário/comensal	R$ 10,25	R$ 9,17	R$ 6,16	R$ 5,02
Despesas diversas				
Produtos para higienização e limpeza	R$ 1,23	R$ 1,23	R$ 1,23	R$ 1,23
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,32	R$ 0,24	R$ 0,22	R$ 0,19
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,03	R$ 0,04	R$ 0,05	R$ 0,03
Análise de potabilidade da água	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Equipamentos	R$ 0,32	R$ 0,28	R$ 0,21	R$ 0,14
Utensílios	R$ 0,05	R$ 0,06	R$ 0,03	R$ 0,03
Despesas com água	R$ 0,72	R$ 0,72	R$ 0,72	R$ 0,72
Despesas com energia	R$ 0,28	R$ 0,24	R$ 0,17	R$ 0,17
Despesas com gás	R$ 0,23	R$ 0,13	R$ 0,06	R$ 0,03
Total com despesas diversas	**R$ 3,21**	**R$ 2,95**	**R$ 2,71**	**R$ 2,55**
Transporte das refeições preparadas				
Valor unitário por viagem	R$ 0,30	R$ 0,30	R$ 0,30	R$ 0,30

Obs.: Consideramos o mês com 30,44 dias.

2.2. Serviço B – Sistema de Entrega de Refeição a Granel

Quadro 47: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Parâmetro adotado		
Número médio de comensais	400	700
Matéria-prima alimentar		
Desjejum	R$ 3,91	R$ 3,91
Almoço	R$ 8,33	R$ 8,33
Jantar	R$ 8,33	R$ 8,33
Total diário de gêneros alimentícios	**R$ 20,57**	**R$ 20,57**
Lanche opcional	R$ 6,15	R$ 6,15
Matéria-prima não alimentar		
Recicláveis individuais		
Desjejum	R$ 0,00	R$ 0,00
Almoço	R$ 0,00	R$ 0,00
Jantar	R$ 0,00	R$ 0,00
Lanche opcional	R$ 0,05	R$ 0,05
Recicláveis para preparo das refeições		
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,03	R$ 0,03
Mão de obra para preparo de refeições		
Custo unitário diário/comensal	R$ 10,25	R$ 9,17
Despesas diversas		
Produtos para higienização e limpeza	R$ 1,23	R$ 1,23
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,32	R$ 0,24
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,01	R$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,03	R$ 0,04
Análise de potabilidade da água	R$ 0,00	R$ 0,00
Equipamentos	R$ 0,34	R$ 0,30
Utensílios	R$ 0,10	R$ 0,11
Despesas com água	R$ 0,72	R$ 0,72
Despesas com energia	R$ 0,28	R$ 0,24
Despesas com gás	R$ 0,23	R$ 0,13
Total com despesas diversas	**R$ 3,27**	**R$ 3,02**
Transporte das refeições preparadas		
Valor unitário por viagem	R$ 0,30	R$ 0,30

Obs.: Consideramos o mês com 30,44 dias.

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Fornecimento de Matéria-prima Alimentar

3.1.1. Matéria-prima alimentar

a) Refeições

Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar

(Continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Desjejum											
Açúcar refinado	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R$ 3,53	kg	R$ 0,55
Açúcar cristal	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R$ 3,15	kg	R$ 0,49
Café torrado e moído	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R$ 25,74	kg	R$ 3,98
Café tradicional, torrado e moído	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R$ 40,48	kg	R$ 6,25
Soma itens isentos (café)											R$ 11,26
Soma itens não isentos (*) (café)											R$ 0,00
Leite integral UHT - longa vida	l	6	mês	6,00	200,00	ml	1200,00	ml	R$ 5,50	l	R$ 6,60
Leite de vaca in natura tipo C	l	6	mês	6,00	200,00	ml	1200,00	ml	R$ 5,66	l	R$ 6,79
Leite de vaca integral em pó	kg	6	mês	6,00	35,00	g	210,00	g	R$ 5,66	kg	R$ 1,19
Alimento achocolatado *	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,45	g	R$ 15,54	kg	R$ 2,03
Bebida lactea composta de leite sabores	l	1	semana	4,35	200,00	ml	869,64	g	R$ 1,37	l	R$ 1,19
Alimento a base de soja sabores *	l	1	semana	4,35	250,00	ml	1087,05	ml	R$ 3,17	l	R$ 3,45
Soma itens isentos (Bebidas)											R$ 15,78
Soma itens não isentos (*) (Bebidas)											R$ 5,47
Margarina vegetal	kg	22	mês	22,00	10,30	g	226,60	g	R$ 11,08	kg	R$ 2,51
Pão francês comum	kg	22	mês	22,00	51,00	g	1122,00	g	R$ 15,41	kg	R$ 17,29
Bolacha salgada, tipo água e sal e cream cracker *	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R$ 14,09	kg	R$ 2,45
Bolacha doce tipo maisena ou maria *	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R$ 12,03	kg	R$ 2,09
Soma itens isentos (Pão e Biscoito)											R$ 19,80
Soma itens não isentos (*) (Pão e Biscoito)											R$ 4,54
Queijo tipo prato	kg	22	mês	22,00	53,00	g	1166,00	g	R$ 42,60	kg	R$ 49,68
Apresuntado	kg	11	mês	11,00	30,00	g	330,00	g	R$ 17,81	kg	R$ 5,88
Mortadela	kg	11	mês	11,00	30,00	g	330,00	g	R$ 23,16	kg	R$ 7,64
Soma itens isentos (frios)											R$ 63,20
Soma itens não isentos (*) (frios)											R$ 0,00

Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar

(Continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Desjejum											
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 110,04
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 10,02
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,93
										Total mensal	R$ 119,13
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 3,91**
Almoço e jantar – pão											
Pão francês comum	kg	1	dia	30,44	51,00	g	1552,31	g	R$ 15,41	kg	R$ 23,92
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 23,92
										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$ 23,92
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 0,79**

Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar básico											
Arroz longo fino	kg	15	mês	15,00	125,00	g	1875,00	g	R$ 4,83	kg	R$ 9,05
Arroz parboilizado	kg	15	mês	15,00	125,00	g	1875,00	g	R$ 5,51	kg	R$ 10,34
										Arroz	R$ 19,39
Feijão preto tipo 1 e 2	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R$ 7,25	kg	R$ 3,77
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R$ 7,78	kg	R$ 4,05
Feijão branco, grupo 1, classe branco tipo 1 novo	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R$ 11,99	kg	R$ 6,24
										Feijão	R$ 14,05
Massa alimentícia seca para macarronada prato base	kg	1	semana	4,35	120,00	g	521,79	g	R$ 7,97	kg	R$ 4,16
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 37,60
										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$ 37,60
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 1,24**
Almoço e jantar – proteínas											
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço e cupim)	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R$ 38,73	kg	R$ 47,15
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço, peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R$ 38,48	kg	R$ 45,18
Carne x dianteira bovina (paleta e músculo)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R$ 39,26	kg	R$ 46,09
Carne seca – charque bovino	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 62,55	kg	R$ 36,72
Carne bovina – coxão duro	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R$ 43,54	kg	R$ 51,12
Carne bovina – coxão mole	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R$ 43,65	kg	R$ 51,24
Carne bovina – cupim	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R$ 44,76	kg	R$ 52,55
Carne bovina – almôndegas	kg	2	semana	8,70	125,00	g	1087,05	g	R$ 24,49	kg	R$ 26,62
Carne bovina – patinho	kg	2	semana	8,70	125,00	g	1087,05	g	R$ 58,83	kg	R$ 63,95
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço, peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R$ 38,48	kg	R$ 45,18
Carne x dianteira bovina (acém, **pescoço**, peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R$ 38,48	kg	R$ 45,18
Carne bovina – hambúrguer (56 g)	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R$ 14,45	kg	R$ 15,08
Carne suína com osso – bisteca	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R$ 19,35	kg	R$ 23,55

Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Carne suína com osso – costela salgado	kg	1	semana	4,35	51,00	g	221,76	g	R$ 34,08	kg	R$ 7,56
Carne suína com osso – pé salgado	kg	1	semana	4,35	51,00	g	221,76	g	R$ 18,48	kg	R$ 4,10
Carne suína sem osso – copa	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R$ 23,79	kg	R$ 28,96
Carne suína sem osso – lombo	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R$ 23,31	kg	R$ 28,37
Carne suína sem osso – pernil	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R$ 16,31	kg	R$ 19,86
Dobradinha fresca de bovino	kg	1	quinzena	2,17	124,00	g	269,59	g	R$ 19,57	kg	R$ 5,28
Fígado de bovino resfriado	kg	1	quinzena	2,17	130,00	g	282,63	g	R$ 16,95	kg	R$ 4,79
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	2	semana	8,70	258,00	g	2243,68	g	R$ 11,65	kg	R$ 26,13
Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado	kg	2	semana	8,70	258,00	g	2243,68	g	R$ 9,87	kg	R$ 22,15
Frango empanado	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R$ 23,65	kg	R$ 24,68
Frango, peito sem osso e sem pele (sassami, cubos etc.)	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R$ 20,47	kg	R$ 21,36
Frango, peito com osso	kg	2	semana	8,70	160,00	g	1391,43	g	R$ 18,31	kg	R$ 25,48
Linguiça frescal tipo Toscana	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R$ 24,03	kg	R$ 18,81
Linguiça fresca de frango	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R$ 23,64	kg	R$ 18,50
Linguiça calabresa defumada	kg	1	semana	4,35	140,00	g	608,75	g	R$ 25,60	kg	R$ 15,58
Ovos tipo grande branco	dz	1	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R$ 9,95	dz	R$ 7,21
Peixe tipo cação em posta	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R$ 32,45	kg	R$ 25,40
Peixe tipo merluza em filé	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R$ 26,96	kg	R$ 21,10
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R$ 29,10	kg	R$ 22,78
Peixe empanado	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R$ 25,48	kg	R$ 31,02
Salsicha tipo viena ou frankfurt	kg	1	semana	4,35	104,00	g	452,21	g	R$ 21,88	kg	R$ 9,90
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 938,64
										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$ 938,64
										Quantidade de refeições/mês	234,80
										Total diário por refeição	R$ 4,00
										Total diário por comensal	**R$ 8,00**

Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – legumes											
Abóbora madura	kg	1	semana	4,35	169,00	g	734,85	g	R$ 2,05	kg	R$ 1,51
Abóbora japonesa	kg	1	semana	4,35	169,00	g	734,85	g	R$ 2,05	kg	R$ 1,51
Abobrinha brasileira	kg	2	semana	8,70	134,00	g	1165,32	g	R$ 2,34	kg	R$ 2,73
Abobrinha italiana	kg	2	semana	8,70	134,00	g	1165,32	g	R$ 5,04	kg	R$ 5,87
Acelga (preparo cozido)	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,82
Batata comum lisa	kg	3	semana	13,04	183,00	g	2387,17	g	R$ 3,62	kg	R$ 8,64
Batata asterix	kg	3	semana	13,04	183,00	g	2387,17	g	R$ 3,62	kg	R$ 8,64
Batata-doce	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R$ 2,86	kg	R$ 1,99
Berinjela	kg	1	semana	4,35	114,00	g	495,70	g	R$ 2,20	kg	R$ 1,09
Brócolis	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R$ 4,84	kg	R$ 3,79
Cará	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 3,66	kg	R$ 2,15
Cenoura	kg	3	semana	13,04	120,00	g	1565,36	g	R$ 3,60	kg	R$ 5,64
Chuchu	kg	2	semana	8,70	150,00	g	1304,46	g	R$ 1,97	kg	R$ 2,57
Couve-flor	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R$ 2,20	kg	R$ 1,53
Beterraba	kg	1	semana	4,35	170,00	g	674,25	g	R$ 6,46	kg	R$ 4,36
Couve-manteiga	kg	2	semana	8,70	110,00	g	956,61	g	R$ 2,77	kg	R$ 2,65
Escarola	kg	2	semana	8,70	110,00	g	956,61	g	R$ 2,42	kg	R$ 2,32
Espinafre	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R$ 3,73	kg	R$ 2,60
Mandioca	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R$ 1,62	kg	R$ 1,13
Massa alimentícia para macarronada guarnição	kg	2	semana	8,70	70,00	g	608,75	g	R$ 7,31	kg	R$ 4,45
Massa para lasanha pré- cozida	kg	1	quinzena	2,17	40,00	g	86,96	g	R$ 15,39	kg	R$ 1,34
Pimentão verde	kg	1	semana	4,35	151,00	g	656,58	g	R$ 3,58	kg	R$ 2,35
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	120,00	g	521,79	g	R$ 3,88	kg	R$ 2,02
Quiabo	kg	1	semana	4,35	122,00	g	530,48	g	R$ 7,40	kg	R$ 3,93
Repolho	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 1,50	kg	R$ 0,88
Vagem	kg	1	semana	4,35	110,00	g	478,30	g	R$ 4,67	kg	R$ 2,23
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 78,73
										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$ 78,73
										Quantidade de refeições/mês	167,41
										Total diário por refeição	R$ 0,47
										Total diário por comensal	**R$ 0,94**
Almoço e jantar – saladas											
Agrião	kg	3	semana	13,04	70,00	g	913,13	g	R$ 4,48	kg	R$ 4,09
Alface crespa	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R$ 3,68	kg	R$ 2,40
Alface lisa	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R$ 2,01	kg	R$ 1,31
Acelga	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R$ 1,88	kg	R$ 1,96
Almeirão	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R$ 4,20	kg	R$ 2,74
Beterraba	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R$ 1,76	kg	R$ 0,77
Escarola	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R$ 2,42	kg	R$ 1,58
Pepino comum	kg	3	semana	13,04	60,00	g	782,68	g	R$ 1,82	kg	R$ 1,42
Cenoura	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,57
Couve-manteiga	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R$ 2,77	kg	R$ 1,20
Tomate salada	kg	3	semana	13,04	106,00	g	1382,73	g	R$ 3,69	kg	R$ 5,10
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 24,15
										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$ 24,15
										Quantidade de refeições/mês	126,10
										Total diário por refeição	R$ 0,19
										Total diário por comensal	**R$ 0,38**

Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – sobremesas											
Abacate	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R$ 3,49	kg	R$ 3,82
Abacaxi	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R$ 3,57	kg	R$ 3,91
Banana nanica	kg	7	semana	30,44	120,00	g	3652,50	g	R$ 3,12	kg	R$ 11,40
Caqui	kg	1	semana	4,35	110,00	g	478,30	g	R$ 14,94	kg	R$ 7,15
Doce em pasta goiabada *	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R$ 13,29	kg	R$ 4,62
Doce em pasta marmelada *	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R$ 29,55	kg	R$ 10,28
Mistura em pó para gelatina *	kg	10	mês	10,00	21,00	g	210,00	g	R$ 15,29	kg	R$ 3,21
Laranja pera	kg	6	semana	26,09	160,00	g	4174,29	g	R$ 1,73	kg	R$ 7,22
Manga	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R$ 4,58	kg	R$ 5,02
Melancia	kg	2	semana	8,70	325,00	g	2826,34	g	R$ 1,52	kg	R$ 4,30
Milho de canjica	kg	1	semana	4,35	31,00	g	134,79	g	R$ 12,30	kg	R$ 1,66
Pó para preparo de pudim *	kg	10	mês	10,00	21,00	g	210,00	g	R$ 13,82	kg	R$ 2,90
Maçã	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R$ 7,17	kg	R$ 4,99
Doce de leite em tablete *	kg	1	quinzena	2,17	40,00	g	86,96	g	R$ 0,47	kg	R$ 0,04
Sagu *	kg	1	semana	4,35	21,00	g	91,31	g	R$ 17,90	kg	R$ 1,63
Tangerina cravo	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 3,31	kg	R$ 1,94
Tangerina murcot	kg	1	semana	4,35	140,00	g	608,75	g	R$ 2,88	kg	R$ 1,75
Goiaba	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R$ 6,29	kg	R$ 4,38
Tangerina ponkan	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 3,31	kg	R$ 1,94
Uva niágara	kg	1	semana	4,35	242,00	g	1052,27	g	R$ 9,72	kg	R$ 10,23
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 69,72
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 22,69
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 2,10
										Total mensal	R$ 90,31
										Quantidade de refeições/mês	156,97
										Total diário por refeição	R$ 0,58
										Total diário por comensal	**R$ 1,15**
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	6	mês	6,00	6,40	g	38,40	g	R$ 22,23	kg	R$ 0,85
Alho processado descascado	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R$ 16,89	kg	R$ 0,51
Alho processado, branco, picado	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R$ 21,85	kg	R$ 0,66
Alho processado, branco, puro em pasta	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R$ 22,80	kg	R$ 0,68
Alho, cebola triturados sem sal - tempero pronto	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R$ 32,52	kg	R$ 0,98
Caldo de carne *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10
Cebola	kg	2	dia	60,88	26,00	g	1582,75	g	R$ 4,87	kg	R$ 7,71
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 39,34	kg	R$ 3,26
Extrato de tomate *	kg	1	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,69
Limão taiti	kg	8	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R$ 8,14	kg	R$ 4,56
Louro seco	kg	1	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,17
Linguiça calabresa	kg	1	semana	4,35	55,00	g	239,15	g	R$ 25,60	kg	R$ 6,12
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31,00	ml	1887,13	ml	R$ 7,31	l	R$ 13,80

Quadro 48: Custos com matéria-prima alimentar

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Orégano seco	kg	1	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,17
Pimenta do reino em pó	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 21,81	kg	R$ 0,22
Pimenta vermelha picante 1	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R$ 21,81	kg	R$ 0,04
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,70	10,60	g	92,18	g	R$ 80,35	kg	R$ 7,41
Sal refinado iodado *	kg	2	dia	60,88	8,30	g	505,26	g	R$ 2,10	kg	R$ 1,06
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,42
Tomate maduro	kg	15	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R$ 3,69	kg	R$ 3,93
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R$ 18,76	kg	R$ 1,13
Vinagre de vinho *	l	2	dia	60,88	10,30	ml	627,01	ml	R$ 3,84	l	R$ 2,41
Subtotal mensal itens isentos											R$ 52,61
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 5,34
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,49
Total mensal											R$ 57,45
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 1,89**
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1,00	1236,00	g	1236,00	g	R$ 3,53	kg	R$ 4,36
Canela em pó	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 25,92	kg	R$ 0,03
Canela em rama	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 92,07	kg	R$ 0,09
Carne seca - salgada charque	kg	1	semana	4,35	60,00	g	260,89	g	R$ 62,55	kg	R$ 16,32
Chocolate em pó solúvel *	kg	1	mês	1,00	93,00	g	93,00	g	R$ 27,89	kg	R$ 2,59
Coco ralado seco, puro *	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 48,48	kg	R$ 0,48
Cravo da índia	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,11
Farinha de mandioca	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R$ 6,49	kg	R$ 2,26
Farinha de milho amarela	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R$ 8,15	kg	R$ 1,42
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R$ 3,77	kg	R$ 1,18
Fermento biológico	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 25,63	kg	R$ 0,03
Fermento químico	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,07
Fubá de milho	kg	3	semana	13,04	40,00	g	521,79	g	R$ 7,17	kg	R$ 3,74
Maionese *	kg	1	quinzena	2,17	15,00	g	32,61	g	R$ 6,95	kg	R$ 0,23
Massa alimentícia para sopa	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R$ 7,31	kg	R$ 2,28
Lentilha	kg	2	quinzena	4,35	50,00	g	217,41	g	R$ 15,37	kg	R$ 3,34
Mel de abelha *	kg	1	mês	1,00	108,00	g	108,00	g	R$ 28,82	kg	R$ 3,11
Ovos tipo médio branco	dz	2	semana	8,70	2,00	un	17,39	un	R$ 9,95	dz	R$ 14,42
Queijo tipo muzzarela	kg	1	semana	4,35	26,00	g	113,05	g	R$ 51,21	kg	R$ 5,79
Xarope de groselha *	l	1	mês	1,00	94,00	ml	94,00	ml	R$ 15,64	l	R$ 1,47
Subtotal mensal itens isentos											R$ 55,44
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,89
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,73
Total mensal											R$ 62,60
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 2,06**
Sucos											
Suco de frutas *	l	2	dia	60,88	21,00	ml	1278,38	ml	R$ 6,14	l	R$ 7,85
Subtotal mensal itens isentos											R$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 7,85
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R$ 0,73
Total mensal											R$ 7,12
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 0,23**

b) Eventuais

Quadro 49: Custos com matéria-prima alimentar – Eventuais

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita Peso Bruto (in natura)		Consumo per Capita		Custo Unitário		Custo por Evento (R$)
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Festas Juninas										
Amendoim sem casca	kg	1	ano	evento anual	66,00	g	66,00	g	R$ 8,77	kg
Milho de pipoca	kg	1	ano	evento anual	52,00	g	52,00	g	R$ 4,17	kg
Pinhão	kg	1	ano	evento anual	296,00	g	296,00	g	R$ 21,41	kg
								Subtotal mensal itens isentos		R$ 7,13
								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		R$ 7,13
								BDI - Benefício e Despesas Indiretas para serviços de transporte - 24,99%		R$ 1,78
								Total por comensal		**R$ 8,92**
Natal/Ano-Novo										
Frutas cristalizadas *	kg	1	ano	evento anual	50,00	g	50,00	g	R$ 12,73	kg
Panetone *	kg	1	ano	evento anual	210,00	g	210,00	g	R$ 18,24	kg
Refrigerante *	l	1	ano	evento anual	250,00	ml	250,00	ml	R$ 2,67	l
Uva passa *	kg	1	ano	evento anual	50,00	g	50,00	g	R$ 10,00	kg
								Subtotal mensal itens isentos		R$ 0,00
								Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
								Subtotal mensal itens não isentos (*)		R$ 5,63
								Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		-R$ 0,52
								Total		R$ 5,11
								BDI - Benefício e Despesas Indiretas para serviços de transporte - 24,99%		R$ 1,28
								Total por comensal		**R$ 6,39**

c) Lanche opcional

Quadro 50: Custos com matéria-prima alimentar – Lanche opcional

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita Peso Bruto (in natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo por Refeição (R$)
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Lanche opcional										
Diversos										
Suco de frutas *	ml	1	lanche	eventual	21,00	ml	21,00	ml	R$ 6,14	l
Pão francês comum	kg	2	lanche	eventual	51,00	g	102,00	g	R$ 15,41	kg
									Subtotal itens isentos	R$ 1,57
									Subtotal itens não isentos (*)	R$ 0,13
Recheio proteico										
Queijo tipo prato	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R$ 42,60	kg	R$ 5,54
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R$ 51,21	kg	R$ 6,66
Apresuntado	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R$ 17,81	kg	R$ 2,32
Presunto magro	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R$ 25,58	kg	R$ 3,33
									Subtotal itens isentos (média)	R$ 4,46
									Subtotal itens não isentos (*) (média)	R$ 0,00
									Subtotal mensal itens isentos	R$ 6,03
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
									Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 0,13
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,01
									Subtotal itens isentos (média)	R$ 6,15
									Total por lanche	**R$ 6,15**

d) Resumo da matéria-prima alimentar

O quadro abaixo apresenta o resumo dos custos com matéria-prima. Destaca-se que, quando eventualmente houver a utilização do lanche opcional em substituição ao jantar, os custos unitários por refeição serão diferentes.

Quadro 51: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar

Tipo de Refeição	Total Diário por Comensal	
Desjejum	**R$ 3,91**	
Almoço e jantar	**Sem substituição**	**Com substituição***
Pão	R$ 0,79	
Básico	R$ 1,24	R$ 1,24
Proteínas	R$ 8,00	R$ 8,00
Legumes	R$ 0,94	R$ 0,94
Saladas	R$ 0,38	R$ 0,38
Sobremesas	R$ 1,15	R$ 1,15
Temperos	R$ 1,89	R$ 1,89
Preparações	R$ 2,06	R$ 2,06
Sucos	R$ 0,23	R$ 0,23
Total almoço e jantar	**R$ 16,67**	**R$ 15,88**
Custo unitário por refeição	**R$ 8,33**	**R$ 7,94**
Lanche opcional	**R$ 6,15**	

* Quando ocorrer a substituição do jantar pelo lanche opcional.

3.2. Fornecimento de Matéria-prima Não Alimentar

3.2.1. Matéria-prima não Alimentar: Recicláveis

a) Recicláveis individuais utilizados nos Serviços A e B

Quadro 52: Custos com recicláveis individuais utilizados nos serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R$)
			Consumo	Frequência	
Recicláveis para desjejum – somente para o Serviço A					
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 300 ml para sucos e café com leite	un	R$ 0,09	1	dia	R$ 0,09
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,09
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,01
				Total diário por refeição	**R$ 0,08**
Recicláveis para almoço e jantar – somente para o Serviço A					
Marmitex redondo de 1ª qualidade, resistente, com tampa aluminizada, com fechamento hermético	un	R$ 0,31	4	dia	R$ 1,24
Colher de sopa descartável em plástico resistente e transparente	un	R$ 0,08	2	dia	R$ 0,17
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 200 ml, para água/suco	un	R$ 0,07	2	dia	R$ 0,14
Copos plásticos resistentes, com tampa, capacidade de 100 ml, para sobremesa	un	R$ 0,12	15	mês	R$ 0,06
				Total diário por comensal	R$ 1,61
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,80
				Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,07
				Total diário por refeição	**R$ 0,73**
Recicláveis para lanche opcional – Serviço A					
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 200 ml, para água/suco	un	R$ 0,07	1	dia	R$ 0,07
Saco para lanche	un	R$ 0,06	1	dia	R$ 0,06
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,13
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,01
				Total diário por refeição	**R$ 0,12**
Recicláveis para lanche opcional – Serviço B					
Saco para lanche	un	R$ 0,06	1	dia	R$ 0,06
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,06
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,005
				Total diário por refeição	**R$ 0,05**

b) Recicláveis para o preparo das refeições – Serviços A e B

Quadro 53: Custos com recicláveis para o preparo das refeições nos serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Quantidade		Consumo Mensal (un.)	Custo Total (mês)
			Consumo	Frequência		
Filme de pvc, esticável, em rolo, espessura aproximada 0,01 mm (10 micras), medindo aproximadamente 38 cm x 1000 m	rolo	R$ 165,89	2	mês	2,00	R$ 331,78
Luvas látex descartáveis	un	R$ 0,22	12	dia	365,25	R$ 79,11
Papel alumínio com 7,5 m x 30 cm	rolo	R$ 4,76	2	mês	2,00	R$ 9,52
Pano multiuso rolo de cross- hatch com 300 m x 30 cm	rolo	R$ 118,49	2	mês	2,00	R$ 236,98
Saco plástico para saladas medindo 50x40 cm	un	R$ 0,11	100	dia	3043,75	R$ 322,64
Saco plástico para temperos medindo 6x9 cm	un	R$ 0,02	5	dia	152,19	R$ 3,47
Sacos plásticos, esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, medindo aproximadamente 15x20cm	un	R$ 0,14	14	dia	426,13	R$ 58,81
					Total mensal	R$ 1.042,31
					Custo diário por comensal*	R$ 0,03
					Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,003
Custo diário final por comensal						**R$ 0,031**

Obs.: Foi considerada a quantidade de refeições diárias = 1000.

3.3. Despesas Diversas

3.3.1. Despesas Diversas – Serviço A

Quadro 54: Custos com despesas diversas para o Serviço A

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	400	700	1.500	3.000
Produtos para higienização e limpeza				
Total diário de gêneros alimentícios	R$ 20,57	R$ 20,57	R$ 20,57	R$ 20,57
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%
Custo diário com higienização e limpeza (R$/dia)	**R$ 1,23**	**R$ 1,23**	**R$ 1,23**	**R$ 1,23**
Despesas com manutenção de instalações				
0,40	0,40	0,30	0,27	0,24
160,00	160,00	210,00	405,00	720,00
R$ 24,35	R$ 24,35	R$ 24,35	R$ 24,35	R$ 24,35
R$ 3.896,46	R$ 3.896,46	R$ 5.114,11	R$ 9.862,92	R$ 17.534,09
R$ 0,32	**R$ 0,32**	**R$ 0,24**	**R$ 0,22**	**R$ 0,19**
Despesa com controle integrado de pragas				
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72
Área total requerida (m²)	160,00	210,00	405,00	720,00
Subtotal por trimestre	R$ 434,96	R$ 570,89	R$ 1.100,99	R$ 1.957,32

Quadro 54: Custos com despesas diversas para o Serviço A

(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Crédito PIS/COFINS	-R$ 40,23	-R$ 52,81	-R$ 101,84	-R$ 181,05
Custo total por trimestre	R$ 394,73	R$ 518,08	R$ 999,15	R$ 1.776,27
Custo unitário diário	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Análise microbiológica dos alimentos preparados				
Quantidade estimada mensal de análises	1	2	6	7
Valor unitário	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19
Valor mensal	R$ 412,19	R$ 824,38	R$ 2.473,13	R$ 2.885,32
Crédito PIS/COFINS	-R$ 38,13	-R$ 76,25	-R$ 228,76	-R$ 266,89
Custo total por mês	R$ 374,06	R$ 748,12	R$ 2.244,37	R$ 2.618,43
Custo unitário diário	**R$ 0,03**	**R$ 0,04**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**
Análise de potabilidade da água				
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31
Valor mensal	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19
Custo total por mês	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52
Custo unitário diário	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Equipamentos				
Custo total de aquisição	R$ 237.363,84	R$ 361.025,77	R$ 569.559,48	R$ 747.302,29
Custo diário de depreciação	R$ 0,16	R$ 0,14	R$ 0,10	R$ 0,07
Custo diário de manutenção	R$ 0,16	R$ 0,14	R$ 0,10	R$ 0,07
Custo unitário diário	**R$ 0,32**	**R$ 0,28**	**R$ 0,21**	**R$ 0,14**
Utensílios				
Custo de aquisição	R$ 14.208,20	R$ 30.461,04	R$ 36.261,84	R$ 59.980,57
Custo unitário diário	**R$ 0,05**	**R$ 0,06**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**
Despesas com água				
Consumo diário por comensal (litros)	25	25	25	25
Tarifa (R$/m^3)	R$ 31,80	R$ 31,80	R$ 31,80	R$ 31,80
Subtotal unitário diário	R$ 0,79	R$ 0,79	R$ 0,79	R$ 0,79
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,07
Custo unitário diário	**R$ 0,72**	**R$ 0,72**	**R$ 0,72**	**R$ 0,72**
Despesas com energia				
Consumo diário (Kw)	130	190	300	600
Tarifa (R$/Kw)	R$ 0,79	R$ 0,79	R$ 0,79	R$ 0,79
Custo diário com 18% de ICMS	R$ 125,16	R$ 182,93	R$ 288,84	R$ 577,68
Subtotal unitário diário	R$ 0,31	R$ 0,26	R$ 0,19	R$ 0,19
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,03	-R$ 0,02	-R$ 0,02	-R$ 0,02
Custo unitário diário	**R$ 0,28**	**R$ 0,24**	**R$ 0,17**	**R$ 0,17**
Despesas com gás				
Consumo diário por comensal (kg)	0,0275	0,0157	0,0073	0,0037
Custo unitário (kg)	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24
Subtotal unitário diário	R$ 0,25	R$ 0,15	R$ 0,07	R$ 0,03
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,02	-R$ 0,01	-R$ 0,01	R$ 0,00
Custo unitário diário	**R$ 0,23**	**R$ 0,13**	**R$ 0,06**	**R$ 0,03**
Total de despesas diversas	**R$ 3,21**	**R$ 2,95**	**R$ 2,71**	**R$ 2,55**

3.3.2. Despesas Diversas – Serviço B

Quadro 55: Custos com despesas diversas para o Serviço B

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Parâmetro adotado		
Número médio de comensais	400	700
Produtos para higienização e limpeza		
Total diário de gêneros alimentícios	R$ 20,57	R$ 20,57
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%
Custo diário com higienização e limpeza (R$/dia)	**R$ 1,23**	**R$ 1,23**
Despesas com manutenção de instalações		
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,40	0,30
Área total requerida (m²)	160	210
Valor médio/m² de locação mensal	24,35	24,35
Custo mensal	3.896,46	5.114,11
Custo unitário diário	**R$ 0,32**	**R$ 0,24**
Despesa com controle integrado de pragas		
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,72	R$ 2,72
Área total requerida (m²)	160	210
Subtotal por trimestre	R$ 434,96	R$ 570,89
Crédito PIS/COFINS	-R$ 40,23	-R$ 52,81
Custo total por trimestre	R$ 394,73	R$ 518,08
Custo unitário diário	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Análise microbiológica dos alimentos preparados		
Quantidade estimada mensal de análises	1	2
Valor unitário	R$ 412,19	R$ 412,19
Valor mensal	R$ 412,19	R$ 824,38
Crédito PIS/COFINS	-R$ 38,13	-R$ 76,25
Custo total por mês	R$ 374,06	R$ 748,12
Custo unitário diário	**R$ 0,03**	**R$ 0,04**
Análise de potabilidade da água		
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 142,31	R$ 142,31
Valor mensal	R$ 23,72	R$ 23,72
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,19	-R$ 2,19
Custo total por mês	R$ 21,52	R$ 21,52
Custo unitário diário	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Equipamentos		
Custo total de aquisição	R$ 246.126,57	R$ 378.673,72
Custo diário de depreciação	R$ 0,168	R$ 0,148
Custo diário de manutenção	R$ 0,168	R$ 0,148
Custo unitário diário	**R$ 0,34**	**R$ 0,30**
Utensílios		
Custo de aquisição	R$ 29.140,94	R$ 57.295,32
Custo unitário diário	**R$ 0,10**	**R$ 0,11**
Despesas com água		
Consumo diário por comensal (litros)	25	25
Tarifa (R$/ m^3)	R$ 31,80	R$ 31,80
Subtotal unitário diário	R$ 0,79	R$ 0,79

Quadro 55: Custos com despesas diversas para o Serviço B

(conclusão)

Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,07	-R$ 0,07
Custo unitário diário	**R$ 0,72**	**R$ 0,72**
Despesas com energia		
Consumo diário (kW)	130	190
Tarifa (R$/kWh)	0,79	0,79
Custo diário com 18% de ICMS	R$ 125,16	R$ 182,93
Subtotal unitário diário	R$ 0,31	R$ 0,26
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,03	-R$ 0,02
Custo unitário diário	**R$ 0,28**	**R$ 0,24**
Despesas com gás		
Consumo diário por comensal (kg)	0,0275	0,0157
Custo unitário (kg)	R$ 9,24	R$ 9,24
Subtotal unitário diário	R$ 0,25	R$ 0,15
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,02	-R$ 0,01
Custo unitário diário	**R$ 0,23**	**R$ 0,13**
Total de despesas diversas	**R$ 3,27**	**R$ 3,02**

3.3.3. Despesas com Transporte – Serviços A e B

O quadro apresentado a seguir expressa os parâmetros adotados para a composição dos cálculos de transporte, resultado do somatório dos custos fixos e dos custos variáveis, contemplando os dois tipos de serviços abordados neste caderno.

Quadro 56: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte

(continua)

Item	Parâmetros Adotados	Un	Valor Unitário (R$)
Quantidade de viagens por dia	4	un	
Km de cada viagem	55	km	
Refeições transportadas a cada viagem	800	un	
Veículo zero km	1	un	R$ 194.705,94
Veículo em 2 anos (residual)	1	un	R$ 160.317,26
Veículo em 4 anos (residual)	1	un	R$ 133.204,24
Equipe de transporte (motorista + aux.)	1	mensal	R$ 14.907,35
Seguro	0,0822	%	
Seguro	12	meses	
Emplacamento	48	meses	R$ 369,13
Par de placas	-	-	R$ 195,02
Taxa de primeiro registro	-	-	R$ 174,11
IPVA	12	meses	R$ 0,00
IPVA	0,04	%	
Depreciação do veículo (mês)	24	meses	
Custo de adaptação do veículo	48	meses	R$ 10.993,46
Diesel (km/l)	9	Km/l	R$ 6,54
Fator de Manutenção Peças (1%/5.000km)	0,000002	%	
Fator de Manutenção Oficina (23% da equipe mês/10.000km)	0,000023	%	
Equipe manutenção	1	mensal	R$ 11.734,15
Pneus – fator de gasto (5 pneus/45.000 km)	0,000111111	%	R$ 570,42

Quadro 56: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte

(conclusão)

Item	Parâmetros Adotados	Un.	Valor Unitário (R$)
Óleo de motor (6,8 L/7500 km)	0,000906667	Fator	R$ 26,90
Óleo de câmbio (2,2 L/30000 km)	0,000073333	Fator	R$ 37,81
Óleo de freio (1,0 L/50000 km)	0,00002	Fator	R$ 29,56
Lavagem (1/550 km)	0,001818182	Fator	R$ 138,75
Crédito PIS/COFINS	9,25%	%	-

Quadro 57: Tabela do custo total fixo de transporte

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R$/mês)	Crédito PIS/COFINS (R$)	Custo Total (R$)
Custo fixo			
Mão de obra	R$ 14.907,35		R$ 14.907,35
Depreciação	R$ 1.129,71		R$ 1.129,71
Seguro	R$ 1.098,17	-R$ 101,58	R$ 996,59
Custo de adaptação do veículo	R$ 229,03	-R$ 21,19	R$ 207,85
Emplacamento	R$ 7,69		R$ 7,69
DPVAT	R$ 0,00		R$ 0,00
IPVA	R$ 649,02		R$ 649,02
		Custo fixo mensal (R$/mês)	R$ 17.898,21
		Custo fixo diário (R$/dia)	R$ 587,98
		Custo fixo por viagem	R$ 147,00
		Custo fixo por refeição	**R$ 0,18**

Quadro 58: Tabela do custo total variável de transporte

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R$/mês)	Crédito PIS/COFINS (R$)	Custo Total (R$)
Custo variável			
Manutenção de peças	R$ 0,39		R$ 0,39
Manutenção oficina	R$ 0,27		R$ 0,27
Pneu e acessórios	R$ 0,06	-R$ 0,01	R$ 0,06
Combustível	R$ 0,73	-R$ 0,07	R$ 0,66
Óleos e lubrificantes	R$ 0,03	-R$ 0,003	R$ 0,03
Lavagens	R$ 0,25	-R$ 0,02	R$ 0,23
		Custo variável (R$/km)	R$ 1,63
		Custo variável por viagem	R$ 89,68
		Custo variável por refeição	**R$ 0,11**

Custo final do transporte de refeições	
Custo fixo por refeição	R$ 0,18
Custo variável por refeição	R$ 0,11
Custo final por refeição	**R$ 0,30**

3.3.4. Equipamentos

Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Recepção e controle									
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	R$ 1.412,71	1	1	1	2	R$ 1.412,71	R$ 1.412,71	R$ 1.412,71	R$ 2.825,42
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg com base de chapa de aço inox	R$ 1.703,89		1	1	2	R$ 0,00	R$ 1.703,89	R$ 1.703,89	R$ 3.407,78
Balança de carga 300 kg	R$ 1.479,98	1	1	1	2	R$ 1.479,98	R$ 1.479,98	R$ 1.479,98	R$ 2.959,95
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m com gavetas	R$ 3.739,35	1	1	1	2	R$ 3.739,35	R$ 3.739,35	R$ 3.739,35	R$ 7.478,70
Despensa									
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, com 5 prateleiras. Dimensões: 0,92 x 0,50 x 1,80 m com vão entre pratel. 0,46 m	R$ 2.090,95	3	4	7	12	R$ 6.272,85	R$ 8.363,80	R$ 14.636,65	R$ 25.091,40
Mesa de escritório 1,50 m	R$ 430,43	1	1	1	2	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 430,43	R$ 860,86
Cadeira giratória	R$ 311,76	1	1	1	2	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 311,76	R$ 623,51
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	R$ 1.104,55	1	1	1	2	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 1.104,55	R$ 2.209,11
Mesa aço 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio da balança	R$ 1.305,49	1	1	1	2	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 1.305,49	R$ 2.610,99
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R$ 3.105,82					R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Escada de metal com 5 degraus	R$ 174,50	1	1	1	1	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50	R$ 174,50
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	R$ 148,10	3	7	15	20	R$ 444,30	R$ 1.036,71	R$ 2.221,52	R$ 2.962,03
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$ 2.028,67	1	1	3	4	R$ 2.028,67	R$ 2.028,67	R$ 6.086,01	R$ 8.114,68
Câmaras frigoríficas									
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R$ 26.759,41	1	1			R$ 26.759,41	R$ 26.759,41	R$ 0,00	R$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R$ 2.985,01	3	3	5	8	R$ 8.955,03	R$ 8.955,03	R$ 14.925,06	R$ 23.880,09

Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Câmara 3,00 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R$ 31.815,67			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 31.815,67	R$ 31.815,67
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	R$ 35.425,87	1	1			R$ 35.425,87	R$ 35.425,87	R$ 0,00	R$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R$ 2.985,01	3	4	5	6	R$ 8.955,03	R$ 11.940,04	R$ 14.925,06	R$ 17.910,07
Câmara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	R$ 41.833,78			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 41.833,78	R$ 41.833,78
Câmara 2,15 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R$ 30.581,05		1			R$ 0,00	R$ 30.581,05	R$ 0,00	R$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R$ 2.985,01		3	4	5	R$ 0,00	R$ 8.955,03	R$ 11.940,04	R$ 14.925,06
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R$ 30.578,70			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 30.578,70	R$ 30.578,70
Antecâmara	R$ 26.897,84	1	1	1	1	R$ 26.897,84	R$ 26.897,84	R$ 26.897,84	R$ 26.897,84
Área de carnes									
Tampo em aço inox 1,50 x 0,70 x 0,85 com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R$ 2.043,53	1				R$ 2.043,53	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Tampo em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 com 2 cubas de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R$ 3.961,79		1	1	1	R$ 0,00	R$ 3.961,79	R$ 3.961,79	R$ 3.961,79
Mesa com 50 x 0,70 x 0,85 m, em altileno espessura mínima 2 cm	R$ 1.582,85		1	1	2	R$ 0,00	R$ 1.582,85	R$ 1.582,85	R$ 3.165,70
Tampo em aço inox com 2,10x0,70x0,85 m com 2 cubas de aço inox 0,60 x 0,50 x 0,40 m para descongelamento	R$ 5.389,17			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 5.389,17	R$ 5.389,17
Moedor/picador de carnes tipo doméstico elétrico	R$ 332,64	1				R$ 332,64	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Moedor/picador de carnes 100 kg/h	R$ 2.681,08		1			R$ 0,00	R$ 2.681,08	R$ 0,00	R$ 0,00
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	R$ 3.941,19			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.941,19	R$ 3.941,19
Amaciador de bifes, 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos, composto de 2 rolos com 72 lâminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	R$ 3.806,45	1	1	1	2	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45	R$ 3.806,45	R$ 7.612,89
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40" acompanha caixa de decantação	R$ 4.092,00	1	1			R$ 4.092,00	R$ 4.092,00	R$ 0,00	R$ 0,00

Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". acompanha caixa de decantação	R$ 3.771,57			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.771,57	R$ 3.771,57
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R$ 3.961,79		1	1	1	R$ 0,00	R$ 3.961,79	R$ 3.961,79	R$ 3.961,79
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$ 2.951,84	1				R$ 2.951,84	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 2 cubas conjugadas de 0,50 x 0,40 x 0,40 com fundo falso perfurado e chuveiros laterais	R$ 3.675,28	1	1			R$ 3.675,28	R$ 3.675,28	R$ 0,00	R$ 0,00
Tampo de aço inox linear 1,40 x 0,60 x 0,85 m	R$ 2.967,09			1		R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 2.967,09	R$ 0,00
Tanque duplo, em aço inox de 2,0 x 1,0 x 0,20 m, com fundo falso perfurado e chuveiros laterais, acabamento polido fosco, medidas: 2,50 x 1,00 x 0,85 m	R$ 6.201,74			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 6.201,74	R$ 6.201,74
Lavadora e centrífuga de vegetais capac. 20 a 30 kg/h em aço inox	R$ 32.941,95				1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 32.941,95
Multiprocessador 150 kg/h	R$ 4.300,05		1	2	1	R$ 0,00	R$ 4.300,05	R$ 8.600,11	R$ 4.300,05
Multiprocessador 300 kg/h	R$ 6.060,22				1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 6.060,22
Área de cereais									
Tampo em aço inox linear para apoio, 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 orifício na extremidade	R$ 2.967,09	1	1	2	2	R$ 2.967,09	R$ 2.967,09	R$ 5.934,19	R$ 5.934,19
Carro para lavagem e transporte de cereais, tipo caçamba basculante sobre rodas, constituído de 1 recipiente em aço inox, provido de anteparo perfurado, guidão e alças em tubo de aço inox com montantes tubulares de 1", com 4 rodas de 5"e revestido de poliuretano, 2 fixas e 2 giratórias.; dimensões de 0,71 x 0,43 x 0,85 m	R$ 4.364,51		1	3	4	R$ 0,00	R$ 4.364,51	R$ 13.093,53	R$ 17.458,04

Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de massas, sobremesas e lanches									
Tampo linear em aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,3 de fundos	R$ 3.082,68	1				R$ 3.082,68	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Tampo linear (PIA) em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R$ 4.190,72		1	1	1	R$ 0,00	R$ 4.190,72	R$ 4.190,72	R$ 4.190,72
Cafeteira elétrica capacidade 50 litros, em aço inox	R$ 4.594,91	1				R$ 4.594,91	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	R$ 3.562,22	1	1	1	1	R$ 3.562,22	R$ 3.562,22	R$ 3.562,22	R$ 3.562,22
Cafeteira elétrica 5 litros	R$ 3.468,33	1				R$ 3.468,33	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores – globo, raquete e gancho	R$ 16.905,19		1			R$ 0,00	R$ 16.905,19	R$ 0,00	R$ 0,00
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores – globo, raquete e gancho	R$ 47.207,95			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 47.207,95	R$ 47.207,95
Área de cocção									
Fogão a gás com 4 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R$ 3.083,56			2	2	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 6.167,12	R$ 6.167,12
Fogão a gás com 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R$ 3.494,71	1	1			R$ 3.494,71	R$ 3.494,71	R$ 0,00	R$ 0,00
Bifeteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	R$ 392,84	1	1	2	2	R$ 392,84	R$ 392,84	R$ 785,69	R$ 785,69
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40m	R$ 360,73	1	1	0	0	R$ 360,73	R$ 360,73	R$ 0,00	R$ 0,00
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros com 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	R$ 1.690,66	1				R$ 1.690,66	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00x1,00m	R$ 9.352,89			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 9.352,89	R$ 9.352,89

Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	R$ 14.523,20	2	1			R$ 29.046,41	R$ 14.523,20	R$ 0,00	R$ 0,00
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	R$ 17.411,84	1	3	2	1	R$ 17.411,84	R$ 52.235,52	R$ 34.823,68	R$ 17.411,84
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	R$ 20.768,20		1	5	1	R$ 0,00	R$ 20.768,20	R$ 103.841,01	R$ 20.768,20
Caldeirão a gás autogerador de vapor 500 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	R$ 25.598,32				4	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 102.393,26
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R$ 6.448,95	1	1			R$ 6.448,95	R$ 6.448,95	R$ 0,00	R$ 0,00
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R$ 13.237,35			1	2	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 13.237,35	R$ 26.474,70
Mesa para apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R$ 3.444,54	1	1			R$ 3.444,54	R$ 3.444,54	R$ 0,00	R$ 0,00
Mesa para apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R$ 3.777,47			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.777,47	R$ 3.777,47
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monof.	R$ 1.059,76	1				R$ 1.059,76	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	R$ 1.276,85		1	1	1	R$ 0,00	R$ 1.276,85	R$ 1.276,85	R$ 1.276,85
Refrigerador industrial, galvanizada internamente e externamente em aço inox, de 1,20 x 0,60 x 1,90 m, cap. 1200 litros	R$ 8.733,52		1	1	1	R$ 0,00	R$ 8.733,52	R$ 8.733,52	R$ 8.733,52
Forno combinado com 20 GN 1/1	R$ 40.511,26				2	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 81.022,51
Área para higienização de panelas e utensílios									
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 3.388,76	1				R$ 3.388,76	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00

Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 4.732,25		1	1	2	R$ 0,00	R$ 4.732,25	R$ 4.732,25	R$ 9.464,49
Estante gradeada em aço inox de 1, 4 x 0,50 x 1,80 m, fixa com 4 planos	R$ 2.329,39	1	2	2	3	R$ 2.329,39	R$ 4.658,78	R$ 4.658,78	R$ 6.988,17
Área de montagem									
Carro isotérmico/banho maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	R$ 4.353,99			10	12	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 43.539,87	R$ 52.247,84
Carro plataforma 300 kg para transporte (distribuição e expedição)	R$ 746,35		1	1	2	R$ 0,00	R$ 746,35	R$ 746,35	R$ 1.492,71
Equipamento de fechamento de marmitex manual	R$ 134,97	1	1	1	2	R$ 134,97	R$ 134,97	R$ 134,97	R$ 269,93
Sistema de exaustão									
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m sem filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R$ 12.367,87	1				R$ 12.367,87	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R$ 14.535,61	1				R$ 14.535,61	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,70 x 1,20 m com filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R$ 20.023,00		1	1	1	R$ 0,00	R$ 20.023,00	R$ 20.023,00	R$ 20.023,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 4,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R$ 18.016,81		1			R$ 0,00	R$ 18.016,81	R$ 0,00	R$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 5,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R$ 19.556,11			2	2	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 39.112,23	R$ 39.112,23
Sistema de exaustão composto de coifa de 8,0 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R$ 38.327,67					R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00

Quadro 59: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de guarda de caixotes									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R$ 1.799,21	1	1	2	2	R$ 1.799,21	R$ 1.799,21	R$ 3.598,43	R$ 3.598,43
Área de lavagem e guarda de material limpeza									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R$ 1.462,52	1	1	1	1	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52	R$ 1.462,52
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R$ 115,25	1	1	1	2	R$ 115,25	R$ 115,25	R$ 115,25	R$ 230,49
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R$ 1.799,21	1	1	1	2	R$ 1.799,21	R$ 1.799,21	R$ 1.799,21	R$ 3.598,43
Subtotal para refeição transportada						R$ 261.557,95	R$ 397.824,54	R$ 627.613,76	R$ 823.473,59
Crédito PIS/COFINS						-R$ 24.194,11	-R$ 36.798,77	-R$ 58.054,27	-R$ 76.171,31
Total refeição transportada						R$ 237.363,84	R$ 361.025,77	R$ 569.559,48	R$ 747.302,29
Número médio de comensais						400	700	1500	3000
Custo diário de depreciação = custo total/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R$ 0,162	R$ 0,141	R$ 0,104	R$ 0,068
Custo diário de manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R$ 0,162	R$ 0,141	R$ 0,104	R$ 0,068
Custo unitário diário refeição transportada						**R$ 0,325**	**R$ 0,282**	**R$ 0,208**	**R$ 0,136**

Para o Serviço B, o quadro abaixo apresenta os equipamentos incluídos e excluídos frente aos já apresentados para o Serviço A (Quadro 59), de acordo com a necessidade.

Quadro 60: Custos com equipamentos utilizados no serviço B

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos		Custo com Equipamentos	
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Inclusão					
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	R$ 1.412,71	1	2	R$ 1.412,71	R$ 2.825,42
Carro térmico sob rodízios, dotado de 4 recipientes quentes e 1 neutro; elétrico 220 v, aço inox, dotado de gabinete para apoio.1,20mx0,70mx0,90m	R$ 1.846,70	1	2	R$ 1.846,70	R$ 3.693,40
Tampo de aço inox 1,40x0,70x0,70x 0,85m com 2 cubas de 0,60x0,50x0,40m	R$ 4.732,25	1	2	R$ 4.732,25	R$ 9.464,49
Estante de aço pintada com 04 planos de 0,92m x 0,50m x 1,60m de altura	R$ 1.799,21	1	2	R$ 1.799,21	R$ 3.598,43
Subtotal para refeição a granel inclusão				**R$ 9.790,87**	**R$ 19.581,74**
Exclusão					
Equipamento de fechamento de marmitex manual	R$ 134,97	1	1	R$ 134,97	R$ 134,97
Subtotal para refeição a granel exclusão				**-R$ 134,97**	**-R$ 134,97**
Subtotal para refeição transportada				R$ 261.557,95	R$ 397.824,54
Total com acréscimo da refeição a granel				R$ 271.213,85	R$ 417.271,31
Crédito PIS/COFINS				-R$ 25.087,28	-R$ 38.597,60
Total refeição a granel				R$ 246.126,57	R$ 378.673,72
Número médio de comensais				400	700
Custo diário de depreciação = custo total/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R$ 0,17	R$ 0,15
Custo diário de manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R$ 0,17	R$ 0,15
Custo unitário diário refeição a granel				**R$ 0,34**	**R$ 0,30**

3.3.5. Utensílios

Quadro 61: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Abridor de garrafa com saca-rolha em inox	R$ 7,58	3	3	3		R$ 22,74	R$ 22,74	R$ 22,74	R$ 0,00
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	R$ 6,74	2				R$ 13,47	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	R$ 8,80	1	2	2	3	R$ 8,80	R$ 17,61	R$ 17,61	R$ 26,41
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R$ 51,81	3	10	12		R$ 155,43	R$ 518,09	R$ 621,71	R$ 0,00
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	R$ 57,68	3	10	12	40	R$ 173,04	R$ 576,82	R$ 692,18	R$ 2.307,26
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel com tampa	R$ 117,07	2	4	5	6	R$ 234,15	R$ 468,29	R$ 585,37	R$ 702,44
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel com tampa	R$ 240,62	2	4	4		R$ 481,24	R$ 962,49	R$ 962,49	R$ 0,00
Caçarola de alumínio cap. 41 litros tipo hotel com tampa	R$ 285,11	3	5	5	6	R$ 855,33	R$ 1.425,55	R$ 1.425,55	R$ 1.710,65
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel com tampa	R$ 76,64	3	4	4		R$ 229,91	R$ 306,55	R$ 306,55	R$ 0,00
Caixa de isopor capacidade 120 litros	R$ 173,44	6	21	30	63	R$ 1.040,67	R$ 3.642,34	R$ 5.203,34	R$ 10.927,02
Caixa de isopor capacidade 60 litros	R$ 61,68	1				R$ 61,68	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Caixa fechada em polietileno para hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	R$ 57,81	6	12	15	20	R$ 346,86	R$ 693,72	R$ 867,14	R$ 1.156,19
Caixa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	R$ 184,26	2	4	7	12	R$ 368,53	R$ 737,06	R$ 1.289,85	R$ 2.211,18
Caixa térmica hot-box 30 litros 72 x 42,5 x 35 cm	R$ 739,96	1	1			R$ 739,96	R$ 739,96	R$ 0,00	R$ 0,00
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	R$ 1.377,12		1	2	4	R$ 0,00	R$ 1.377,12	R$ 2.754,24	R$ 5.508,47
Caixa vazada em polietileno para hortifrutigranjeiros	R$ 51,36	6	20	25	45	R$ 308,19	R$ 1.027,29	R$ 1.284,11	R$ 2.311,39
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel com tampa	R$ 77,82	3				R$ 233,46	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel com tampa	R$ 708,54	1	3	3	5	R$ 708,54	R$ 2.125,61	R$ 2.125,61	R$ 3.542,69

Quadro 61: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel com tampa	R$ 158,66	3	5	6		R$ 475,99	R$ 793,31	R$ 951,97	R$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel com tampa	R$ 319,94	3				R$ 959,81	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel com tampa	R$ 562,40	2	5	6	6	R$ 1.124,79	R$ 2.811,98	R$ 3.374,37	R$ 3.374,37
Caneca de alumínio 2 litros	R$ 24,12	2	4	6	6	R$ 48,25	R$ 96,49	R$ 144,74	R$ 144,74
Chiara 12" em inox – afiador de faca tipo fuzil de aproximadamente. 30 cm	R$ 29,43	1	1	1	2	R$ 29,43	R$ 29,43	R$ 29,43	R$ 58,87
Colher de altileno 36 cm	R$ 17,37	6	6	7	8	R$ 104,22	R$ 104,22	R$ 121,59	R$ 138,96
Colher de altileno 45 cm	R$ 21,67	4	6	7	8	R$ 86,69	R$ 130,04	R$ 151,71	R$ 173,38
Colher de altileno 60 cm	R$ 35,61	4	8	9	10	R$ 142,45	R$ 284,91	R$ 320,52	R$ 356,13
Concha de alumínio diâm. 10 cm com cabo 33 cm	R$ 18,42	8	14	14	10	R$ 147,33	R$ 257,82	R$ 257,82	R$ 184,16
Concha de alumínio diâm. 16 cm com cabo 50 cm	R$ 39,94	1	3	3	4	R$ 39,94	R$ 119,82	R$ 119,82	R$ 159,76
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R$ 25,37	6	6	6	6	R$ 152,19	R$ 152,19	R$ 152,19	R$ 152,19
Descaroçador de azeitona em alumínio	R$ 15,96	2	3	3	4	R$ 31,91	R$ 47,87	R$ 47,87	R$ 63,83
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R$ 97,86	2	4	4		R$ 195,72	R$ 391,44	R$ 391,44	R$ 0,00
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R$ 170,56	1				R$ 170,56	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Escumadeira alumínio diam.10 cm e cabo 36 cm	R$ 15,77	6	7	8		R$ 94,60	R$ 110,37	R$ 126,14	R$ 0,00
Escumadeira alumínio diam.14 cm e cabo 36 cm	R$ 31,48	2	2	2	4	R$ 62,96	R$ 62,96	R$ 62,96	R$ 125,92
Escumadeira alumínio diam.16 cm e cabo 36 cm	R$ 31,59				6	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 189,55
Escumadeira alumínio diam.8,5 cm e cabo 33 cm	R$ 13,38	4	8	10	10	R$ 53,53	R$ 107,06	R$ 133,83	R$ 133,83
Faca para açougue inox lâmina 9	R$ 30,79	3	4	4	6	R$ 92,38	R$ 123,17	R$ 123,17	R$ 184,75
Faca para cozinha inox lâmina 8	R$ 30,39	3	10	10	10	R$ 91,18	R$ 303,92	R$ 303,92	R$ 303,92
Faca para vegetais inox lâmina 3. 1/4"	R$ 12,65	6	8	8	10	R$ 75,88	R$ 101,17	R$ 101,17	R$ 126,47
Frigideira diâm. 22 cm	R$ 34,21	2				R$ 68,43	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Frigideira diâm. 34 cm	R$ 84,31	3	4	5	6	R$ 252,94	R$ 337,26	R$ 421,57	R$ 505,89
Funil em plástico diâm 10 cm	R$ 2,92	1	2	2	2	R$ 2,92	R$ 5,84	R$ 5,84	R$ 5,84
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 34 cm	R$ 12,95	3	3	3		R$ 38,86	R$ 38,86	R$ 38,86	R$ 0,00
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 56 cm	R$ 24,23	3	3	3	3	R$ 72,69	R$ 72,69	R$ 72,69	R$ 72,69
Jarra plástica 2 litros	R$ 11,33	4	8	8	10	R$ 45,34	R$ 90,67	R$ 90,67	R$ 113,34

Quadro 61: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Monobloco 10 litros em polietileno	R$ 27,27	4	6	6		R$ 109,06	R$ 163,59	R$ 163,59	R$ 0,00
Monobloco 16 litros em polietileno	R$ 35,28	6	8	8	10	R$ 211,70	R$ 282,26	R$ 282,26	R$ 352,83
Monobloco 34 litros em polietileno	R$ 62,74	6	10	10	12	R$ 376,42	R$ 627,37	R$ 627,37	R$ 752,84
Monobloco 40 litros em polietileno	R$ 82,34	6	10	10	12	R$ 494,06	R$ 823,43	R$ 823,43	R$ 988,11
Monobloco 44 litros em polietileno	R$ 66,96	4	10	10	14	R$ 267,86	R$ 669,65	R$ 669,65	R$ 937,51
Pá para arroz em altileno 35 cm	R$ 20,77	1	2	2	3	R$ 20,77	R$ 41,54	R$ 41,54	R$ 62,32
Pegador de pão de inox	R$ 16,69	3	4	4	6	R$ 50,07	R$ 66,76	R$ 66,76	R$ 100,14
Pegador de salada de inox	R$ 10,46	3	4	4	6	R$ 31,39	R$ 41,85	R$ 41,85	R$ 62,77
Placa de altileno 50 x 30 cm	R$ 94,54	4	10	10	10	R$ 378,15	R$ 945,37	R$ 945,37	R$ 945,37
Recipiente plástico com tampa para alimentos 10 litros	R$ 29,50	5	8	10	10	R$ 147,52	R$ 236,03	R$ 295,04	R$ 295,04
Recipiente plástico com tampa para alimentos 12 litros	R$ 29,27		10	15	20	R$ 0,00	R$ 292,68	R$ 439,02	R$ 585,36
Recipiente plástico com tampa para alimentos 3 litros	R$ 15,56	5	8	10		R$ 77,81	R$ 124,49	R$ 155,61	R$ 0,00
Recipiente térmico para líquidos 12 litros	R$ 185,28	14	41	50	126	R$ 2.593,93	R$ 7.596,50	R$ 9.264,02	R$ 23.345,33
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	R$ 184,94	1	2	2	3	R$ 184,94	R$ 369,88	R$ 369,88	R$ 554,82
Termômetro tipo espeto de 50 °C a 300 °C	R$ 34,89	2	2	2	4	R$ 69,79	R$ 69,79	R$ 69,79	R$ 139,58
Subtotal para Refeição Transportada						R$ 15.656,42	R$ 33.565,89	R$ 39.957,95	R$ 66.094,29
Crédito PIS/COFINS						-R$ 1.448,22	-R$ 3.104,84	-R$ 3.696,11	-R$ 6.113,72
Total refeição transportada						R$ 14.208,20	R$ 30.461,04	R$ 36.261,84	R$ 59.980,57
Número médio de comensais						400	700	1500	3000
Custo diário de depreciação = custo total/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R$ 0,05	R$ 0,06	R$ 0,03	R$ 0,03
Custo unitário diário refeição transportada						**R$ 0,05**	**R$ 0,06**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**

Para o Serviço B, o quadro abaixo apresenta os utensílios incluídos e excluídos frente aos já apresentados para o Serviço A (Quadro 61) de acordo com a necessidade.

Quadro 62: Custos com utensílios utilizados no serviço B

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios		Custo com Utensílios	
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Inclusão					
Colheres para arroz e guarnição	R$ 12,17	2	4	R$ 24,33	R$ 48,67
Concha para feijão e guarnição	R$ 10,40	1	2	R$ 10,40	R$ 20,79
Garfo para carnes e guarnição	R$ 12,95	1	2	R$ 12,95	R$ 25,91
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	R$ 1.377,12	13	24	R$ 17.902,54	R$ 33.050,84
Subtotal para refeição a granel inclusão				**R$ 17.950,24**	**R$ 33.146,25**
Exclusão					
Caixa de isopor capac. 60 litros	R$ 61,68	1	1	R$ 61,68	R$ 61,68
Caixas de isopor capac. 120 litros	R$ 173,44	4	16	R$ 693,78	R$ 2.775,12
Caixa térmica hot-box 30 litros 72 x 42,5 x 35 cm	R$ 739,96	1	1	R$ 739,96	R$ 739,96
Subtotal para refeição a granel exclusão				**-R$ 1.495,42**	**-R$ 3.576,75**
Subtotal para refeição transportada				R$ 15.656,42	R$ 33.565,89
Total com acréscimo da refeição a granel				R$ 32.111,23	R$ 63.135,34
Crédito PIS/COFINS				-R$ 2.970,29	-R$ 5.840,02
Total refeição a granel				R$ 29.140,94	R$ 57.295,32
Número médio de comensais				400	700
Custo diário de depreciação = custo total/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R$ 0,10	R$ 0,11
Custo unitário diário refeição a granel				**R$ 0,10**	**R$ 0,11**

3.4. Mão de obra

Os custos de mão de obra consideram salário, encargos sociais e trabalhistas, benefícios, uniformes e EPIs. Todas as categorias com participação direta na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária estão contempladas nesses custos. Os salários das categorias envolvidas na prestação desse serviço foram obtidos seguindo duas metodologias, através da Convenção Coletiva e de informações obtidas no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

As categorias abaixo estão baseadas nas Convenções Coletivas de Trabalho (CCTs) aderentes a cada categoria, para a cidade de São Paulo. O presente estudo tomou como base a Convenção Coletiva de Trabalho para o período 2026/2027.

Quadro 63: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Categorias	Convenções Coletivas de Trabalho	Data-base da CCT
Nutricionista responsável técnico	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP/Laboral: SINESP	1º de junho
Nutricionista		
Técnico em nutrição	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP/Laboral: SINTENUTRI SP	1º de junho
Cozinheiro	Patronal: SINDERC SP/Laboral: SINDIREFEIÇÕES SP	1º de junho
½ Oficial de cozinha		
Ajudante de cozinha		
½ Oficial de açougue		
Auxiliar de serviços gerais		
Auxiliar de expedição		
Auxiliar de estoque		
Motorista	Piso salarial: Patronal: SINDILOC SP/Laboral: SINDELOCADESP	1º de maio
Ajudante de motorista		
Mecânico de veículo	Piso salarial: Patronal: SINDILOC SP/Laboral: SINDELOCADESP	1º de julho
Ajudante de mecânico de veículo		

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo (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 dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo (SINTRACON-SP). Sindicato das Locadoras de Veículos do Estado de São Paulo (SINDILOC SP).
Sindicato dos Empregados e Trabalhadores em Empresas Locadoras de Veículos Automotores do Estado de São Paulo (SINDELOCADESP).

As categorias listadas abaixo, por não estarem especificamente consideradas nas convenções estudadas, terão seus salários reajustados conforme percentual definido na CCT da categoria

preponderante. São elas: Chefe de cozinha, Açougueiro, Encarregado de expedição e Estoquista. Os quadros a seguir apresentam os custos desses cargos/funções.

Quadro 64: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 5.070,39**	**R$ 6.107,70**
Salário-base	R$ 4.835,34	R$ 4.835,34
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 573,25
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 315,87
Feriado remunerado	R$ 201,47	R$ 201,47
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 33,58	R$ 181,77
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.554,80**	**R$ 1.554,80**
Vale-transporte	R$ 0,00	R$ 0,00
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 290,12	-R$ 290,12
Fornecimento de refeição	R$ 807,01	R$ 807,01
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 63,38	-R$ 63,38
Cesta básica	R$ 313,83	R$ 313,83
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 20,00	-R$ 20,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 44,01	R$ 44,01
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 9,32**	**R$ 9,32**
Uniforme	R$ 9,32	R$ 9,32
Gasto mensal	R$ 10,27	R$ 10,27
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,95	-R$ 0,95
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 4.011,08**	**R$ 4.831,68**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.865,90	R$ 2.247,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 877,58	R$ 1.057,12
Afastamento maternidade	R$ 3,30	R$ 3,97
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 862,57	R$ 1.039,04
Custo de rescisão	R$ 334,42	R$ 402,83
Outros*	R$ 67,31	R$ 81,09
Total do Posto/mês	**R$ 10.645,59**	**R$ 12.503,50**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 65: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 3.359,25**	**R$ 4.046,48**
Salário-base	R$ 3.203,52	R$ 3.203,52
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 379,79
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 209,27
Feriado remunerado	R$ 133,48	R$ 133,48
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 22,25	R$ 120,42
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.648,71**	**R$ 1.648,71**
Vale-transporte	R$ 96,93	R$ 96,93
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 192,21	-R$ 192,21
Fornecimento de refeição	R$ 822,34	R$ 822,34
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 48,05	-R$ 48,05
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 29,16	R$ 29,16
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 9,32**	**R$ 9,32**
Uniforme	R$ 9,32	R$ 9,32
Gasto mensal	R$ 10,27	R$ 10,27
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,95	-R$ 0,95
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.657,44**	**R$ 3.201,09**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.236,20	R$ 1.489,10
13º Salário + Adicional de férias	R$ 581,42	R$ 700,36
Afastamento maternidade	R$ 2,18	R$ 2,63
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 571,48	R$ 688,39
Custo de rescisão	R$ 221,56	R$ 266,89
Outros*	R$ 44,60	R$ 53,72
Total do Posto/mês	**R$ 7.674,72**	**R$ 8.905,60**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 66: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 3.780,95**	**R$ 4.554,46**
Salário-base	R$ 3.605,67	R$ 3.605,67
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 427,47
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 235,54
Feriado remunerado	R$ 150,24	R$ 150,24
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 25,04	R$ 135,54
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.622,20**	**R$ 1.622,20**
Vale-transporte	R$ 72,80	R$ 72,80
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 216,34	-R$ 216,34
Fornecimento de refeição	R$ 816,30	R$ 816,30
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 54,09	-R$ 54,09
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 32,82	R$ 32,82
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 33,27**	**R$ 33,27**
Uniforme	R$ 28,48	R$ 28,48
Gasto mensal	R$ 31,38	R$ 31,38
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,90	-R$ 2,90
EPI	R$ 4,79	R$ 4,79
Gasto mensal	R$ 5,28	R$ 5,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,49	-R$ 0,49
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.991,05**	**R$ 3.602,95**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.391,39	R$ 1.676,04
13º Salário + Adicional de férias	R$ 654,41	R$ 788,29
Afastamento maternidade	R$ 2,46	R$ 2,96
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 643,22	R$ 774,80
Custo de rescisão	R$ 249,37	R$ 300,39
Outros*	R$ 50,20	R$ 60,47
Total do Posto/mês	**R$ 8.427,47**	**R$ 9.812,88**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 67: Custos de mão de obra – Cozinheiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.479,83**	**R$ 2.987,17**
Salário-base	R$ 2.364,87	R$ 2.364,87
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 280,37
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 154,49
Feriado remunerado	R$ 98,54	R$ 98,54
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 16,42	R$ 88,90
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.714,74**	**R$ 1.714,74**
Vale-transporte	R$ 147,25	R$ 147,25
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 141,89	-R$ 141,89
Fornecimento de refeição	R$ 834,92	R$ 834,92
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 35,47	-R$ 35,47
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 32,29	R$ 32,29
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 46,88**	**R$ 46,88**
Uniforme	R$ 28,48	R$ 28,48
Gasto mensal	R$ 31,38	R$ 31,38
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,90	-R$ 2,90
EPI	R$ 18,40	R$ 18,40
Gasto mensal	R$ 20,28	R$ 20,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-R$ 1,88
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.961,75**	**R$ 2.363,10**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 912,58	R$ 1.099,28
13º Salário + Adicional de férias	R$ 429,21	R$ 517,02
Afastamento maternidade	R$ 1,61	R$ 1,94
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 421,87	R$ 508,18
Custo de rescisão	R$ 163,56	R$ 197,02
Outros*	R$ 32,92	R$ 39,66
Total do Posto/mês	**R$ 6.203,20**	**R$ 7.111,89**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 68: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha*

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**R$ 2.635,43**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 247,35
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 136,30
Feriado remunerado	R$ 86,93	R$ 86,93
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	R$ 78,43
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**R$ 1.731,81**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 46,88**	**R$ 46,88**
Uniforme	R$ 28,48	R$ 28,48
Gasto mensal	R$ 31,38	R$ 31,38
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,90	-R$ 2,90
EPI	R$ 18,40	R$ 18,40
Gasto mensal	R$ 20,28	R$ 20,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-R$ 1,88
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**R$ 2.084,84**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	R$ 969,84
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	R$ 456,14
Afastamento maternidade	R$ 1,42	R$ 1,71
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	R$ 448,34
Custo de rescisão	R$ 144,30	R$ 173,82
Outros**	R$ 29,05	R$ 34,99
Total do Posto/mês	**R$ 5.697,30**	**R$ 6.498,96**

*O 'Meio Oficial' é um funcionário que tem a função de auxiliar outros profissionais do ambiente em que trabalha no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na organização e controle de todo material, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade, além da limpeza, manutenção e conservação do local de trabalho.

**Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 69: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**R$ 2.635,43**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 247,35
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 136,30
Feriado remunerado	R$ 86,93	R$ 86,93
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	R$ 78,43
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**R$ 1.731,81**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 27,86**	**R$ 27,86**
Uniforme	R$ 23,07	R$ 23,07
Gasto mensal	R$ 25,42	R$ 25,42
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,35	-R$ 2,35
EPI	R$ 4,79	R$ 4,79
Gasto mensal	R$ 5,28	R$ 5,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,49	-R$ 0,49
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**R$ 2.084,84**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	R$ 969,84
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	R$ 456,14
Afastamento maternidade	R$ 1,42	R$ 1,71
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	R$ 448,34
Custo de rescisão	R$ 144,30	R$ 173,82
Outros*	R$ 29,05	R$ 34,99
Total do Posto/mês	**R$ 5.678,28**	**R$ 6.479,94**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 70: Custos de mão de obra – Açougueiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.699,84**	**R$ 3.252,18**
Salário-base	R$ 2.574,68	R$ 2.574,68
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 305,24
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 168,19
Feriado remunerado	R$ 107,28	R$ 107,28
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,88	R$ 96,79
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.701,86**	**R$ 1.701,86**
Vale-transporte	R$ 134,66	R$ 134,66
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 154,48	-R$ 154,48
Fornecimento de refeição	R$ 831,77	R$ 831,77
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 38,62	-R$ 38,62
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 35,15	R$ 35,15
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 45,68**	**R$ 45,68**
Uniforme	R$ 27,22	R$ 27,22
Gasto mensal	R$ 29,99	R$ 29,99
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,77	-R$ 2,77
EPI	R$ 18,46	R$ 18,46
Gasto mensal	R$ 20,34	R$ 20,34
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-R$ 1,88
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.135,79**	**R$ 2.572,74**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 993,54	R$ 1.196,80
13º Salário + Adicional de férias	R$ 467,29	R$ 562,89
Afastamento maternidade	R$ 1,75	R$ 2,11
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 459,30	R$ 553,26
Custo de rescisão	R$ 178,07	R$ 214,50
Outros*	R$ 35,84	R$ 43,18
Total do Posto/mês	**R$ 6.583,17**	**R$ 7.572,46**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 71: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue*

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**R$ 2.635,43**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 247,35
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 136,30
Feriado remunerado	R$ 86,93	R$ 86,93
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	R$ 78,43
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**R$ 1.731,81**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 45,68**	**R$ 45,68**
Uniforme	R$ 27,22	R$ 27,22
Gasto mensal	R$ 29,99	R$ 29,99
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,77	-R$ 2,77
EPI	R$ 18,46	R$ 18,46
Gasto mensal	R$ 20,34	R$ 20,34
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-R$ 1,88
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**R$ 2.084,84**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	R$ 969,84
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	R$ 456,14
Afastamento maternidade	R$ 1,42	R$ 1,71
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	R$ 448,34
Custo de rescisão	R$ 144,30	R$ 173,82
Outros**	R$ 29,05	R$ 34,99
Total do Posto/mês	**R$ 5.696,10**	**R$ 6.497,76**

*O 'Meio Oficial' é um funcionário que tem a função de auxiliar outros profissionais do ambiente em que trabalha no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na organização e controle de todo material, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade, além da limpeza, manutenção e conservação do local de trabalho.
**Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 72: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**R$ 2.635,43**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 247,35
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 136,30
Feriado remunerado	R$ 86,93	R$ 86,93
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	R$ 78,43
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**R$ 1.731,81**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 27,86**	**R$ 27,86**
Uniforme	R$ 23,07	R$ 23,07
Gasto mensal	R$ 25,42	R$ 25,42
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,35	-R$ 2,35
EPI	R$ 4,79	R$ 4,79
Gasto mensal	R$ 5,28	R$ 5,28
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,49	-R$ 0,49
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**R$ 2.084,84**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	R$ 969,84
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	R$ 456,14
Afastamento maternidade	R$ 1,42	R$ 1,71
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	R$ 448,34
Custo de rescisão	R$ 144,30	R$ 173,82
Outros*	R$ 29,05	R$ 34,99
Total do Posto/mês	**R$ 5.678,28**	**R$ 6.479,94**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 73: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.609,97**	**R$ 3.143,92**
Salário-base	R$ 2.488,98	R$ 2.488,98
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 295,08
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 162,59
Feriado remunerado	R$ 103,71	R$ 103,71
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,28	R$ 93,56
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.707,12**	**R$ 1.707,12**
Vale-transporte	R$ 139,80	R$ 139,80
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 149,34	-R$ 149,34
Fornecimento de refeição	R$ 833,06	R$ 833,06
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 37,33	-R$ 37,33
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 33,98	R$ 33,98
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 56,57**	**R$ 56,57**
Uniforme	R$ 56,57	R$ 56,57
Gasto mensal	R$ 62,34	R$ 62,34
Crédito PIS/COFINS	-R$ 5,77	-R$ 5,77
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.064,70**	**R$ 2.487,09**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 960,47	R$ 1.156,96
13º Salário + Adicional de férias	R$ 451,73	R$ 544,15
Afastamento maternidade	R$ 1,70	R$ 2,04
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 444,01	R$ 534,84
Custo de rescisão	R$ 172,14	R$ 207,36
Outros*	R$ 34,65	R$ 41,74
Total do Posto/mês	**R$ 6.438,36**	**R$ 7.394,70**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 74: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**R$ 2.635,43**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 247,35
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 136,30
Feriado remunerado	R$ 86,93	R$ 86,93
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	R$ 78,43
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**R$ 1.731,81**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 56,57**	**R$ 56,57**
Uniforme	R$ 56,57	R$ 56,57
Gasto mensal	R$ 62,34	R$ 62,34
Crédito PIS/COFINS	-R$ 5,77	-R$ 5,77
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**R$ 2.084,84**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	R$ 969,84
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	R$ 456,14
Afastamento maternidade	R$ 1,42	R$ 1,71
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	R$ 448,34
Custo de rescisão	R$ 144,30	R$ 173,82
Outros*	R$ 29,05	R$ 34,99
Total do Posto/mês	**R$ 5.706,99**	**R$ 6.508,65**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 75: Custos de mão de obra – Estoquista

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.524,08**	**R$ 3.040,45**
Salário-base	R$ 2.407,07	R$ 2.407,07
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 285,37
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 157,24
Feriado remunerado	R$ 100,29	R$ 100,29
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 16,72	R$ 90,48
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.712,15**	**R$ 1.712,15**
Vale-transporte	R$ 144,72	R$ 144,72
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 144,42	-R$ 144,42
Fornecimento de refeição	R$ 834,28	R$ 834,28
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 36,11	-R$ 36,11
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 32,87	R$ 32,87
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 31,28**	**R$ 31,28**
Uniforme	R$ 24,33	R$ 24,33
Gasto mensal	R$ 26,81	R$ 26,81
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,48	-R$ 2,48
EPI	R$ 6,95	R$ 6,95
Gasto mensal	R$ 7,66	R$ 7,66
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,71	-R$ 0,71
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.996,76**	**R$ 2.405,25**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 928,86	R$ 1.118,89
13º Salário + Adicional de férias	R$ 436,87	R$ 526,24
Afastamento maternidade	R$ 1,64	R$ 1,98
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 429,40	R$ 517,24
Custo de rescisão	R$ 166,48	R$ 200,53
Outros*	R$ 33,51	R$ 40,37
Total do Posto/mês	**R$ 6.264,27**	**R$ 7.189,13**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 76: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turnos:	**Diurno/Noturno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	**Noturno (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**R$ 2.635,43**
Salário-base	R$ 2.086,42	R$ 2.086,42
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 247,35
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 136,30
Feriado remunerado	R$ 86,93	R$ 86,93
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	R$ 78,43
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**R$ 1.731,81**
Vale-transporte	R$ 163,95	R$ 163,95
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-R$ 125,19
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	R$ 839,09
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-R$ 31,30
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 28,49	R$ 28,49
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 31,28**	**R$ 31,28**
Uniforme	R$ 24,33	R$ 24,33
Gasto mensal	R$ 26,81	R$ 26,81
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,48	-R$ 2,48
EPI	R$ 6,95	R$ 6,95
Gasto mensal	R$ 7,66	R$ 7,66
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,71	-R$ 0,71
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**R$ 2.084,84**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	R$ 969,84
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	R$ 456,14
Afastamento maternidade	R$ 1,42	R$ 1,71
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	R$ 448,34
Custo de rescisão	R$ 144,30	R$ 173,82
Outros*	R$ 29,05	R$ 34,99
Total do Posto/mês	**R$ 5.681,70**	**R$ 6.483,36**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 77: Custos de mão de obra – Equipe de transporte

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turno:	**Diurno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Motorista (R$)	**Aux. de Motorista (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.530,69**	**R$ 1.986,28**
Salário-base	R$ 2.413,37	R$ 1.894,20
Feriado remunerado	R$ 100,56	R$ 78,93
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 16,76	R$ 13,15
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,06**	**R$ 1.743,61**
Vale-transporte	R$ 144,34	R$ 175,49
Custo mensal	R$ 289,14	R$ 289,14
Parcela do trabalhador	-R$ 144,80	-R$ 113,65
Fornecimento de refeição	R$ 834,19	R$ 841,98
Custo mensal	R$ 870,39	R$ 870,39
Parcela do trabalhador	-R$ 36,20	-R$ 28,41
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 32,95	R$ 25,86
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Exame Toxicológico	R$ 19,30	R$ 0,00
Insumos Diversos	**R$ 55,16**	**R$ 55,16**
Uniforme	R$ 55,16	R$ 55,16
Gasto mensal	R$ 60,78	R$ 60,78
Crédito PIS/COFINS	-R$ 5,62	-R$ 5,62
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.001,97**	**R$ 1.571,32**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 931,29	R$ 730,95
13º Salário + Adicional de férias	R$ 438,01	R$ 343,79
Afastamento maternidade	R$ 1,64	R$ 1,29
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 430,52	R$ 337,91
Custo de rescisão	R$ 166,91	R$ 131,01
Outros*	R$ 33,60	R$ 26,37
Total do Posto/mês	**R$ 6.318,88**	**R$ 5.356,37**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 78: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	**44 Horas**
	Turno:	**Diurno**
	Qtd. de funcionários:	1
	Mecânico (R$)	**Ajud. de mecânico (R$)**
Composição da Remuneração	**R$ 2.794,01**	**R$ 2.009,23**
Salário-base	R$ 2.634,05	R$ 1.894,20
Feriado remunerado	R$ 131,70	R$ 94,71
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 28,26	R$ 20,32
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.495,64**	**R$ 1.541,02**
Vale-transporte	R$ 80,58	R$ 124,97
Custo mensal	R$ 238,62	R$ 238,62
Parcela do trabalhador	-R$ 158,04	-R$ 113,65
Fornecimento de refeição	R$ 678,81	R$ 689,91
Custo mensal	R$ 718,32	R$ 718,32
Parcela do trabalhador	-R$ 39,51	-R$ 28,41
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 35,97	R$ 25,86
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	R$ 11,63
Insumos Diversos	**R$ 61,11**	**R$ 61,11**
Uniforme	R$ 41,64	R$ 41,64
Gasto mensal	R$ 45,88	R$ 45,88
Crédito PIS/COFINS	-R$ 4,24	-R$ 4,24
EPI	R$ 19,47	R$ 19,47
Gasto mensal	R$ 21,46	R$ 21,46
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,99	-R$ 1,99
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.210,96**	**R$ 1.589,95**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.028,20	R$ 739,40
13º Salário + Adicional de férias	R$ 475,29	R$ 341,79
Afastamento maternidade	R$ 1,73	R$ 1,25
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 450,12	R$ 323,69
Custo de rescisão	R$ 213,25	R$ 153,35
Outros*	R$ 42,37	R$ 30,47
Total do Posto/mês	**R$ 6.561,72**	**R$ 5.201,31**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

3.4.1. Dimensionamento da Mão de Obra

Quadro 79: Quantidade de profissionais de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)

Quantidade de Profissionais					
Refeição/dia		Tempo (min.)		Quantidade de Pessoal	
Faixas	Referência	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
0 – 499	400	14,00	15,00	12	13
Até 999	700	10,00	13,00	15	19
Até 2.999	1500	7,00	8,00	22	25
3000 ou mais	3000	7,00	7,00	44	44

Quadro 80: Quantidade de profissionais por setor/atividade

Setores	Participação*	Até 499	500 – 999	1.000 – 2.999	Acima de 3.000
Administração	6,9%	1,0	1,0	2,0	3,0
Recebimento e estocagem	11,1%	1,0	2,0	3,0	5,0
Pré-preparo de gêneros	41,7%	5,0	8,0	10,0	18,0
Cocção	27,8%	4,0	6,0	7,0	12,0
Distribuição	-	0,0	0,0	0,0	0,0
Higienização de utensílios	-	0,0	0,0	0,0	0,0
Higienização do ambiente	12,5%	2,0	2,0	3,0	6,0
Total	**100,0%**	**13**	**19**	**25**	**44**

* Percentual de tempo/recurso utilizado no setor/atividade.

Quadro 81: Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno

Faixa de Comensais	Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
Setores/Turno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Administração	1	0	1	-	2	-	3	-
Recebimento e estocagem	1	0	2	-	3	-	5	-
Pré-preparo de gêneros	5	0	6	2	6	4	10	8
Cocção	4	0	6	-	7	-	12	-
Distribuição	0	0	0	-	0	-	0	-
Higienização de utensílios	0	0	0	-	0	-	0	-
Higienização do ambiente	2	0	2	0	2	1	3	3
Total	**13**		**19**		**25**		**44**	

Quadro 82: Distribuição da equipe de nutrição por turno

Faixa de Comensais	Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
Turno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutricionista RT	1	0	1	0	1	0	1	0
Nutricionista	1	0	2	0	3	0	3	1
Técnico em nutrição	0	0	1	0	2	1	3	1

Quadro 83: Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários, por setor/atividade e por turno

Faixa de Comensais	Participação Funcionário (%)	Salário (R$)		Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
Setores/Turno		Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutrição											
Nutricionista RT	100,0%	R$ 10.645,59	R$ 12.503,50	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Nutricionista		R$ 10.645,59	R$ 12.503,50	1,28	0,00	2,56	0,00	3,84	0,00	3,84	1,28
Técnico em nutrição		R$ 7.674,72	R$ 8.905,60	0,00	0,00	1,28	0,00	2,56	1,28	3,84	1,28
Administração		**R$ 8.427,47**	**R$ 9.812,88**								
Chefe de cozinha	100,0%	R$ 8.427,47	R$ 9.812,88	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00	3,84	0,00
Recebimento e estocagem		**R$ 5.825,74**	**R$ 6.655,19**								
Auxiliar de estoque	80,0%	R$ 5.681,70	R$ 6.483,36	1,280	0,000	2,560	0,000	3,840	0,000	6,400	0,000
Auxiliar de expedição		R$ 5.706,99	R$ 6.508,65								
Encarregado de expedição	20,0%	R$ 6.438,36	R$ 7.394,70								
Estoquista		R$ 6.264,27	R$ 7.189,13								
Pré-preparo		**R$ 5.820,25**	**R$ 6.650,06**								
Ajudante de cozinha	50,0%	R$ 5.678,28	R$ 6.479,94	6,400	0,000	7,680	2,560	7,680	5,120	12,800	10,240
1/2 Oficial de açougue	35,0%	R$ 5.696,10	R$ 6.497,76								
Açougueiro	15,0%	R$ 6.583,17	R$ 7.572,46								
Cocção		**R$ 5.950,25**	**R$ 6.805,43**								
Cozinheiro	50,0%	R$ 6.203,20	R$ 7.111,89	5,120	0,000	7,680	0,000	8,960	0,000	15,360	0,000
1/2 Oficial de cozinha	50,0%	R$ 5.697,30	R$ 6.498,96								
Distribuição		**R$ 0,00**	**R$ 0,00**								
Ajudante de cozinha	0,0%	R$ 5.678,28	R$ 6.479,94	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Higienização de utensílios		**R$ 0,00**	**R$ 0,00**								
Auxiliar de serviços gerais	0,0%	R$ 5.678,28	R$ 6.479,94	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Higienização do ambiente		**R$ 5.678,28**	**R$ 6.479,94**								
Auxiliar de serviços gerais	100,0%	R$ 5.678,28	R$ 6.479,94	2,560	0,000	2,560	0,000	2,560	1,280	3,840	3,840
Total mensal (R$)				**R$ 124.767,33**		**R$ 195.380,98**		**R$ 281.409,03**		**R$ 458.724,62**	
Número de comensais				400		700		1500		3000	
Custo diário por comensal (R$)				**R$ 10,25**		**R$ 9,17**		**R$ 6,16**		**R$ 5,02**	

4. PLANILHA DE ORÇAMENTO - EXEMPLO DE UTILIZAÇÃO DE VALORES REFERENCIAIS

Previamente à elaboração das planilhas, deverão ser quantificados os números das refeições necessárias para o período a ser contratado, considerando-se a frequência dessa ocorrência.

Após o dimensionamento das efetivas necessidades no prazo contratual considerado, deverá ser elaborado orçamento detalhado em planilha que expresse os tipos e quantidades de refeições previstas, o valor unitário de cada tipo de refeição na correspondente faixa de quantidade e os valores totais, de modo a demonstrar o valor máximo admitido a ser contratado (R$). Segue como exemplo:

Quadro 84: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição porcionada (Serviço A)

Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeição Porcionada (Serviço A)				
Unidade da Secretaria de Segurança Pública ou da Secretaria da Administração Penitenciária				
Tipo de Refeição	**Quantidade Estimada Diária (1)**	**(**)Valor Unitário da Refeição (R$) (2)**	**(*) Prazo Contratual (Dias) (3)**	**Total (R$) (4)=(1)x(2)x(3)**
Desjejum	1.500	R$ 5,91	913	R$ 8.093.745,00
Almoço	1.500	R$ 16,99	913	R$ 23.267.805,00
Jantar	1.500	R$ 16,99	913	R$ 23.267.805,00
Festa Junina	1.500	R$ 8,92	2	R$ 26.760,00
Natal	1.500	R$ 6,39	2	R$ 19.170,00
Ano-Novo	1.500	R$ 6,39	2	R$ 19.170,00
			Total	**R$ 54.694.455,00**

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses, segunda a domingo = 30,44 dias/mês x 30 meses = 913 dias para o período contratual.
(**) Base utilizada até 2.999 comensais.

Quadro 85: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição a granel (Serviço B)

Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeição a Granel (Serviço B)				
Unidades da Secretaria de Segurança Pública ou da Secretaria da Administração Penitenciária				
Tipo de Refeição	**Quantidade Estimada Diária (1)**	**(**)Valor Unitário da Refeição (R$) (2)**	**(*) Prazo Contratual (Dias) (3)**	**Total (R$) (4)=(1)x(2)x(3)**
Desjejum	700	R$ 6,02	913	R$ 3.847.382,00
Almoço	700	R$ 18,04	913	R$ 11.529.364,00
Jantar	700	R$ 18,04	913	R$ 11.529.364,00
Festa Junina	700	R$ 8,92	2	R$ 12.488,00
Natal	700	R$ 6,39	2	R$ 8.946,00
Ano-Novo	700	R$ 6,39	2	R$ 8.946,00
			Total	**R$ 26.936.490,00**

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses, segunda a domingo = 30,44 dias/mês x 30 meses = 913 dias para o período contratual.
(**) Base utilizada até 999 comensais.

5. DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

As premissas referentes às definições e critérios para elaboração dos preços englobam os dois serviços contemplados neste caderno, com destaque para as características específicas de cada tipo de serviço, quando se fizer pertinente.

Para a obtenção dos valores apresentados neste capítulo, fazem-se necessárias definições que suportem os cálculos. Os critérios e referências técnicas para os Serviços A e B estão divididos em:

- **Matéria-prima alimentar:** gêneros e produtos alimentícios;
- **Matéria-prima não alimentar:** recicláveis para preparo das refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
- **Mão de obra:** para o preparo e fornecimento das refeições;
- **Custos diversos:** instalações físicas, equipamentos, utensílios, consumo de água, energia elétrica, gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade de água);
- **Transporte das refeições**: veículo e abastecimento.

6. CUSTO DOS SERVIÇOS

Para a apuração dos custos, os preços médios unitários dos insumos foram resultantes de pesquisas realizadas junto ao mercado fornecedor.

Os custos relativos ao preparo de refeições são apresentados em faixas de escala em função da capacidade produtiva. O quadro abaixo define a referência de comensais para cada faixa, de forma a parametrizar os demais cálculos.

Quadro 86: Base de escala para composição de custos

Contratos	Base Adotada
Até 499 refeições	400
Até 999 refeições	700
Até 2.999 refeições	1.500
Acima 3.000 refeições	3.000

Para a obtenção dos custos finais, alguns componentes têm seus custos diretamente ligados ao tipo de refeição, enquanto outros serão rateados, conforme apresentado no quadro a seguir.

Quadro 87: Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar; recicláveis individuais e transporte	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	5,00%
Almoço			47,50%
Jantar			47,50%
Lanche opcional			47,50%

*Para o lanche opcional não se considera o custo com gás.

7. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR

7.1. Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios estabelecidos no Decreto estadual nº 43.339, de 1998, e nos Anexos IV e V da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita e frequência de utilização, apurando-se as quantidades mensais de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário com desjejum, almoço e jantar.

Para a composição dos custos das refeições, considera-se a gramatura de cada alimento cru (*in natura*) com seu peso médio bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

7.2. Recicláveis Individuais, Recicláveis no Preparo das Refeições e Recicláveis para Porcionamento

a) Para a utilização do serviço A

- Desjejum

- Copo descartável com capacidade de 300 ml (1 unidade diária/comensal).

- Almoço e jantar

- Recipiente descartável aluminizado reciclável, redondo, com tampa, dimensão aproximada de 231 mm e 43 mm de altura (2 unidades diárias/comensal);

- Colher de sopa descartável (2 unidades diárias/comensal);

- Copo descartável com capacidade de 200 ml para água/suco (2 unidades diárias/comensal).

- Para os recicláveis utilizados no preparo das refeições (como fita filme, papel alumínio, sacos plásticos para amostra e outros), os custos foram rateados nas refeições produzidas;

- Para porcionamento: luva plástica descartável e touca descartável.

b) Para a utilização do serviço B

- O custo com os recicláveis individuais é de responsabilidade do Contratante;
- Para determinar o custo com os recicláveis utilizados no preparo das refeições, os materiais (como fita filme, papel alumínio, sacos de amostras e outros) foram rateados nas refeições produzidas;
- Para porcionamento: luva plástica descartável e toca descartável.

8. CUSTOS DIVERSOS

8.1. Material de Limpeza e Higiene

Para efeito de custos com materiais de limpeza e higiene, com base nos dados históricos obtidos nos serviços de alimentação de coletividades sadias e referências bibliográficas sobre o assunto, aplicou-se o percentual de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima alimentar empregada nas refeições desjejum, almoço e jantar, para cobrir as despesas com higienização.

8.2. Custos das Instalações – Área Física

Para a apuração dos custos referentes às instalações da cozinha industrial, foi adotado o valor de locação mensal da área correspondente, com base em pesquisa efetuada na região metropolitana de São Paulo, resultando no valor médio de R$ 24,35 o metro quadrado, resultante da pesquisa de mercado.

Com base nas referências bibliográficas para a determinação do dimensionamento de áreas necessárias para a cozinha industrial, foram adotados os coeficientes abaixo discriminados, em função do número de refeições a serem preparadas.

Quadro 88: Definições de referência para custos com área física

Base de Cálculo	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
Coeficiente adotado	0,40	0,30	0,27	0,24
Área requerida (m²)	160	210	405	720

8.3. Equipamentos

Para estimativa de custos, considerou-se a utilização de relação dos equipamentos utilizados na cozinha padrão, em função do número de refeições preparadas.

Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição: vida útil de 10 (dez) anos, e manutenção anual de 10% (dez por cento), conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.

8.4. Utensílios

Para estimativa de custos, foram considerados os utensílios necessários para a produção, transporte e entrega da alimentação, em função do número de refeições preparadas. Nesse rol, encontram-se previstos os recipientes apropriados, assim como os utensílios utilizados no preparo das refeições (desjejum, almoço e jantar).

Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição e vida útil de 2 (dois) anos, conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.

8.5. Água

Para obtenção do cálculo referente às despesas com a água utilizada nas cozinhas industriais, foi considerado o consumo médio de 25 litros diários por comensal. A utilização desse consumo é aplicada na produção das refeições, na higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios. A tarifa utilizada foi de R$ 31,80 m³ para consumo acima de 50 m³ comercial, vigente na região metropolitana de São Paulo, inclusa a cobrança para o tratamento de esgoto.

8.6. Energia Elétrica

Para o cálculo das despesas com energia elétrica, estimou-se o consumo proporcional às instalações e as potências dos equipamentos adotados. Foi utilizada para a tarifa de energia elétrica, trifásico, B3 comercial, kWh, R$ 0,79.

Para apuração do custo foi considerada a faixa de comensais conforme apresentado abaixo.

Quadro 89: Definições de referência para custos com energia elétrica

Base de Cálculo para kWh	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
	130	190	300	600

8.7. Gás

Para o cálculo de custo, tomou-se como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg, considerando o valor unitário de R$ 9,24/kg. Para o dimensionamento de consumo para cada faixa de produção, adotou-se o consumo médio por queimador, informado pelos fabricantes,

chegando ao valor de 0,300 kg/h. Além disso, considerou-se a quantidade média de 5 queimadores por fogão e seu tempo médio de operação correspondente à jornada diária efetiva do cozinheiro, isto é, de 440 minutos. A partir disso, aplicou-se a seguinte equação:

$$Y = (((T/60) * Kg/h) * Q)/C$$

Em que:

Y: Consumo de gás per capita/dia;

T: Tempo médio de operação em min/dia;

Kg/h: Consumo médio por queimador em Kg/h;

Q: Número médio de queimadores; e

C: Número de comensais (base de cálculo).

Quadro 90: Definições de referência para custos com gás GLP

Consumo per Capita Diário (kg)	Número diário de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
	0,0275	0,0157	0,0073	0,0037

8.8. Controles de Segurança Alimentar

8.8.1. Controle Integrado de Pragas

Para a realização do custo com o controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços, foi considerada a aplicação trimestral, com adoção do valor de R$ 2,72 m², calculado por meio de pesquisa de mercado.

8.8.2. Análise Microbiológica dos Alimentos

Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos, dada a importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como para o monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle. Para tanto, deve ser coletada uma amostra de todos os alimentos constantes do cardápio diário (almoço e jantar), cujos quantitativos e técnica de coleta de amostras devem atender à Portaria CVS nº 3, de 2026.

Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas, considerou-se uma análise mensal no valor de R$ 412,19, obtido por meio de pesquisa de mercado, atribuindo para os quantitativos apresentados no quadro a seguir.

Quadro 91: Definições de referência para custos com análise microbiológica dos alimentos

Quantidade de Comensais	Quantidade de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

8.9. Análise de Potabilidade da Água

Recomenda-se a realização de análise de potabilidade da água, pela importância no diagnóstico de possíveis contaminações. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais. Em geral, há diversos tipos de microrganismos que habitam as águas. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva. Para efeito de composição de custos, considerou-se uma análise a cada 6 (seis) meses. O valor de R$ 142,31 por análise foi resultante de pesquisas.

9. CUSTO COM TRANSPORTE

O custo com transporte será uma estimativa do custo do transporte de cada refeição entregue, sendo fixo para todas as quatro faixas de comensais. O veículo adotado foi um furgão com capacidade de transporte de até 6.000 litros e foi considerada a utilização do veículo em sua capacidade plena de 800 refeições, realizando quatro viagens por dia.

O custo dos transportes foi obtido mediante a soma dos custos fixos, englobando mão de obra e custos do veículo, com os custos variáveis do veículo.

Como determinante da composição dos custos variáveis, foi adotada a distância média percorrida de 55 km por viagem (ida e volta), com base na referência da região metropolitana de São Paulo.

9.1. Custos Fixos (R$/Mês)

O custo fixo por refeição é obtido mediante a soma de todas as parcelas envolvidas dividido pela quantidade de refeições e pelo número de viagens realizadas por dia.

9.1.1. Custo com Mão de Obra

Quadro 92: Custos com mão de obra para transporte

Funções	Motorista	Aux. de motorista
Custo mensal (R$/mês)	R$ 8.088,17	R$ 6.856,15
Custo diário (R$/dia)	R$ 265,73	R$ 225,25
Custo mão de obra (R$/dia)	R$ 490,98	

9.1.2. Depreciação (D)

O valor mensal de depreciação (D) do veículo foi calculado com base no valor residual de revenda em dois períodos diferentes e vida útil, conforme segue:

$$D = \frac{(P_2 - P_4)}{n}$$

Em que:

D: Custo mensal da depreciação;

P2: Preço residual do veículo com 2 anos de uso;

P4: Preço residual do veículo com 4 anos de uso;

n: Período previsto de utilização do veículo (24 meses).

9.1.3. Cálculo do custo com transporte, considerando a vigência da Resolução CNSP nº 399, de 29 de dezembro de 2020:

$$L = \frac{(\text{Placa} + \text{TPR})}{a} + \frac{(LA)}{b} + \frac{\text{IPVA}}{c}$$

Em que:

L: Custo mensal de emplacamento, licenciamento e IPVA;

Placa: Custo do emplacamento para a vida útil considerada do veículo;

TPR: Custo da taxa de primeiro registro sobre o veículo;

a: Idade máxima do veículo admitida;

LA: Licenciamento anual;

b: Período de cobertura do Licenciamento (12 meses);

IPVA: Imposto Anual de Propriedade de Veículo Automotor; e

C: Período de cobertura do IPVA (12 meses).

Obs.: Tendo em vista o disposto no artigo 9º da Lei 13.296/2008, alterada pela Lei Estadual nº 17.623/2023, para cálculo do IPVA foi considerado a alíquota de 4,00% sobre o preço do veículo zero quilômetro.

9.1.4. Seguros

Para o cálculo de seguro foi considerada uma taxa única que engloba seguro do casco, contra terceiros, custo da apólice e danos pessoais.

$$S = \frac{t \times P_0}{12}$$

Em que:

S: Custo mensal do seguro;

t: Coeficiente de utilização (taxa de seguro), sendo 8,22%;

P2: Preço residual do veículo em idade média admitida (2 anos).

9.1.5. Adaptação do veículo para entrega

De forma a adequar o transporte de alimentos nos termos da legislação vigente, foram consideradas as instalações de revestimento térmico e de estrados de madeira nos custos de adaptação do veículo. Foi adotado que essa adaptação tem uma vida útil de quatro anos.

O custo médio dessa adequação foi apurado no mercado de prestação de serviços.

$$\text{Adequação} = \frac{C_m}{n}$$

Em que:

Cm: Custo mensal de adaptação do veículo;

n: Período previsto de vida útil das adaptações (48 meses).

9.2. Custo Variável (Km rodado)

9.2.1. Manutenção

a) Manutenção - Peças

Para efeito de cálculo foi adotada a previsão de custos equivalente a 1% do valor do veículo a cada 5.000 km.

$$Mp = \frac{P_0 \times 0{,}01}{5.000}$$

Em que:

Mp = Custo por quilômetro resultante da substituição de peças e materiais de consumo;

P0 = Valor de mercado do veículo zero quilômetro.

b) Mnutenção – Oficina

Trata dos custos relativos à mão de obra de oficina não inclusos no BDI, tendo em vista sua implicação direta na manutenção. Para o cálculo, foi considerada uma equipe composta por mecânico de oficina e um ajudante, com uma remuneração total (salário + benefícios + encargos) e fator de utilização dessa equipe de 0,23 a cada 10.000 km.

$$S_0 = M_0 \text{ x } Fut$$

Em que:

So: Custo por quilômetro;

Mo: Salário/benefícios e encargos sociais da equipe;

Fut: Fator de utilização = 0,23/10.000.

9.2.2. Pneus e Acessórios

Os valores utilizados são estimados em relação a serviços prestados em rodovias ou logradouros que se apresentem em estado razoável para tráfego. Os casos de transporte em estradas vicinais ou estradas que possuam condições ruins de tráfego não estão sendo considerados.

Para os cálculos de custo com pneus foi considerada vida útil média de 45.000 km, de acordo com estimativa dos fabricantes.

$$T = \frac{[P_n \text{ x } (n + 1)]}{k}$$

Em que:

T: Custo por km dos pneus;

Pn: Custo de aquisição dos pneus;

n: Número de pneus;

k: Vida útil total dos pneus em quilômetros.

9.2.3. Óleos e Lubrificantes

A especificação e a quantidade de óleos e lubrificantes a serem utilizados em decorrência de quilômetros rodados foram obtidas diretamente com o fabricante.

O custo com óleos e lubrificantes foi considerado com base no levantamento de seus preços médios unitários, resultantes de pesquisas efetuadas junto ao mercado fornecedor e com base na frequência de utilização.

9.2.4. Combustível (C)

Com base em consultas às revendedoras autorizadas, foi admitido o consumo mínimo de 9 km/l de diesel.

$$C = \frac{C_0}{D}$$

Em que:

C: Custo do combustível por quilômetro;

Co: Custo do litro do combustível;

D: Distância percorrida com um litro de combustível.

9.2.5. Lavagens

Os custos com lavagens dos veículos foram obtidos a partir de cotação dos preços de mercado (Junho/2026), considerando-se uma periodicidade de uma lavagem a cada 550 km.

10. CUSTO COM MÃO DE OBRA

10.1. Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 horas de segunda-feira a sábado, com os pisos salariais obtidos em suas respectivas Convenções Coletivas:

- Nutricionista responsável técnico: R$ 4.835,34 mensal;
- Nutricionista: R$ 4.835,34 mensal;
- Técnico em nutrição: R$ 3.203,52 mensal;
- Cozinheiro: R$ 2.364,87 mensal;
- ½ Oficial de cozinha: R$ 2.086,42 mensal;
- Ajudante de cozinha: R$ 2.086,42 mensal;
- ½ Oficial de açougue: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de serviços gerais: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de expedição: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de estoque: R$ 2.086,42 mensal;
- Motorista: R$ 2.413,37 mensal;
- Ajudante de motorista: R$ 1.894,20 mensal;

- Mecânico de veículo: R$ 2.634,05 mensal;
- Ajudante de mecânico de veículos: R$ 1.894,20 mensal.

10.1.1. Pisos Salariais Obtidos nos CAGED

Por não estarem especificamente consideradas nas convenções estudadas, algumas categorias tiveram seus salários representados a partir de levantamento realizado utilizando os últimos 12 (doze) meses das informações disponíveis do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

O CAGED serve como base para a elaboração de estudos, pesquisas, projetos e programas ligados ao mercado de trabalho, ao mesmo tempo em que subsidia a tomada de decisões para ações governamentais. Dentre as informações disponíveis, destaca-se o salário nominal de registros e desligamentos em carteira profissional, individualizados, de forma a permitir que os resultados sejam apresentados em valores totais de salários registrados no período.

Por meio da base de informações do CAGED, para o ano de 2019, último ano em que houve atualização salarial das categorias, foram selecionados apenas os registros para o Estado de São Paulo, considerando todas as CNAEs disponíveis e carga horária laboral igual a 44 horas semanais. Vale ressaltar que os vínculos empregatícios foram contabilizados sem distinção de porte de empresa. Em função de o CAGED obedecer à Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), definiu-se a equivalência entre as categorias profissionais pesquisadas e as da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), constatando correspondência direta entre ambas, conforme pode ser observado abaixo.

Quadro 93: Mapeamentos e critérios para as categorias profissionais

CBO	Descrição da CBO	Descrição CadTerc
848510	Açougueiro	Açougueiro
414135	Expedidor de mercadorias	Encarregado expedição
414125	Estoquista	Estoquista
271105	Chefe de cozinha	Chefe de cozinha

Desse modo, o tratamento estatístico empregado à base composta por 12 (doze) meses do CAGED considerou um limite que desprezou valores abaixo da primeira faixa de salário-mínimo para o Estado de São Paulo, isto é, foram contabilizados somente registros de desligados e admitidos maiores ou iguais ao piso paulista, que à época era de R$ 1.163,55.

A partir desse valor referente ao ano de 2019, a cada atualização deste Estudo Técnico, faz-se a atualização do valor com base no mesmo percentual dado pela CCT da categoria preponderante. Para a atual versão, são considerados os seguintes salários:

- Chefe de cozinha: R$ 3.605,67 mensal;
- Açougueiro: R$ 2.574,68 mensal;
- Encarregado de expedição: R$ 2.488,98 mensal;
- Estoquista: R$ 2.407,07 mensal.

10.2. Adicional Noturno e Hora Noturna Reduzida: Art. 73 da CLT

O adicional noturno é concedido ao empregado que cumpre jornada parcial ou integral entre o horário de 22h e 5h, a fim de compensar, de alguma forma, o desgaste decorrente da troca de horários. De acordo com o art. 73 da CLT, o custo da hora noturna deve ser maior que o da hora diurna em no mínimo 20%. No presente caderno foi adotado um acréscimo de 35%, conforme estabelecido na convenção coletiva.

No § 1º desse mesmo artigo fica estipulado que a hora noturna deve ser computada com duração de 52 minutos e 30 segundos. Devido a essa redução são garantidos ao funcionário como hora noturna adicional os resíduos provenientes de cada 60 (sessenta) minutos trabalhados no período noturno.

Para efeito de cálculo de custos, considerou-se que a incidência do adicional noturno e da hora noturna adicional são funções das atividades e do número de refeições a serem preparadas, atingindo as funções diretamente relacionadas com a operacionalização do pré-preparo e higienização. Para essas atividades, foi considerada a permanência de 3 (três) horas diárias para os profissionais envolvidos.

O cálculo do adicional noturno (Adic.Not) segue a seguinte fórmula:

$$Adic.Not = QHN\ x\ (HN\ x\ 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (3 × 26,09); e

HN: Valor da hora normal.

Já a hora noturna reduzida (Hnot.adic.) é calculada como se segue:

$$Hnot.adic = QHN\ x\ (cHReduz - 1)\ x\ HN\ x\ (1 + 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (3 × 26,09);

cHReduz: Coeficiente de conversão da hora reduzida (1,142857 = 60/52,5); e

HN: Valor da hora normal.

10.3. Adicional para Feriados Trabalhados

Em virtude da prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária demandar o exercício contínuo das atividades, foi considerado o pagamento da hora normal acrescido de um adicional de 100% para as horas trabalhadas nos dias de feriado.

10.4. Benefícios aos Empregados

Foi convencionada a concessão dos mesmos benefícios concedidos à categoria preponderante da prestação do serviço para todas as categorias.

a) Tipo de vale-transporte: crédito eletrônico de vale-transporte (ônibus) relativo à cidade de São Paulo

- Valor unitário: R$ 5,82;
- Quantidade de modais por dia trabalhado = 2 (dois), ida e volta;
- Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho:

Quadro 94: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Nº Empregados do Posto de Trabalho (3)	Modais/dia (4)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (5)=(3)x(4)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	1	2	2
44 horas semanais	2ª feira a sábado	1	2	2

Obs.: Os resultados referentes à coluna 5 (Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado) foram arredondados na segunda casa decimal.

- Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho:

Quadro 95: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (3)	Dias Efetivamente Trabalhados por Mês (4)	Tarifas Fornecidas por Mês (5)=(3)x(4)	Tarifa Unitária (6)	Custo Mensal (R$/mês) (7)=(5)x(6)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	2,00	20,50	41,00	R$ 5,82	R$ 238,62
44 horas semanais	2ª feira a sábado	2,00	24,84	49,68	R$ 5,82	R$ 289,14

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.

b) Fornecimento de refeição

Para efeito da apuração de custos com o fornecimento de refeições, foi considerado o valor diário de R$ 35,04 equivalente a uma unidade de Vale- Refeição, estipulado na hipótese do parágrafo único da própria Cláusula 16. 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$ 333,83 por empregado. O funcionário arcará com R$ 23,50 desse valor.

d) Assistência Médica

Fica assegurada a assistência médica hospitalar por meio de convênio médico aos seus profissionais. Para manutenção desse plano, o funcionário participará com 40% sobre o custo individual da assistência médica, limitando o desconto em R$ 96,05.

e) Benefício Social Familiar

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o pagamento do benefício no valor total mensal de R$ 46,00 (quarenta e seis reais) por funcionário.

f) Auxílio-creche

Todas as empregadas mães que ganham até R$ 3.129,63 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 o 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 (Censo de 2022) pelo número de famílias residentes por domicílio (Censo de 2022). 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$ 26,50 por empregado para o pagamento do auxílio de assistência odontológica.

h) Custo com Exame Toxicológico

Em cumprimento à Resolução 923, de 28 de março de 2022, do Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), que dispõe sobre o exame toxicológico de larga janela de detecção, em amostra queratínica, para a habilitação, renovação ou mudança para as categorias C, D e E, decorrente da Lei nº 13.103, de 02 de março de 2015, todos os condutores habilitados nas categorias C, D e E estão obrigados a realizar exame toxicológico na admiss ão, demissão e renovação da CNH, com o custo de R$ 121,40.

10.5. Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

As empresas deverão fornecer uniformes completos para seus profissionais, bem como equipamentos de proteção e segurança, em conformidade com o acordo coletivo da categoria.

Quadro 96: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (meses)	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Encarregado/ Aux. de Expedição	Chefe de Cozinha/ Cozinheiro/ 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Estoquista/ Aux. de Estoque	Açougueiro/ 1/2 Oficial de Açougue
Crachá de identificação	R$ 6,19	12	1	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52
Calça em brim	R$ 56,80	8	2	-	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20
Camisa de gola careca	R$ 21,87	8	3	-	-	-	R$ 8,20	-	R$ 8,20
Macacão para uso mecânico	R$ 139,30	8	2	-	-	-	-	-	-
Jaleco/guarda pó	R$ 57,58	12	2	R$ 9,60	R$ 9,60	R$ 9,60	-	R$ 9,60	-
Gorro ou bibico em brim	R$ 13,71	6	2	-	-	R$ 4,57	-	-	R$ 4,57
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R$ 0,16	4	4	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16
Meia	R$ 7,02	6	2	-	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34
Tênis	R$ 106,58	6	2	-	R$ 35,53	-	-	-	-
Total Mensal (R$)				**R$ 10,27**	**R$ 62,34**	**R$ 31,38**	**R$ 25,42**	**R$ 26,81**	**R$ 29,99**

Quadro 97: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha

Itens	Valor unitário (R$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Chefe de cozinha	Cozinheiro/ 1/2 oficial de cozinha	Aux. serviços gerais/ Aj. de cozinha	Estoquista/ Aux. de estoquista	Açougueiro/ 1/2 oficial de açougueiro
Avental de borracha	R$ 11,40	12	2	R$ 1,90	R$ 1,90	R$ 1,90	-	R$ 1,90
Bota de cano curto em PVC	R$ 40,54	12	1	R$ 3,38	R$ 3,38	R$ 3,38	-	-
Bota de cano longo em PVC	R$ 41,25	12	1	-	-	-	R$ 3,44	R$ 3,44
Tênis de segurança	R$ 88,10	6	1	-	-	-	-	-
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R$ 108,21	36	1	-	-	-	R$ 3,01	-
Luva de proteção	R$ 39,08	6	1	-	-	-	-	-
Luva de malha de aço	R$ 330,72	24	1	-	R$ 13,78	-	-	R$ 13,78
Luva reforçada para baixas temperaturas	R$ 29,29	24	1	-	R$ 1,22	-	R$ 1,22	R$ 1,22
Protetor auricular	R$ 1,57	6	1	-	-	-	-	-
Total mensal (R$)				**R$ 5,28**	**R$ 20,28**	**R$ 5,28**	**R$ 7,66**	**R$ 20,34**

Quadro 98: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais envolvidos no transporte

Itens	Valor unitário (R$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Motorista/ Aux. de motorista	Mecânico/ Aj. de mecânico
Crachá de identificação	R$ 6,19	12	1	R$ 0,52	R$ 0,52
Calça em brim	R$ 56,80	8	2	R$ 14,20	-
Camisa de gola careca	R$ 21,87	8	3	R$ 8,20	R$ 8,20
Macacão para uso mecânico	R$ 139,30	8	2	-	R$ 34,82
Jaleco/guarda pó	R$ 57,58	12	2	-	-
Gorro ou bibico em brim	R$ 13,71	6	2	-	-
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R$ 0,16	4	4	-	-
Meia	R$ 7,02	6	2	R$ 2,34	R$ 2,34
Tênis	R$ 106,58	6	2	R$ 35,53	-
			Total mensal (R$)	**R$ 60,78**	**R$ 45,88**

Quadro 99: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte

Itens	Valor unitário (R$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Motorista/ Aux. de motorista	Mecânico/ Aj. de mecânico
Avental de borracha	R$ 11,40	12	2	-	-
Bota de cano curto em PVC	R$ 40,54	12	1	-	-
Bota de cano longo em PVC	R$ 41,25	12	1	-	-
Tênis de segurança	R$ 88,10	6	1	-	R$ 14,68
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R$ 108,21	36	1	-	-
Luva de proteção	R$ 39,08	6	1	-	R$ 6,51
Luva de malha de aço	R$ 330,72	24	1	-	-
Luva reforçada para baixas temperaturas	R$ 29,29	24	1	-	-
Protetor auricular	R$ 1,57	6	1	-	R$ 0,26
			Total mensal (R$)	**R$ 0,00**	**R$ 21,46**

10.6. Dimensionamento de Pessoal

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi dimensionado o contingente de pessoal em função do número de comensais a serem atendidos. O indicador utilizado para cálculo de pessoal foi a relação de mão de obra em função do tempo estimado no preparo e distribuição de uma refeição, conforme apresentado seguir.

Quadro 100: Dimensionamento de pessoal – número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoço, jantar e refeição noturna completa*)

Tempo Necessário para Produção em uma Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)			
Refeição/dia (Comensais)		Tempo (Mín.)	Tempo (Máx.)
0	300	0	15
300	500	14	15
500	700	13	14
700	1.000	10	13
1.000	1.300	9	10
1.300	1.500	8	9
1.500	2.200	7	8
2.200	2.200	7	7

Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.
* O termo "refeição noturna completa" refere-se a uma pequena refeição como: ceia.

Para o cálculo de quantitativo de mão de obra foi adotada a seguinte fórmula do estudo GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. USP, 1983:

$$\frac{\text{nº total de refeições servidas x n minutos}}{\text{jornada diária de trabalho x 60 minutos}} = \textit{quantitativo de mão de obra}$$

Após a definição da quantidade de profissionais necessários, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, segundo o quadro a seguir.

Quadro 101: Distribuição dos profissionais por setores

Setores UAN	Distribuição de Equipe – Otimizado	Distribuição de Equipe – Reponderado
Administração	5%	6,9%
Recebimento e estocagem	8%	11,1%
Pré-preparo de gêneros	30%	41,7%
Cocção	20%	27,8%
Distribuição*	-	-
Higienização de utensílios*	-	-
Higienização do ambiente	9%	12,5%
Total	**72%**	**100%**

* Setores sob responsabilidade do Contratante, portanto, não foram levados em consideração no cálculo. Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.

A partir da setorização, chega-se ao quantitativo de mão de obra necessário em cada atividade. Nos setores em que atuam mais de uma categoria profissional, o salário foi obtido mediante a realização de uma média ponderada, levando em consideração os salários das categorias que o compõem e o percentual de participação de cada função.

Ao total de profissionais por setor foi acrescentado o contingente de folguista para a cobertura do descanso semanal. O cálculo desse contingente foi obtido pela consideração da jornada de 44 horas e do funcionamento do posto de 8 horas diárias. Logo, o fator folguista adotado foi:

$$fator\ folguista = \frac{56}{44} = 1{,}28$$

A partir da faixa de 500 a 999 comensais foi considerada a necessidade de2 profissionais de pré-preparo a cada 700 comensais e 1 funcionário de higienizaçãoa cada 1.000 comensais para o período noturno.

Para a estimativa do número de nutricionistas em serviços de alimentação em coletividades sadias foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 600/2018. Para todas as faixas de comensais foi considerada a necessidade da presença de um nutricionista responsável técnico e, a partir de 3.000 comensais, a necessidade de um nutricionista no período noturno.

11. ENCARGOS SOCIAIS

São classificados como encargos sociais os custos incidentes sobre a folha de pagamento das empresas. Tais custos são provenientes de leis asseguradas pela Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho, ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria representativa.

O presente caderno engloba os encargos relativos à contratação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra no Estado de São Paulo para trabalhadores contratados sob o regime de remuneração mensal.

É importante salientar que a determinação do cálculo dos percentuais dos encargos associados ao emprego está amparada em estatísticas específicas do setor para o Estado de São Paulo. Nesses termos, as informações extraídas junto ao Ministério do Trabalho e Emprego e ao Ministério da Previdência Social, através do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED) e da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), estão enquadradas no código da Classificação Nacional de Atividades Econômicas **5620 – Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada.**

Acrescenta-se, ainda, que os encargos estão suportados por dados populacionais regionais coletados junto ao SEADE, além de conceitos estabelecidos nas legislações previdenciária e tributária vigentes 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 (dezoito) anos para o provimento de todos os postos de trabalho envolvidos na Prestação de Serviços de Limpeza, Asseio e Conservação Predial.

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,[1]

[1] 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 profissionais. Tais 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 3.048/1999, com a redação dada pelo Decreto 10.410/2020. 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

além de recolhimentos para instituições de natureza pública como SESI/Sesc, SENAI/Senac, Incra e Sebrae;

- Grupo B – Refere-se aos custos com a reposição do profissional ausente, cujos motivos são assegurados por lei, por meio da Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria;
- Grupo C – Abrange o aprovisionamento de abonos legais como 13º salário e abono de férias (terço constitucional), que são pagos diretamente ao empregado;
- Grupo D – Composto pelos custos rescisórios do contrato de trabalho, como o aviso-prévio indenizado, aviso-prévio trabalhado e respectivas multas do FGTS. Acrescentam-se a estes as incidências dos encargos previdenciários e FGTS e todas as orientações legais advindas da Lei Federal nº 13.932, de 11 de dezembro de 2019;
- Grupo E – Contempla o aprovisionamento de outros encargos sociais devidos ao trabalhador, tais como afastamento maternidade, abono pecuniário e indenização adicional; e
- 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 (11.1); os parâmetros utilizados, com suas respectivas fontes de informação e metodologia (11.2); a apuração do tempo efetivamente trabalhado (11.3) e o detalhamento dos cálculos dos encargos sociais e trabalhistas (11.4).

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.

11.1. Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Quadro 102: Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

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/Sesc	1,5000%	1,5000%
SENAI/Senac	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	**12,4360%**	**11,7760%**
Férias	9,6620%	9,1490%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6270%	1,5410%
Ausências legais	0,9630%	0,9120%
Licença-paternidade	0,0180%	0,0170%
Acidente de trabalho	0,1490%	0,1410%
Aviso-prévio trabalhado	0,0170%	0,0160%
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**12,6520%**	**12,4350%**
Adicional de férias	3,2210%	3,0500%
13º salário	9,4310%	9,3850%
Grupo D – Obrigações rescisórias	**6,5955%**	**7,6325%**
Aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,3660%	0,4410%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	1,5000%	1,4890%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,1580%	0,1910%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0005%	0,0005%
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,3926%**	**1,5785%**
Incidência do Grupo A sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0650%	0,0620%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%	0,0015%
Percentual referente a abono pecuniário	0,1310%	0,1310%
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	0,8890%	1,0720%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0300%	0,0370%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,2760%	0,2750%
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,2320%**	**8,9100%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,2320%	8,9100%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5760%	4,3340%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6560%	4,5760%
Total geral	**79,1081%**	**79,1320%**

11.2. Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Quadro 103: Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Parâmetros da Jornada de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª 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 de 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 por funcionário	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

Quadro 104: Parâmetros da População Feminina

Parâmetros da População Feminina	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Taxa de fecundidade para o estado de SP	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 do Estado de São Paulo
Proporção de mulheres aptas a procriar (idade entre 18 e 49 anos) na categoria profissional em análise	70,9807%	70,9807%	Cálculo	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Proporção de mulheres na categoria profissional em Análise	72,8243%	72,8243%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Percentual de fecundidade	4,0350%	4,0350%	Cálculo	Taxa calculada com base na faixa etária entre 18 e 49 anos

Quadro 105: Parâmetros da População Masculina

Parâmetros da População Masculina	Jornada 44 Horas (2ª 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	98,6197%	98,6197%	Cálculo	Considerado que homem em atividade laboral é capaz de procriar
Proporção de homens na categoria profissional em Análise	27,1757%	27,1757%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025

Quadro 106: Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620)

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620)	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Estoque do emprego recuperado no início do período (31/12/2024)	108.170	108.170	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024
Estoque do emprego recuperado no final do período (31/12/2025)	116.162	116.162	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Estoque médio do emprego no ano	112.166	112.166	Cálculo	Média entre estoque do emprego em 31/12/2024 e o estoque do emprego em 31/12/2025
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	Cálculo	Total de demissões sem justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de mortos	0,2871%	0,2871%	CAGED	Total de mortos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Tempo de permanência do funcionário no emprego, em meses	12,5831	12,5831	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%)

Quadro 107: Afastamento do Emprego – Férias

Afastamento do Emprego – Férias	Jornada 44 Horas (2ª 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 da 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	0,6732	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de férias garantidos por lei	25,4460	19,9858	Cálculo	Férias de 30 dias multiplicados pela respectiva proporção somada às férias de 20 dias multiplicadas pela respectiva proporção. Esse resultado é multiplicado pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 108: Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 Dias

Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 Dias	Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivamente não trabalhados devido às faltas justificadas por afastamento por enfermidade ≤ 15 dias	4,2857	3,3661	Cálculo	Dias de afastamento por enfermidade multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 109: Afastamento do Emprego – Ausências Legais

Afastamento do Emprego – Ausências Legais	Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de faltas justificadas por ano	2,5371	1,9927	Cálculo	Dias de faltas justificadas multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 110: Afastamento do Emprego – Licença-Paternidade

Afastamento do Emprego – Licença-paternidade	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença- paternidade	5,0000	5,0000	Artigo 7º, XIX, da CF/1988; art. 10, § 1º da CLT; Lei nº 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6732	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença- paternidade	4,2857	3,3661	Cálculo	Dias de afastamento paternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 111: Afastamento do Emprego – Acidente de Trabalho

Afastamento do Emprego – Acidente de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000	Artigo 19 da Lei nº 8.213/1991 ; art. 131 da CLT; Lei nº 13.467/2017; Decr. nº 3.048/1999	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por acidente de trabalho
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6732	Cálculo	Ciclo semanal
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias, não coincidentes com o repouso semanal	12,8571	10,0983	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias, multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos
Ocorrência de acidente de trabalho	3,0490%	3,0490%	Anuário Estatístico de Acidentes de Trabalho	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024 (o mais recente)
Dias de afastamento por acidente de trabalho no ano, com base no Anuário Estatístico de Acidente de Trabalho 2019	0,3920	0,3079	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

Quadro 112: Afastamento do Emprego – Aviso-Prévio Trabalhado

Afastamento do Emprego – Aviso-prévio trabalhado	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de ausências facultadas ao empregado no cumprimento de aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000	Artigo 7º, XXI, da CF/1988; Arts. 477, 487 e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	É garantida ao trabalhador a redução da jornada diária em 2 horas, sem prejuízo do salário, ou optar por faltar ao serviço 7 dias corridos, sem prejuízo da remuneração
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	6,0000	Cálculo	Dias de ausência por aviso-prévio multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 113: Afastamento do Emprego – Licença-Maternidade

Afastamento do Emprego – Licença-maternidade	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença-maternidade	120,0000	120,0000	Artigo 7º, XXI, da CF/1988, Arts. 477, 487 e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6732	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença- maternidade	102,8571	80,7862	Cálculo	Dias de afastamento maternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 114: Afastamento do Emprego – FGTS e Multas

Afastamento do Emprego – FGTS e Multas	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
FGTS	8,0000%	8,0000%	Lei nº 8.036/1990	Aplicação da legislação vigente
Multa FGTS	40,0000 %	40,0000%	Leis nº 8.036/1990, 9.491/1997, e LC 110/2001	Aplicação da legislação vigente

11.3. Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano

Quadro 115: Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano

Cálculo de Dias de Prestação de Serviços	Jornada 44 Horas (2ª 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	15,0000
Total de dias do ano, desconsiderado o repouso semanal	**298,3214**	**245,8929**

Quadro 116: Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego

Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
a) Ausência por férias	**Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732
Saldo de dias de férias por ano	**25,4460**	**19,9858**

Quadro 117: Cálculo de Dias de Encargos – Afastamento por Enfermidades

b) Afastamento por enfermidades	Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	**4,2857**	**3,3661**

Quadro 118: Cálculo de Dias de Encargos – Ausências Legais (Art. 473 da CLT)

c) Ausências legais: art. 473 da CLT – Considera-se um valor estimativo	Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732
Dias efetivos de ausências legais no ano	**2,5371**	**1,9927**

Quadro 119: Cálculo de Dias de Encargos – Licença-Paternidade

d) Licença-paternidade	Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732
Proporção de homens na categoria profissional em análise	27,1757%	27,1757%
Proporção de homens aptos a procriar na categoria profissional em análise	98,6197%	98,6197%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 21 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias/ano de ocorrência de licença-paternidade	**0,0463**	**0,0364**

Quadro 120: Cálculo de Dias de Encargos – Auxílio Acidente de Trabalho ≤ 15 Dias

e) Auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6732
Ocorrência de acidente de trabalho	3,0490%	3,0490%
Dias/ano de ocorrência de auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	**0,3920**	**0,3079**

Quadro 121: Cálculo de Dias de Encargos – Aviso-Prévio Trabalhado

f) Aviso-prévio trabalhado	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Número de faltas em aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6732
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	4,7125
Percentual de aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	**0,0447**	**0,0351**

Quadro 122: Cálculo de Dias de Encargos – Licença-Maternidade

g) Licença-maternidade	Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	102,8571	80,7862
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	72,8243%	72,8243%
Proporção de mulheres aptas a procriar na categoria profissional em análise	70,9807%	70,9807%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 21 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade no ano	**2,1453**	**1,6850**

Quadro 123: Cálculo de Dias de Encargos – Auxílio Acidente de Trabalho > 15 Dias

h) Auxílio acidente de trabalho > 15 dias	Jornada 44 Horas (2ª 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	0,6732
Dias por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	**0,0514**	**0,0404**
Total de dias de ausências no ano (a + b + c + d + e + f + g + h)	**34,9486**	**27,4494**
Total de Dias Efetivamente Trabalhados no Ano	**263,3728**	**218,4435**

A seguir é apresentado o detalhamento dos encargos sociais e trabalhistas para as jornadas de 44 horas semanais, de 2ª feira a sábado e 2ª feira a sexta. 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.

11.4. Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Quadro 124: Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo A – Encargos sociais básicos	**36,80%**	**36,80%**
Previdência Social	20,00%	20,00%
SESI/Sesc	1,50%	1,50%
SENAI/Senac	1,00%	1,00%
Incra	0,20%	0,20%
Sebrae	0,60%	0,60%
Salário-educação	2,50%	2,50%
Seguro Contra Acidentes de Trabalho	3,00%	3,00%
Fundo de Garantia do Tempo de Serviço	8,00%	8,00%
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	**12,4360%**	**11,7760%**
Férias	**9,6620%**	**9,1490%**
Dias efetivos de afastamento por férias no ano	25,4460	19,9858
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	263,3728	218,4435
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	**1,6270%**	**1,5410%**
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,3661
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	263,3728	218,4435
Ausências legais	**0,9630%**	**0,9120%**
Dias efetivos de ausências legais no ano	2,5371	1,9927
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,3728	218,4435
Licença-paternidade	**0,0180%**	**0,0170%**
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade no ano	0,0463	0,0364
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435
Acidente de trabalho	**0,1490%**	**0,1410%**
Dias efetivos de afastamento por auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias no ano	0,3920	0,3079
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,3728	218,4435

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Aviso-prévio trabalhado	**0,0170%**	**0,0160%**
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	37,2243%	37,2243%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6732
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**12,6520%**	**12,4350%**
Adicional de férias	**3,2210%**	**3,0500%**
13º salário	9,4310%	9,3850%
Grupo D – Obrigações rescisórias	**6,5955%**	**7,6325%**
Aviso-prévio indenizado	**4,5710%**	**5,5110%**
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Duração do aviso-prévio – Lei 12.506/2011 (dias)	33,0000	33,0000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,3660%**	**0,4410%**
Aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	**1,5000%**	**1,4890%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Percentual referente a 13º salário	9,4310%	9,3850%
Percentual referente a adicional de férias	3,2210%	3,0500%
Percentual referente a ausência por férias	9,6620%	9,1490%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6270%	1,5410%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Percentual referente a licença-paternidade	0,0180%	0,0170%
Percentual referente a ausências legais	0,9630%	0,9120%
Percentual referente a ausências por acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,1490%	0,1410%
Percentual referente a ausências por acidente de trabalho > 15 dias	0,0200%	0,0180%
Percentual referente a afastamento maternidade	0,8150%	0,7710%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,1580%**	**0,1910%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	**0,0005%**	**0,0005%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio trabalhado	0,0170%	0,0160%
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,3926%**	**1,5785%**
Incidência do Grupo A sobre afastamento licença-maternidade	**0,0650%**	**0,0620%**
Afastamento por licença-maternidade no ano	0,8150%	0,7710%
Grupo A – Encargos sociais básicos	8,0000%	8,0000%
Incidência do FGTS sobre acidente de trabalho > 15 dias	**0,0016%**	**0,0015%**
Dias por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	0,0600	0,0600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6732
FGTS	8,0000%	8,0000%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435
Percentual referente a abono pecuniário	**0,1310%**	**0,1310%**
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,8400	20,5000
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	**0,8890%**	**1,0720%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	**0,0300%**	**0,0370%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	4,5710%	5,5110%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base*	**0,2760%**	**0,2750%**
Percentual de demitidos a 30 dias da data-base da categoria profissional, obtido no CAGED	7,8656%	7,8656%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,84	20,50
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,3728	218,4435
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,2320%**	**8,9100%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	**9,2320%**	**8,9100%**
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5760%	4,3340%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6560%	4,5760%
Total Geral	**79,1081%**	**79,1320%**

* Em conformidade com a CCT da categoria, não será concedida a indenização adicional equivalente a um salário mensal no caso de dispensa sem justa causa.

Observação: considerou-se a possibilidade facultada às empresas optantes pelo sistema de tributação pelo lucro real de reaver impostos federais PIS e COFINS (total de 9,25%), pagos na aquisição de bens e serviços de insumos diretos do processo produtivo.

12. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS

Na formulação do preço final de um serviço, define-se que:

$$P_f = CD_{ir}\ x\ BDI$$

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;
- CD_{ir}: 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; e
- 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.

12.1. 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; e

- ✓ Manutenção de equipamentos de escritório.

12.2. 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%.

12.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são desembolsos relacionados com o recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e ICMS.

a) Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/PASEP)

- Contribuintes: são contribuintes do PIS, segundo as regras vigentes, as pessoas jurídicas de direito privado, de fins lucrativos e as que lhes 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); e
- 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; e
- Alíquota: 7,60% (art. 10, inciso I da Lei Federal nº 10.833/2003).

c) Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS)

- Isenção de recolhimento de ICMS para a prestação de serviços de nutrição e alimentação a presos recolhidos às cadeias (Decreto Estadual nº 45.490, de 30 de novembro de 2000, art. 8º do capítulo I e 69 do anexo I).

12.4. FÓRMULA PARA CÁLCULO E APLICAÇÃO DO BDI

Para a determinação do cálculo do BDI, adotou-se a presente metodologia apresentada abaixo:

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

Em que:

- A: Taxa do somatório das despesas indiretas (%);
- B: Taxa representativa do lucro bruto (%); e
- C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Quadro 125: Parâmetros para cálculo do BDI

Item	Total	Componentes	Subtotal
Despesas indiretas	5,81%	Administração Central e Seguro	5,31%
		Seguros	0,50%
Lucro	7,20%	Lucro	7,20%
Despesas fiscais	9,25%	COFINS	7,60%
		ICMS	0,00%
		PIS	1,65%

Imputados os valores do quadro acima na expressão algébrica do BDI observa-se que:

$$BDI = \frac{(1 + 5{,}81\%) \times (1 + 7{,}20\%)}{1 - 9{,}25\%} = 24{,}99\%$$

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 Pesquisas Econômicas – FIPE

ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO

Contrato 28/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
28/2026	180308-ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO	FERNANDA VALERIA FRESNEDA ZAQUEU FURTADO	19/11/2026 15:51 (v 0.7)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		058.00094551/2026-71

1. Cláusula primeira - do objeto

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO
(Processo Administrativo n° 058.00094551/2026-71)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., CELEBRADO ENTRE O(A) ESTADO DE SÃO PAULO, POR MEIO DA SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA, POR INTERMÉDIO DO(A) DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO E .....

O Estado de São Paulo, pela Secretaria de Segurança Pública, por intermédio da Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto, com sede no (a) Rua Benjamim Constant, nº 3821, Vila Imperial, CEP: 15015-600, na cidade de São José do Rio Preto/SP/Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 04.236.548/0042-64 neste ato representado(a) pelo(a) Delegado de Polícia, Everson Aparecido Contelli, nomeado(a) pelo(a) Portaria DGP nº 2669-p, de 17 de junho de 2025, inscrito(a) no CPF sob o nº 121.122.398-13, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no Contratado), inscrito(a) no CPF sob o nº....., conforme atos constitutivos da fornecedora OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº .../..., mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de nutrição e alimentação destinados aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados, de custodiados do Centro de Detenção de Triagem da Delegacia Seccional de São José do Rio Preto, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação - Tipo de Refeição	Código CATSERV/ BEC	Quantidade Estimada Diária (1)	Preço Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4) = (1) x (2)x(3)
1	Desjejum	3697 /200433	14		913	
2	Almoço	3697 /200476	13		913	
3	Jantar	3697 /200514	13		913	
Valor Mensal Estimado (somatório do total dos itens dividido por 30) (R$)						
Valor Total Estimado da Contratação (R$)						

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 data de início, conforme ordem de início 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

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 é admitida a cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual, mas é permitida a subcontratação do transporte das refeições, nas seguintes condições:

4.1.1. É vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.

4.1.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder direta e solidariamente perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.1.3. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

4.1.3.1. Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação do transporte das refeições, informando e apresentando:

4.1.3.1.1. Nome e endereço da pessoa a ser subcontratada;

4.1.3.1.2. Nome dos titulares e prepostos da pessoa a ser subcontratada;

4.1.3.1.3. Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;

4.1.3.2. Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação do transporte das refeições, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;

4.1.3.3. Apresentação pelo Contratado dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.3.4. Análise e autorização da subcontratação parcial pelo Contratante, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo Contratado. O Contratado poderá substituir o subcontratado

cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida na subdivisão anterior, mantido o objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;

4.1.3.5. Apresentação pelo Contratado de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o Contratado e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo;

4.1.3.6. Apresentação pelo Contratado ao Contratante da relação nominal dos profissionais do subcontratado que executarão os serviços de transporte de refeições, atualizando as informações quando da substituição de profissional;

4.1.3.7. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.

4.1.4. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.

4.1.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

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

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

7. Cláusula sétima - reajuste

7.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a 22 /09/2026.

7.2. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor (IPC-FIPE), ou outro Índice oficial que venha a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

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

8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

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

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de 30 (trinta) dias para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico;

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.11. 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

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;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou de fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do Contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;

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 art. 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;

9.2. 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 art. 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 art. 14 e/ou parágrafo único do art. 48 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no art. 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 a 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

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

12.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da subdivisão anterior desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” da subdivisão anterior desta cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” da referida subdivisão, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa:**

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 n° 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 (§ 3° do art. 156 da Lei n° 14.133, de 2021).

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como no art. 1º, § 2º, item 3, do Decreto estadual nº 55.938, de 2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto estadual nº 57.159, de 2011, na hipótese da configuração de trabalho em caráter não eventual por pessoas físicas, com relação de subordinação ou dependência, quando o Contratado for sociedade cooperativa.

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 nº 14.133, de 2021).

13.4. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

14.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade:00001/ 180308

II. Fonte de Recursos: 150010001

III. Programa de Trabalho: 06306180149880000 - PTRES 180220

IV. Elemento de Despesa: 33.90.39.72

V. Plano Interno: 008.037.0647

VI. Nota de Empenho:

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

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

15.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

16. Cláusula décima sexta - alterações

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

16.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

16.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. Cláusula décima sétima - publicação

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

18. Cláusula décima oitava - foro

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

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

São José do Rio Preto, data da última assinatura eletrônica das partes.

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

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.

EVERSON APARECIDO CONTELLI

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 DE PLANILHA DE PROPOSTA

Processo SEI nº 058.00094551/2026-71

Objeto: Contratação de serviços de **nutrição e alimentação** destinados aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, de custodiados no Centro de Triagem de Presos da Delegacia Seccional de São José do Rio Preto.

Item	Tipo de Refeição	Código CATSERV/ BEC	Quantidade Estimada Diária (1)	Preço Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4) = (1) x(2)x(3)
1	Desjejum	3697 /200433	14		913	
2	Almoço	3697 /200476	13		913	
3	Jantar	3697 /200514	13		913	
Valor Mensal Estimado (somatório do total dos itens dividido por 30) (R$)						R$
Valor Total Estimado da Contratação (R$)						R$

Mês de referência dos preços: _____/2026.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

(Local e data)

_____

ANEXO V

MODELO(S) DE DECLARAÇÃO(ÕES)

ANEXO V.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo 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 VII

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Processo SEI nº 058.00094551/2026-71

Objeto: Contratação de serviços de **nutrição e alimentação** destinados aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, de custodiados no Centro de Triagem de Presos da Delegacia Seccional de São José do Rio Preto.

Item	Tipo de Refeição	Código CATSERV/ BEC	Quantidade Estimada Diária (1)	Preço Unitário da Refeição (R$) (2)	Preço Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4) = (1) x(2)x(3)
1	Desjejum	3697 /200433	14	6,20	913	79.248,40
2	Almoço	3697 /200476	13	19,71	913	233.937,99
3	Jantar	3697 /200514	13	19,71	913	233.937,99
Valor Mensal Estimado (somatório do total dos itens dividido por 30) (R$)						**R$ 18.237,48**
Valor Total Estimado da Contratação (R$)						**R$ 547.124,38**

DA FORMALIZAÇÃO DO VALOR ESTIMADO

1- Descrição do objeto a ser contratado

Contratação da prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais, que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados, de custodiados do Centro de Triagem de Presos da Delegacia Seccional de São José do Rio Preto.

2 -Caracterização das fontes consultadas

Em atendimento ao disposto no artigo 8º do Decreto Estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023, a elaboração dos custos estimados para a presente contratação teve como referência os **Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (CADTERC)**, disponibilizados pela Secretaria de

Gestão e Governo Digital do Estado de São Paulo, por meio do Portal de Compras do Estado de São Paulo (https://compras.sp.gov.br).

Foi utilizada a versão mais recente disponível do CADTERC - Volume 5 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, correspondente à **Data-Base Junho/2026, Versão 1, outubro/2026**, adotando-se seus parâmetros técnicos, critérios de composição de custos, encargos sociais, benefícios e demais referenciais aplicáveis à estimativa orçamentária da contratação.

3- Série de preços coletados

Os preços coletados abarcam a necessidade do objeto a ser contratado, os valores referenciais apresentados se aplicam às licitações de participação ampla, isto é, quando o valor estimado supera R$ 80.000,00 no mesmo exercício financeiro e, por isso, a contratação não pode ser destinada com exclusividade a Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) (Acórdão TCU nº 1.932, de 2016).

4- Método matemático aplicado para a definição do valor estimado

Foi adotada como unidade de medida para contratação desses serviços o custo da refeição. São consideradas individualmente como refeição: desjejum, almoço e jantar.

O valor estimado foi apurado com base nos referenciais oficiais constantes do CADTERC, observando os parâmetros técnicos e econômicos aplicáveis à categoria profissional, assegurando a compatibilidade com os preços praticados no mercado e a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da futura contratação.

A estimativa de preços foi elaborada em conformidade com o disposto no Decreto Estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023, atendendo, em especial, ao disposto no artigo 8º, bem como às diretrizes estabelecidas para a formação de preços nas contratações de serviços terceirizados no âmbito da Administração Pública Estadual.

ANEXO VIII

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

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 nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria de Segurança Pública e à Secretaria de Administração Penitenciária.

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 das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

a) Desempenho profissional;

b) Desempenho de atividades;

c) Gerenciamento.

2. CRITÉRIOS

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente. Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

a) Bom: 3 (três) pontos;

b) Regular: 1 (um) ponto;

c) Péssimo: o (zero) ponto.

2.1. Condições complementares

• Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

• O Contratante proporcionará ciência ao Contratado quanto ao desempenho dos trabalhos realizados em cada período de medição e avaliação.

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

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

3.1. Desempenho Profissional

Quadro 25: 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

Quadro 26: Desempenho das Atividades

Item	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%
Total	**100%**

3.3. Gerenciamento

Quadro 27: Gerenciamento

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%
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) ou 1 (um), 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 penalidades 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, deve encaminhar ao gestor do contrato, 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), bem como 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 Relatório das Instalações e 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 6;

• 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 6;

• 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 6.

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 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 deste instrumento 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 das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública

Quadro 28: Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a×b)**
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=a×b)**
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a×b)**
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%		
Total			
Nota Final (Somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)			

Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do Contratado:

7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança

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.

Quadro 29: Grupo 1 – Desempenho Profissional

Grupo 1 – Desempenho Profissional	**Notas: Bom (3), 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 diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ▪ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ▪ Coleta diária de amostras de alimentação preparada; ▪ Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados; ▪ Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis; ▪ Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante; ▪ Controle bacteriológico dos alimentos; ▪ Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação/atendimento ao público/postura	▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado; ▪ Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; ▪ Manipulação de alimentos; ▪ Conduta dos profissionais do Contratado com o público.
Uniformes e Identificação	▪ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ▪ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ▪ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Quadro 30: Grupo 2 – Desempenho das Atividades

Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), 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); ▪ 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 das embalagens e com a devida rotulagem); ▪ Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ▪ Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. ▪ Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ▪ Atender o que dispõe a Portaria CVS nº 3, de 2026, referente ao regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitários em estabelecimento de alimentos; ▪ Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos); ▪ Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação; ▪ Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação; ▪ Cumprimento dos horários de entrega das refeições; ▪ Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS nº 15, de 1991; ▪ Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos; ▪ Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Quadro 31: Grupo 3 - Gerenciamento

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), 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.
Atendimento às solicitações	▪ Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	▪ Comprovação mensal, pelo Contratado, de que mantém as condições exigidas no Edital para a habilitação na licitação, aproveitando-se para esse fim certidões já apresentadas que ainda se encontrem no prazo de validade.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública

Quadro 32: Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro 33: Quadro-Resumo

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