SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

VOLUME 06

Prestação de Serviços de **Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado atendidos pela Fundação Casa**

www.cadterc.sp.gov.br

ÍNDICE

PREFÁCIO **7**
INSTRUÇÕES GERAIS **8**
INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS **11**
CAPÍTULO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS **17**
1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO 17
2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO 19
3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO 19
4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO 19
5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO 21
6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO 52
7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO 61
8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO 66
9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.. 72
10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA 73
CAPÍTULO II – VALORES REFERENCIAIS **75**
1. RESUMO – VALORES REFERENCIAIS 75
2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS 77
3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS 79
4. PLANILHA DE ORÇAMENTO – UTILIZAÇÃO DOS VALORES REFERENCIAIS 137
CAPÍTULO III – DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS **140**
1. CUSTO DOS SERVIÇOS 140
2. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS 157
3. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS 173
CAPÍTULO IV – MINUTAS PADRONIZADAS **177**
APÊNDICE I **179**
APÊNDICE II **187**
APÊNDICE III **195**
APÊNDICE IV **197**
APÊNDICE V **198**
GLOSSÁRIO **214**
BIBLIOGRAFIA **217**
CRÉDITOS **218**

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos 208

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Necessidades energéticas por faixa etária 7
Quadro 2: Composição da refeição diária básica padrão 24
Quadro 3: Composição das refeições eventuais 25
Quadro 4: Tabela de temperatura por tipos de alimentos 27
Quadro 5: Tabela de temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados 27
Quadro 6: Tabela de temperaturas – Estocáveis 28
Quadro 7: Tabela de temperaturas recomendadas para produtos congelados 31
Quadro 8: Tabela de temperaturas recomendadas para produtos resfriados 31
Quadro 9: Informações do local de entrega da alimentação 45
Quadro 10: Informações da área disponível (m²) por setores 45
Quadro 11: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição 46
Quadro 12: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição 46
Quadro 13: Estimativa total de lanche especial e colação 46
Quadro 14: Estimativa total de festas 46
Quadro 15: Horários de entrega das refeições 46
Quadro 16: Informações da área disponível (m²) por setores 48
Quadro 17: Informações do local de entrega da alimentação 48
Quadro 18: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição (alimentação normal) 48
Quadro 19: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição (alimentação dietas especiais) 49
Quadro 20: Estimativa total de lanche especial atividade externa e colação 49
Quadro 21: Estimativa total de festas 49
Quadro 22: Horários de entrega das refeições 49
Quadro 23: Informações do local de entrega da alimentação 51
Quadro 24: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição 51
Quadro 25: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição 51
Quadro 26: Estimativa total de lanche especial atividade externa e colação 51
Quadro 27: Estimativa total de festas 51
Quadro 28: Horários de entrega das refeições 52

Quadro 29: Valores referenciais por tipo e quantidade de refeições por comensal do Serviço A 75

Quadro 30: Valores referenciais por tipo e quantidade de refeições por comensal do Serviço B 75

Quadro 31: Valores referenciais por tipo e quantidade de refeições por comensal do Serviço C 76

Quadro 32: Valores referenciais por eventos realizados em datas comemorativas e refeições eventuais nos Serviços A, B e C 76

Quadro 33: Resumo de valores unitários nos Serviços A e B 77

Quadro 34: Resumo de valores unitários no Serviço C 78

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C 78

Quadro 36: Valores da matéria-prima alimentar das refeições extras eventuais nos Serviços A, B e C 87

Quadro 37: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C, por componentes das refeições 91

Quadro 38: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C por tipo de refeição 91

Quadro 39: Valores com recipientes e recicláveis individuais para as refeições nos 92

Quadro 40: Resumos dos custos com recipientes e recicláveis individuais para as refeições nos Serviços A, B e C 92

Quadro 41: Valores com recicláveis para preparo das refeições nos Serviços A, B e C 93

Quadro 42: Resumo do custo diário por comensal com despesas diversas nos Serviços A e B 94

Quadro 43: Resumo do custo diário por comensal com despesas diversas no Serviço C 96

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B 98

Quadro 45: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal no Serviço C 105

Quadro 46: Quantitativo e custo de utensílios por comensal nos Serviços A e B 108

Quadro 47: Quantitativo e custo de utensílios por comensal no Serviço C 112

Quadro 48: Custo total (fixo e variável) do transporte nos Serviços B e C 115

Quadro 49: Custo total fixo de transporte dos Serviços B e C 116

Quadro 50: Custo total variável de transporte dos Serviços B e C 116

Quadro 51: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho 117

Quadro 52: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico 118

Quadro 53: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição 119

Quadro 54: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha 120
Quadro 55: Custos de mão de obra – Cozinheiro 121
Quadro 56: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha 122
Quadro 57: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha 123
Quadro 58: Custos de mão de obra – Açougueiro 124
Quadro 59: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue 125
Quadro 60: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais 126
Quadro 61: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição 127
Quadro 62: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição 128
Quadro 63: Custos de mão de obra – Estoquista 129
Quadro 64: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque 130
Quadro 65: Custos de mão de obra – Equipe de transporte 131
Quadro 66: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção 132
Quadro 67: Quantidade de funcionários de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) 133
Quadro 68: Quantidade de funcionários por setor/atividade 133
Quadro 69: Distribuição de funcionários por setor/atividade e por turno 133
Quadro 70: Distribuição da equipe de nutrição por turno 134
Quadro 71: Quadro de funcionários contemplando os folguistas necessários por setor/atividade e por turno 135
Quadro 72: Exemplo de planilha de orçamento – Adolescentes sob a tutela do estado atendidos pela Fundação CASA – Serviço A 137
Quadro 73: Base de escala para composição de custos 140
Quadro 74: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição 140
Quadro 75: Base de escala para composição de custos – Gás GLP 142
Quadro 76: Definições de referência para custos com área física 144
Quadro 77: Definições de referência para custos com energia elétrica 144
Quadro 78: Custos com mão de obra para transporte 145
Quadro 79: Mapeamento e critérios para as categoriais profissionais 149
Quadro 80: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho 151
Quadro 81: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho 151
Quadro 82: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha 154
Quadro 83: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha 154
Quadro 84: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais envolvidos no transporte 155

Quadro 85: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte 155

Quadro 86: Dimensionamento de pessoal – Número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 (almoços, jantares e refeições noturnas completas)..... 155

Quadro 87: Distribuição dos funcionários por setores..... 156

Quadro 88: Parâmetros para cálculo do BDI..... 175

Quadro 89: Relação de gêneros e produtos alimentícios “alimentos prontos”..... 187

Quadro 90: Modelo de checklist de controle 195

Quadro 91: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa..... 197

Quadro 92: Temperatura para recebimento de alimentos..... 199

Quadro 93: Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto . 199

Quadro 94: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade..... 201

Quadro 95: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade..... 202

Quadro 96: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios 204

Quadro 97: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios..... 205

Quadro 98: Rotina de limpeza da cozinha e despensa 205

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 adolescentes sob a tutela do Estado, mediante a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades, proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

O mencionado decreto foi revisto e atualizado nos seus termos por um grupo de trabalho formado por Nutricionistas, liderado pela então Coordenadoria de Sistemas Administrativos da extinta Secretaria da Administração e Modernização do Serviço Público, que resultou na publicação da Resolução SGGE 45, de 28 de agosto de 2002.

Com a finalidade de proporcionar o aperfeiçoamento na operacionalização e na fiscalização dos serviços de nutrição e alimentação, foi aprovada e publicada a Portaria Normativa nº 317, de 11 de maio de 2018 (Anexo II), que estabelece a Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios utilizada na Fundação CASA – SP, com os respectivos consumos *per capita* (refeição pronta).

Para a apuração do custo apresentado neste objeto, foi adotado o consumo *per capita* dos alimentos e a frequência de utilização dos gêneros e produtos constantes na Portaria Normativa nº 317/2018. Cabe destacar que a Portaria deverá ser fonte principal para nortear a elaboração do cardápio diário padrão.

Apesar de ter sido publicada a Resolução SOG 09/2021, atualizando a Resolução SGGE 45/02, o presente estudo foi elaborado seguindo as premissas constantes na Portaria Normativa nº 317/18. A Resolução SOG 09/2021, orienta o Anexo I da Resolução SAMSP 16/1998, no entanto esta última havia sido atualizada pela Portaria Normativa nº 317/2018. Sendo assim, não foram verificados conflitos entre os textos dessa Portaria e da Resolução SOG 09/2021.

O presente estudo foi desenvolvido levando em consideração:

- As características e peculiaridades dos órgãos públicos;
- As necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989, conforme quadro a seguir.

Quadro 1: Necessidades energéticas por faixa etária

Idade	Necessidades em Calorias Diárias
Lactente – 0 a 5 meses	650
Lactente – 6 a 11 meses	850
1 a 3 anos	1.300
4 a 6 anos	1.800
7 a 10 anos	2.000
Idade	**Necessidades em Calorias Diárias**
11 a 14 anos	2.200 a 2.500
14 a 18 anos	2.200 a 3.000
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

Obs.: Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/UNU, de 1985.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- A elaboração de cardápios alimentares que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população abrangida. A padronização de procedimentos propiciará, no âmbito dos órgãos da Administração Pública do Estado envolvidos, a racionalidade e a uniformidade de tratamento quanto:
  - Ao padrão alimentar;
  - Ao controle;
  - À supervisão;
  - À avaliação dos serviços prestados;
  - À uniformização dos valores dispendidos; e
  - À destinação final de resíduos sólidos.

INSTRUÇÕES GERAIS

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

1. A nomenclatura recomendada para a definição do objeto é **Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA** e dar-se-á de duas formas: refeição elaborada nas dependências do Contratante e refeição elaborada nas dependências da Contratada. Ambas deverão estar embasadas nas especificações técnicas definidas no capítulo I, considerando que essas refeições poderão ser transportadas para as unidades receptoras ou não, no caso da elaboração na própria unidade.

   As refeições serão fornecidas de acordo com os seguintes serviços:

   - **Serviço A:** Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante;
   - **Serviço B:** Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportadas para as Unidades Receptoras;
   - **Serviço C:** Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras.

   Ficam sob responsabilidade da Contratada: equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mãos de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas, bem como benefícios), combustível, gás, manutenção de todas as áreas e equipamentos utilizados para a prestação de serviço e aquisição dos gêneros alimentícios, assim como de todos os recipientes para acondicionamento das refeições a serem fornecidas.

   Ressalta-se que, no caso de a unidade ser pertencente ao contrato **Serviço B** ou **C**, inclui-se as despesas com o transporte da alimentação.

   No caso de a unidade ser pertencente ao contrato **Serviço C**, inclui-se as despesas de energia elétrica e de abastecimento de água.

2. Os cardápios para atendimento da alimentação geral/ normal, assim como para dietas especiais, quando houver, deverão ser elaborados observando-se que:

   - Para os custos apresentados neste objeto, considerou-se a relação de gêneros e produtos alimentícios, com as respectivas porções dos alimentos e a frequência de utilização dos gêneros e produtos constantes na Portaria Normativa nº 317/2018 (Anexo II), considerando a necessidade da inserção dos valores unitários dos insumos na composição dos valores referenciais da refeição destinada aos adolescentes atendidos pela Fundação CASA. Cabe destacar que a Portaria deverá ser fonte principal para nortear a elaboração do cardápio diário padrão.

2.1. As dietas especiais, se houver, devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação geral/ normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo adolescente.

3. Fica definido como unidade de medida para contratação desses serviços a **refeição**. São consideradas individualmente como refeição: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e as refeições eventuais (colação, lanches especiais e festividades).

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

5. Para o presente documento, foi pesquisada e aplicada a legislação sobre licitações e contratos, as legislações específicas e complementar referentes aos serviços, bem como as legislações trabalhista, previdenciária, tributária/fiscal, e a mais recente convenção coletiva, considerando que os valores dos serviços apresentados devem estar referenciados à base do último dissídio dos acordos ou convenções coletivas de trabalho das categorias profissionais em questão.

6. Em conformidade com o Art. 135 da Lei Federal nº 14.133/21, os preços dos contratos para serviços contínuos **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço A e serviço B**) poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, mediante demonstração analítica da variação dos custos contratuais.

7. Para o reajustamento do preço dos contratos de serviços contínuos **sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço C**), deverão ser observadas as disposições contidas no Decreto Estadual nº 67.608/2023, aplicando-se o reajustamento em sentido estrito através de fórmula paramétrica baseada no IPC-FIPE - Índice de Preços ao Consumidor elaborado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas da Universidade de São Paulo.

8. Para a contratação da Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA, deverão ser utilizadas as diretrizes estabelecidas neste volume, quando da realização de suas licitações.

9. Recomenda-se o prazo de 30 (trinta) meses para a vigência inicial dos contratos, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses, nos termos e condições permitidos pela Lei Federal nº 14.133/21 .

10. Encontra-se inserida no presente estudo, na forma de Apêndice I, ferramenta a ser utilizada na gestão e fiscalização contratual, integrante do procedimento “Avaliação da Qualidade da Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA do Estado de São Paulo”.

11. Encontra-se inserido no presente objeto, na forma de Apêndice III, o modelo de *checklist* de controle, a ser preenchido pelo Nutricionista da Contratada com a finalidade de nortear a fiscalização das ações operacionais dos serviços.

12. Neste volume, encontra-se no Apêndice V os parâmetros mínimos para garantir a qualidade da alimentação a ser fornecida, com a finalidade de nortear o gestor e os fiscais do contrato, bem como a Contratada nas determinações estabelecidas pela legislação CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, e/ ou demais legislações pertinentes.

INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

1. Este volume foi elaborado a partir de uma ótica humanista e legal voltada à proteção do homem e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazos. Considerando que os recursos naturais são finitos, o Governo do Estado de São Paulo tem buscado elaborar políticas para regular a necessária e equilibrada interação do homem com a natureza. Essas políticas se encontram neste Caderno de Serviços Terceirizados, em conformidade com o Decreto Estadual nº 50.170, de 01 de novembro de 2005, instituído pela Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo.

2. A alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde a sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.

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

4. A boa prática ambiental envolve a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições, como alimentos, água e energia, e de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais, que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos. As estratégias adotadas são:

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

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

      - Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual dos mesmos;
      - Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
      - Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
      - Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
      - Encher os vasilhames (bacias, panelas e/ou caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

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

- Desfolhar as verduras, separar as folhas desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável, ou em solução de água ou vinagre, a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

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

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

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

4.3. Controle de emissão de poluentes – deve-se seguir as seguintes medidas:

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

4.4. Produtos Biodegradáveis – deve-se observar as seguintes medidas:

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxidade, garantindo que estejam livres de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução Normativa RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato.

4.5. Uso Racional de Energia – a aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual nº 45.765, de 20 de abril de 2001.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

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

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

- Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;
- O Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- Obriga-se o Nutricionista da Contratada a visitar o site https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela cozinha experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

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

- Materiais recicláveis – para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
- Sacos de lixo – otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos;

- Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – objetivando a minimização de 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.

4.8. 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.

5. 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.

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

7. Também merecem destaque práticas de gestão no cumprimento das determinações legais, que conferem à administração importante papel na garantia de direitos e conquistas trabalhistas, tais como a observação quanto ao recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e retenções da Previdência Social, bem como exigências decorrentes de Convenção ou Acordo Coletivo das categorias profissionais envolvidas na execução dos serviços terceirizados.

8. Ainda, a justa aplicação de sanções administrativas, inclusive decorrentes de infrações ambientais, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 e da legislação vigente inibe que fornecedores tenham comportamento incompatível com os valores éticos da Administração Pública.

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

CAPÍTULO I

Especificações Técnicas

CAPÍTULO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Neste capítulo, apresenta-se a redação para as especificações técnicas que é de uso comum às unidades da Fundação CASA ao licitarem a prestação de serviços de nutrição e alimentação, admitindo-se a possibilidade de adaptações nas circunstâncias indicadas nas Instruções Gerais, com destaque em vermelho para os excertos que, com maior frequência, demandam adequações aos casos concretos.

Portanto, o Contratante deverá complementar e adequar as especificações técnicas, descritas no texto a seguir, 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 Federal nº 14.133/2021.

Essas especificações técnicas consideram a diferenciação entre “Serviço A”, “Serviço B” e “Serviço C”. Os Serviços A e B contemplam a contrataçao em regime de Dedicação Exclusiva de Mão de Obra, enquanto para o “Serviço C” não tem esta previsão. Foram assim indicadas neste capítulo as adequações nas especificações técnicas quando necessárias.

O Capítulo IV contém instruções quanto às minutas padronizadas a serem utilizadas.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação da prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Destinadas aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA 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 e/ ou demais legislações pertinentes.

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

1.1.2. O Termo de Referência deve ser elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

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

1.2. Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

- O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);
- A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes;

- A disponibilização e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do Contratante à disposição da Contratada;
- A manutenção, adaptação e adequação que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição do Contratante;
- Recolhimento e destinação adequada dos resíduos e lixo provenientes do processo produtivo, copa de distribuição e refeitórios;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos adolescentes; e
- Despesas decorrentes do consumo de gás (GLP) utilizado na cozinha.

Para a execução dos Serviços B – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportada para as Unidades Receptoras e para os Serviços C – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Elaboradas e Transportadas da Cozinha da Contratada às Unidades Receptoras:

1.3. Deverá estar prevista a disponibilização de veículos para o transporte das refeições, que deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos até os centros de atendimento indicados pelo Contratante, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

1.4. O objeto da licitação tem a natureza de serviços comuns e contínuos, com (Servicos A e B) ou sem (Serviço C) regime de dedicação exclusiva de mão de obra e sem predominância de mão de obra.

1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário.

1.6. O prazo de vigência do contrato é de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos, com base nos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, observando-se o disposto no Termo de Referência.

1.6.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU [o Estudo Técnico Preliminar] OU [os termos da Nota Técnica .../...];

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

Subcontratação

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

OU

1.9. É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme as regras estabelecidas no contrato.

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 do Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:
I) ID PCA no PNCP: [...];
II) Data de publicação no PNCP: [...];
III) Id do item no PCA: [...];
IV) Classe/Grupo: [...];
V) Identificador da Futura Contratação: [...];

OU

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas do termo de referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO 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 do Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Garantia da contratação

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

OU

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

4.3. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

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

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

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

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

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

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

Vistoria

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

OU

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

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

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

4.8.1... [incluir outras instruções sobre vistoria];

4.8.2... [incluir outras instruções sobre vistoria];

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA envolverá todas as etapas do processo de programação, abastecimento, operacionalização, transporte e distribuição das refeições aos adolescentes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de adolescentes, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

Segundo as características da(s) unidade(s) atendida(s), observa-se, ainda:

- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, estando em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição O RT deve estar com a inscrição ativa no respectivo conselho de classe e possuir atestado de resposnsabilidade técnica emitido pelo conselho de classe da jurisdição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades;
- A operacionalização, a distribuição e o porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
- Para a execução dos serviços, a Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
  - Programação das atividades de nutrição e alimentação;
  - Elaboração de cardápio diário completo – mensal;
  - Aquisição de gêneros e produtos alimenticios e materiais de consumo geral;

- Armazenamento de gêneros e produtos alimenticios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimenticios e materias de consumo, com previsão de estoque mínimo para atender eventuais emergências;
- Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- Coleta de amostras da alimentação preparada em todas as refeições;
- Transporte interno das refeições, devidamente acondicionadas em recepientes isotérmicos, até os locais de distribuição das refeições;
- Distribuição das refeições nos refeitórios, devidamente acondicionadas em recipientes térmicos e em balcão térmico, quando puder,devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas.
- Porcionamento uniforme das refeições aos adolescentes, utilizando-se de utensílios apropriados, padronizados e de acordo com a tabela de porcionamento afixado na copa de distribuição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, equipamentos de cozinha e dos utensílios utilizados pelos adolescentes, disponibilizando material para higienização das mesas dos refeitórios, quando não for possível realizar a mesma;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados, que deverão ter local próprio com acondicionamento adequado. Eventuais despesas devidas à municipalidade em razão de coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo são de responsabilidade do Contratante.

5.1. Cardápios

5.1.1. Regras Gerais

a) O cardápio diário completo e recomendações definidos nas Especificações Técnicas contidas no presente capítulo deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento a adolescentes com alimentação geral/ normal e dietas especiais, se houver.

b) A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.

c) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e serem planejados atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

d) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a a relação de gêneros e produtos alimenticios, com as respectivas porções e frequencia de utilização, constantes na Portaria Normativa nº 317/2018.

e) Para colação, foram utilizados como fonte de referência os *per capita* adotados na dieta geral do caderno CadTerc – Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Junho/2024, para a composição de suco de fruta natural, vitamina e mingau.

f) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser elaborados cardápios equilibrados e variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos adolescentes.

g) As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas na Portaria Normativa nº 317/2018, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor, em dietas especiais.

h) Quando houver dietas especiais, deve ser elaborado cardápio diário completo com adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante prescrição médica e de nutricionista, ou quando solicitado, pelo profissional dentista, alteração na consistência da refeição.

i) Em alguns tipos de dietas especiais pode haver o fornecimento do item colação, sendo esta uma pequena refeição fornecida entre as principais refeições.

j) Elaborar e manter atualizado, manual de dietas especiais, devidamente aprovado pela equipe de nutricionistas da Contratante.

k) Os cardápios mensais a serem executados, alimentação normal e dietas especiais, estas se houverem, devem ser calculados, constando de valor calórico diário, macronutrientes e micronutrientes, este se necessário.

l) Para o preparo do suco servido nas refeições deverá ser utilizado preparo sólido artificial para refresco, sendo o mesmo diluído em água filtrada e, para os lanches, o suco pronto para beber.

m) Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições nas datas comemorativas, tais como: Páscoa (almoço), Festa Junina (almoço e lanche da tarde), Dia do Adolescente (almoço de 21/09), Natal (jantar de 24/12, desjejum e almoço de 25/12), Ano-Novo (jantar do dia 31/12, desjejum e almoço do dia 01/01).

n) Na elaboração dos cardápios, devem ser considerados fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura; valor nutricional dentro do binômio variedade x equilíbrio; safra de alimentos, observando o aspecto qualidade, adequação ao clima e digestibilidade do alimento.

o) Os cardápios poderão ser elaborados trimestralmente e serem compatíveis com as estações climáticas.

p) Os familiares poderão ser atendidos em almoços de confraternizações, respeitando o quantitativo previsto em contrato. Nessas ocasiões, os cardápios serão os mesmos previstos aos adolescentes.

q) Devem ser previstos cardápios diferenciados, se necessário, aos adolescentes cujo padrão alimentar tenha influencia de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais.

r) Os cardápios deverão ser planejados completos pela Contratada, e submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias e máxima de 60 (sessenta) dias de sua utilização, para a devida aprovação da Contratante.

s) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais.

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

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

5.1.2. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão

Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na citada Portaria Normativa nº 317/2018, a saber:

- Carnes: carne bovina, carne suína, carne seca, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;
- Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, entre outros;
- Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, entre outros;
- Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, entre outros) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, entre outros);
- Temperos: tomate, alho, cebola, cheiro-verde, louro seco, molho de tomate, sal, vinagre, óleo, limão, orégano, 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, shoyo, ketchuo, mostarda, chocolate, açúcar e ovos.

Quadro 2: Composição da refeição diária básica padrão

Refeição Composição
Desjejum
Leite com café ou achocolatado
Pão francês ou pão doce com margarina ou queijo muçarela ou presunto ou mortadela
Almoço
Arroz
Feijão comum ou feijão preto
Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou frango, entre outros
Guarnições: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura, entre outros
Salada: tomate ou alface ou agrião ou beterraba, entre outros
Sobremesa: fruta (abacaxi ou caqui ou maçã ou laranja, entre outros) ou doce (gelatina ou pudim ou sagu ou goiabada, entre outros)

Preparo sólido artificial para refresco sabores diversos
Pão francês (mini)
Lanche da Tarde
Leite com achocolatado ou leite com groselha ou leite com café
Pão francês ou pão doce recheado com queijo muçarela ou presunto ou mortadela ou margarina, biscoito doce, biscoito salgado, bolo, entre outros
Jantar
Arroz
Feijão comum ou feijão preto
Carne bovina ou fígado ou salsicha ou peixe ou frango ou linguiça, entre outros
Guarnições: batata ou cenoura ou abobrinha ou vagem ou espinafre, entre outros
Salada: alface ou tomate ou rúcula, entre outros
Sobremesa: doce (gelatina ou goiabada ou marmelada ou canjica ou pudim) ou fruta (maçã ou mamão ou melão ou pera, entre outros)
Preparo sólido artificial para refresco sabores diversos
Pão francês (mini)

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.1.3. Composição dos Lanches Especiais, Refeição Eventual e kit para festividade:

- Lanche Especial Período Parcial (para atividades externas com duração de até 6 horas)
- Lanche Especial Período Integral (para atividades externas com duração acima de 6 horas)

Este lanche é equivalente ao almoço ou jantar, podendo substituir uma dessas principais refeições.

Quadro 3: Composição das refeições eventuais

Lanche Especial – Atividades Externas – Período Integral
Bebida láctea pronta para beber – 01 unidade de 200 ml – eventual
Suco de fruta pronto para beber – 01 unidade de 200 ml – eventual
Sanduiche com recheio proteico – 03 unidades – eventual
Chocolate ao leite em tablete – 01 unidade – eventual
Fruta – 01 unidade – eventual
Lanche Especial – Atividades Externas – Período Parcial
Bebida láctea pronta para beber ou suco de fruta pronto para beber – 01 unidade de 200 ml – eventual
Sanduiche com recheio proteico – 02 unidades – eventual
Fruta – 01 unidade – eventual
Colação
Suco de fruta natural ou vitamina ou mingau ou achocolatado pronto para beber ou iogurte de frutas pronto para beber – 200ml – eventual
Natal
Panetone – 200g – 1 unidade/evento
Refrigerante – 250ml – 1 unidade/evento

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.2. Critérios de Recebimento, Guarda de Gêneros e Produtos Alimentícios e outros Materiais de Consumo que deverão ser Observados pela Contratada:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado atualizado de Vistoria do veículo de transporte, conforme legislação vigente;
- A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- As características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5/2013 e/ ou demais legislações pertinentes;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos, bem como seus respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização;
- A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. O recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços devem ser programados em horários administrativos.

5.2.1. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados entre outros)

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e do Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou em caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando as características organolépticas próprias de cada produto, conforme quadro a seguir.

Quadro 4: Tabela de temperatura por tipos de alimentos

Alimentos	Temperatura
Produtos Congelados	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Pescados Refrigerados	de 2 a 3 ºC (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produto
Carnes Refrigeradas	de 4 a 7 ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
Demais produtos	de 4 a 10 ºC (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

5.2.2. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

a) Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser realizada retirando-se as folhas velhas e os frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

b) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas alveolares encaixáveis, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

5.2.3. Recebimento de Leite e Derivados

a) Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e do Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

b) Deverão ser conferidos rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados, estes combinados com o prazo de planejamento de consumo; e
- As condições das embalagens, devem estar integras, sem estufamentos, alterações e/ou violações. Nelas deve constar informação nutricional exigida pela legislação vigente.

Quadro 5: Tabela de temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados

Itens	Temperaturas
Lacticínios	Até 10 ºC ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

c) Os laticínios (leite *in natura*, bebidas lácteas em sachê individual, queijo, entre outros) após recebimento do fornecedor e conferência devem ser devidamente higienizados antes de serem acondicionados.

5.2.4. Recebimento de Estocáveis

a) Os estocáveis devem se apresentar com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo: nome do produto, lista de ingredientes, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e/ou distribuidor, conteúdo líquido, data de fabricação, número do lote, data ou prazo de validade e respectivo registro nos órgão competentes de ficalização, sendo este último quando pertinente; e apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente.

b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

c) Temperatura no recebimento de estocáveis:

Quadro 6: Tabela de temperaturas – Estocáveis

Produtos Estocáveis	Temperatura Ambiente
Nome do Produto	Temperatura em que se encontra

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

d) Suco e demais produtos industrializados deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens integras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

5.2.5. Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

a) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem se apresentar com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

b) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar o prazo de validade combinado com o prazo de planejamento de consumo.

c) Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender à legislação vigente.

5.2.6. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais entre outros

a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição.

b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.

c) Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso.

d) Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si.

e) Os produtos de prateleiras devem ser mantidos em distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir a adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os pallets, prateleiras e/ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

f) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, entre outros.

g) Dispor os produtos obedecendo à data de vencimento, sendo que os produtos com data de vencimento mais próxima devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar (sistema PVPS).

h) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto em no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação.

i) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento.

j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos. No caso de produtos não conformes, identificar os mesmos como “produtos impróprios para o consumo” e separá-los dos demais para que seja realizada a troca pelo fornecedor.

k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente.

l) Matérias-primas e ingredientes preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência.

m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados.

n) Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam o adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos em um mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados, nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa.

o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção).

p) Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento se armazenadas em local delimitado ou em um equipamento exclusivo para este fim, e caso não apresentem sinais de umidade ou bolores. Orienta-se que a armazenagem se faça apenas quando a unidade possuir um espaço considerável dentro da câmara frigorífica.

q) Os diferentes tipos de alimentos podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados.

r) Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive 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 rasgadas e/ou furadas ou que apresentem sujidades nem latas amassadas com ferrugem e/ou estufadas.

s) Respeitar, rigorosamente, as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos.

t) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados.

u) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas só podem ser armazenadas sob refrigeração até 4 ºC por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados.

v) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 ºC) ou sob congelamento (-18 ºC), desde que devidamente etiquetados.

w) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.

x) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados, devendo os produtos de limpeza ser armazenados separadamente dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

y) Produtos crus, minimamente processados, que exalem odor ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Para evitar a contaminação, não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas.

z) As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento, devem ser usadas as recomendações a seguir.

- Produtos congelados

Quadro 7: Tabela de temperaturas recomendadas para produtos congelados

Temperatura Recomendada (Graus Celsius)	Prazo de Validade (Dias)
0 a -5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
-6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- Produtos resfriados

Quadro 8: Tabela de temperaturas recomendadas para produtos resfriados

Produtos Resfriados	Temperatura Recomendada (Graus Celsius)	Prazo de Validade (Dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.3. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos

A Contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

b) Orientar os funcionários, por meio de treinamentos, quanto à manipulação correta dos alimentos, para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante as etapas do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

c) Proteger os alimentos na preparação ou quando prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob as temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10 ºC ou superior a 60 ºC.

e) Planejar o processo de cocção para que se mantenham, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos.

f) Garantir que, no processo de cocção, os alimentos cheguem a atingir 74 ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança.

g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74 ºC no seu interior.

h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

- Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180 °C (cento e oitenta graus Celsius);
- A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais, como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer, deve ser desprezado;
- Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;
- O óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais. Esse ato entope as tubulações e provoca poluição;
- Óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas as quantidades suficientes de matérias-primas para as preparações indicadas por 30 minutos sob temperatura ambiente. Após a manipulação, retorná-la de imediato à refrigeração (até 4°C), devidamente identificada. Retirar novo lote e prosseguir sucessivamente.

j) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4 ºC e carne pronta acima de 65 ºC.

k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados.

l) Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, entre outros).

m) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê e milanesa), bolos, doces, entre outros.

5.4. Higienização dos Alimentos

5.4.1. Regras Básicas

a) Higienizar corretamente superfícies, equipamentos e utensílios.

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.

c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento, e no momento de servir.

d) As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas e possuir vedação adequada.

e) Utilizar água potável e filtrada.

f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios.

g) Para a degustação do alimento, devem ser usados utensílios descartáveis.

h) Quando não for utilizado todo o alimento do interior de latas, estes devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox, ser cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas com as seguintes informações:

- O prazo de validade (para enlatados após abertos, este prazo é de 24 horas);
- O nome do produto;
- A data da abertura do produto;
- Assinatura do funcionário;
- A temperatura que deverá ser refrigerado (enlatado: máximo 6 ºC).

5.4.2. Hortifrutigranjeiros

a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha, e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, colocando-os em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos.

b) O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis.

c) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes de sua utilização.

d) Durante o período de espera para a distribuição das refeições, deverão ficar sob refrigeração a 10 ºC, no máximo.

5.4.3. Cereais e Leguminosas

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, entre outros).

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de levar para cocção.

5.5. Porcionamento

a) O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

b) Porcionar uniformemente as refeições, seguindo a porção estabelecida, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação e para cada tipo de serviço contratado.

5.5.1. Porcionamento específico para o **Serviço C** – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Elaboradas e Transportadas da Cozinha da Contratada às Unidades Receptoras

Ressalta-se que, para esta modalidade de serviço, a alimentação será transportada em recipientes térmicos devidamente porcionados e acondicionados até os locais determinados pelo Contratante, para que a Contratada realize o porcionamento e a distribuição das refeições aos adolescentes.

5.6. Distribuição das Refeições

a) Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, conforme parâmetros abaixo, determinados pela portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013:

- Para a distribuição dos alimentos quentes, a temperatura das preparações deverá estar acima de 60 °C, por no máximo 6 horas ou abaixo de 60 ºC por no máximo 1 hora.
- Na distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10 ºC e 21 °C por até 2 horas. No caso de preparações com a temperatura inferior a 10 °C, o prazo máximo para a permanência na distribuição é de 4 horas.

5.6.1. Transporte de Alimentação Específico para os **Serviços B** – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportada para as Unidades Receptoras e o **Serviço C** – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Elaboradas e Transportadas da Cozinha da Contratada às Unidades Receptoras

a) O Transporte dos alimentos deverá atender às seguintes recomendações:

- Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até os locais indicados pelo Contratante.
- Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas.
- 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 Estadual nº 59.038, de 03 de abril de 2013.
- 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.
- 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.
- Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante.

- Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificados de vistoria emitidos pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, e CVS nº 5/2013, de 09 de abril de 2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.
- Executar a higienização diária e a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

5.7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

5.7.1. Dependências e Instalações Físicas do Serviço de Nutrição

5.7.1.1. A Contratada obrigar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições nas dependências do Contratante destinadas para este fim, bem como pelo transporte interno, pela distribuição e pelo porcionamento das refeições aos adolescentes, devendo:

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.
- Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências do serviço de nutrição do Contratante, mediante a prévia e expressa autorização.
- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- Responsabilizar-se pela manutenção predial, pintura e alvenaria, instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgotos vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos às suas expensas, incluindo a limpeza periódica da caixa de gordura e do sistema de exaustão.
- Executar a manutenção corretiva dos equipamentos e instalações danificada, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, e/ ou substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços.
- Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso. Os que forem considerados impróprios pelos Nutricionistas do Contratante deverão ser substituídos.
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato.
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante.
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante que forem inutilizados por quebra ou extravio.

- As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição dos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.
- Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.
- Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades.

5.7.1.2. Especialmente para o **Serviço C**, a Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições realizado nas dependências da Contratada, bem como pelo transporte das refeições até os locais determinados pelo Contratante. A Contratada também é responsável pelo porcionamento e pela distribuição das refeições aos adolescentes, bem como por:

- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, assegurando que as instalações físicas e dependências do serviço estejam em conformidades com a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.
- Fornecer os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado. Os mesmos serão devolvidos no final do contrato.
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante.

5.7.2. Quadro de Pessoal

a) A Contratada deverá manter obrigatóriamente o profissional Nutricionista como responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com inscrição averbada pelo CRN – 3ª Região, pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8234/1991 e Resolução CFN nº 702/2021, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

b) Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas.

c) Manter o quadro de 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.

d) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus profissionais.

e) Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido relacionamento interpessoal.

f) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde e maternidade), afastamentos etc. de pessoal das áreas técnica operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato.

g) Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição.

h) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante.

i) Realizar o seguro de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

j) Apresentar ao Contratante, quando exigidos, os comprovantes de pagamento de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos profissionais que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste contrato.

k) Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas (cor clara), calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente rede de malha fina para a proteção doscabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar, assim como luvas descartáveis.

l) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus profissionais, especificando todas as funções com nome e respectivos horários.

m) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

n) Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, 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.

o) Apresentar, quando for solicitado, os comprovantes de pagamento de benefícios e encargos.

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

q) A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

r) Não contratar estagiários ou aprendizes na execução dos serviços, acompanhar e orientar adequadamente os funcionários em período de experiencia.

s) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com autorização expressa da Contratante ou da Contratada, disponibilizando aventar e touca descartáveis se necessário.

t) Evitar a circulação desnecessária dos seus funcionários, fora da área que lhes forem destinadas.

5.7.3. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação

a) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

b) Executar o controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade.

c) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Portaria CVS nº 5/2103.

d) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo.

e) Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

f) Elaborar cardápios diários completos, trimestralmente, compatíveis com as estaçõe climáticas e em consonância com a Portaria nº 317/2018, e submeter à apreciação do Contratante, com a antecedência mínima de 30 (trinta) e máxima de 60 (sessenta) dias de sua utilização.

g) Fornecer cópia do cardápio mensal aprovado e assinado, a ser executado, aos centros de atendimento.

h) Atender às solicitações de dietas especiais.

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

j) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65 ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7 ºC.

k) Coletar diariamente amostras dos componentes do cardápio de cada refeição, transcorrido 2/3 do tempo da distribuição, mantendo-as sob refrigeração/congelamento de acordo com prazo estabelecido nas legislações pertinentes/vigentes.

l) Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas.

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

n) Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados.

o) Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de acordo com a Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde, e a Portaria CVS nº 5/2013, adequando-o à execução dos serviços da unidade, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

p) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC).

q) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas.

r) Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

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

t) Usar utensílios e/ou as mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

u) Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação, as condições de temperatura, bem como a aceitação das refeições fornecidas.

v) Observar a aceitação das preparações servidas e, no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos adolescentes, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

w) A Contratada deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante sempre que solicitado.

x) Programar horários predeterminados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios e dos materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade.

5.7.4. Higienização

a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, equipamentos, copas, essas se houverem.

b) Atender ao que dispõe a portaria CVS nº 5/2013, referente aos parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

c) Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos.

d) A Contratada deverá instalar dispenser para sabonete liquido antisséptico e papel toalha descartável em pontos adequados da cozinha e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

e) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante.

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

g) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos adolescentes na área destinada para esse fim.

h) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA.

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

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

k) Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é de suma importância para a promoção e para a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. As facas e tábuas de corte representam riscos significativos de contaminação.

l) Não permitir a presença de animais domésticos na área ou nas imediações das dependências utilizadas para a execução dos serviços.

m) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com os uniformes fornecidos pela Contratada, como avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos. Orienta-se que os visitantes não toquem nos alimentos. Não devem comer ou fumar durante a visita, bem como não devem entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes que apresentarem ferimentos expostos ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

5.7.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

a) A Contratada deverá instruir seus funcionários a cumprir o regulamento interno estipulado pelo Contratante, referente às normas de segurança.

b) Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

c) Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber.

d) Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 1, 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no que couber.

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

5.7.6. Situações de Emergência

a) 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, pandemias e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente projeto básico.

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

5.7.7. **Suplementares**

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

b) Reparar 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 gêneros/produtos alimentícios empregados.

c) Fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante.

d) Permitir o acesso de visitantes após autorização do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada.

e) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para a execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada.

f) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, papel toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades.

g) Garantir, a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

h) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante.

i) Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do Contratante.

j) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais sanções previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada.

k) Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

l) Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do contrato, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212/1991.

m) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante.

n) Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante.

o) Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, entre outras), de forma a não haver solução de continuidade na execução das atividades (preparo e distribuição das refeições).

p) Observar, para a prestação de serviços na capital do estado de São Paulo, além das prescrições destes estudos técnicos, as obrigações constantes na Portaria nº 2.619/2011 – Secretaria Municipal da Saúde (SMS), alterada pela Portaria n°902/ 2019 - SMS.

q) Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária no município da prestação de serviços, nos termos da legislação sanitária vigente.

r) Responsabilizar-se pelo preenchimento de formulários próprios para Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).

5.7.8. Responsabilidade Civil

a) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

5.7.9. Transporte das Refeições Específico para os Serviços B e C

a) Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos próprios, em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, da cozinha até as unidades indicadas pelo Contratante.

b) Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante.

c) Utilizar para o transporte de alimentação veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, e a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.

d) Manter a quantidade de veículos para transporte de alimentação em número suficiente e em condições adequadas.

5.8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante responsabiliza-se por:

5.8.1. Indicar formalmente o gestor e os fiscais para o acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

5.8.2. Exercer a supervisão de modo a assegurar a execução do serviço contratado, cumprimento dos horários estabelecidos, fornecimento, porcionamento e aceitação das refeições, bem como o cumprimento dos cardápios estabelecidos e outros que julgar necessário.

5.8.3. Disponibilizar à Contratada suas dependências e instalações para a execução dos serviços objeto do contrato.

5.8.4. Disponibilizar à Contratada os equipamentos e os utensílios de sua propriedade, que poderão ser utilizados na prestação dos serviços. Quando disponibilizados, deverão ser devolvidos, no final do Contrato, nas mesmas condições de uso.

5.8.5. Autorizar a Contratada a realizar adaptações que se fizerem necessárias nas instalações e nas dependências do serviço de nutrição.

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

5.8.7. Encaminhar à Contratada a requisição de refeições, em tempo hábil, para a execução dos serviços, de acordo com o número de adolescentes existentes na unidade.

5.8.8. Proceder diariamente à degustação das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos adolescentes.

5.8.9. Encaminhar, para a liberação de pagamentos, as faturas aprovadas pela prestação de serviços.

5.8.10. O Contratante acompanhará a distribuição e consumo das refeições, após a entrega e porcionamento da alimentação pela Contratada.

5.8.11. Comunicar, por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência dos seviços, exigindo a imediata correção.

5.8.12. Supervisionar todas as atividades desenvolidas pela Contratada, realizando Avaliação da Prestação de Serviço, de acordo com o anexo neste instrumento, periodicamente, solicitando ciencia e providencias, sempre que necessário.

5.8.13. Prestar à Contratada, informações e esclarecimentos que venham a ser solicitado, referente à prestação de serviços.

5.8.14. A fiscalizção dos serviços pela Contratante, não exclui, nem diminui a completa reponsabilidde da contrata, por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e as cláusuls contratuais.

5.8.15. Aplicar as penalidades previstas em Contrato, nos casos de descumprimento Contratual.

5.9. CARACTERÍSTICAS DA(S) UNIDADE(S) ATENDIDA(S)

5.9.1. Características Específicas para o Serviço A: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante

Serão consideradas as seguintes características especificas para os **Serviços A**:

O Contratante deverá preencher os campos dos quadros indicados a seguir de acordo com a sua realidade operacional.

5.9.1.1. Dos Locais do Atendimento e da População Atendida

a) Local, endereço e população atendida

Quadro 9: Informações do local de entrega da alimentação

Unidade Atendida	Endereço da Unidade	Lei Federal nº 8.069/1990 Art. 112 – Inciso	Faixa Etária	Sexo
Nome da unidade	Endereço completo	Inciso ...	...	...

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.1.2. Dependências dos Serviços de Nutrição e Alimentação

Quadro 10: Informações da área disponível (m²) por setores

Dependência	Área Disponível (m²)
Despensa	
Cozinha	
Refeitório	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Equipamentos e utensílios existentes nas dependências, conforme os quadros de custos unitários presentes neste documento (Quadro 44 a Quadro 47).

5.9.1.3. Quantitativos

a) Estimativa diária/mensal (alimentação normal)

Quadro 11: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição		
Almoço	Refeição		
Lanche da tarde	Refeição		
Jantar	Refeição		

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

b) Estimativa diária/mensal (alimentação dietas especiais)

Quadro 12: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição		
Almoço	Refeição		
Lanche da tarde	Refeição		
Jantar	Refeição		

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

c) Eventualmente

- Lanche especial, atividade externa e colação.

Quadro 13: Estimativa total de lanche especial e colação

Descrição	Unidade	Frequência	Quantidade Total Estimada
Lanche especial atividade externa – período integral	Unidade	6 x ano	
Lanche especial atividade externa – período parcial	Unidade	6 x ano	
Colação	Unidade	Eventual	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- Festas

Quadro 14: Estimativa total de festas

Descrição	Unidade	Frequência	Quantidade Total Estimada
Natal	Unidade	1 x ano	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.1.4. Dos Horários de Entrega

Quadro 15: Horários de entrega das refeições

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	Das 06h00 às 08h00
Almoço	Das 11h00 às 13h00
Lanche da tarde	Das 15h00 às 15h30
Jantar	Das 17h30 às 19h30

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.1.5. Forma de Distribuição e Porcionamento das Refeições

As refeições serão elaboradas, distribuídas e devidamente porcionadas nas dependências do Contratante.

O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

- Líquidos (café com leite) – distribuídos em canecas de polipropileno com capacidade de 300 ml;
- Líquidos (sucos) – distribuídos em copos de polipropileno com capacidade de 250 ml;
- Pães, bolos e bolachas devem estar embalados individualmente, observando as gramaturas determinadas pela Portaria Normativa n° 317/2018. Deverá estar acondicionado em recipientes próprios para transportar até os refeitórios devendo permanecer em recipientes isotérmicos quando o recheio do pão for presunto, muçarela ou mortadela.
- Almoço e jantar: porcionados em pratos de mesa de polipropileno com capacidade de 700 ml, adequados a porção estabelecida e acompanhados de talheres (colher ou garfo e faca) do mesmo material. Deve-se observar as normas de segurança estabelecidas pelo Contratante em relação à utilização dos talheres pelos comensais;
- Saladas: distribuídos em recipientes de polipropileno com capacidade de 300 ml individualmente, acrescentando-se temperos à parte por ocasião de consumo. Indica-se a utilização dos sachês prontos para consumo;
- Sobremesa doce: deve estar acondicionado em recipientes descartável com tampa ou reipiente similar, com capacidade adequada (100 ml) à quantidade estabelecida pela Portaria Normativa n° 317/2018, devidamente identificado com data de fabricação e validade;
- Sobremesa fruta: se inteira deve estar previamente higienizada, no caso de laranja ou tangerina já descascadas. Fruta em pedaços devem ser embaladas individualmente ou porcionadas em recipientes individuais de polipropileno ou descartável com tampa, compativel com a porção estabelecida pela Portaria Normativa n° 317/2018, devidamente identificada com data de manipulação e validade;
- Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, facilitando o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa.

5.9.1.6. Relação de Equipamentos e Utensílios existentes nas Dependências do Contratante

O Contratante deverá elaborar a relação de equipamentos e utensílios existentes em suas dependências.

5.9.2. Características Específicas para o Serviço B: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportada para as Unidades Receptoras

Serão consideradas as seguintes características especificas para os **Serviços B**:

O Contratante deverá preencher os campos indicados a seguir de acordo com a sua realidade operacional.

5.9.2.1. Dos Locais de Atendimento e da População Atendida Dependências dos serviços de nutrição e alimentação:

- Endereço da cozinha central do Contratante (endereço completo);
- Dependências dos serviços de nutrição existentes:

Quadro 16: Informações da área disponível (m²) por setores

Dependência	Área Disponível (m²)
Despensa	
Cozinha	
Refeitório	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- Equipamentos e utensílios existentes nas dependências, conforme quadro de custos unitários de equipamentos presente neste documento (Quadro 44 a Quadro 47).

5.9.2.2. Local(is), endereço(s) da(s) unidade(s) e população atendida

Quadro 17: Informações do local de entrega da alimentação

Unidade Atendida	Endereço da Unidade	Distância Aproximada (em km da Cozinha Central)	Lei Federal nº 8.069/1990 Art.112 – Inciso	Faixa Etária	Sexo
Nome da unidade	Endereço completo	...	Inciso ...	...	...

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.2.3. Quantitativos

a) Estimativa diária/mensal (alimentação normal)

Quadro 18: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição (alimentação normal)

Tipo de Refeição	Unidade	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição		
Almoço	Refeição		
Lanche da tarde	Refeição		
Jantar	Refeição		

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

b) Estimativa diária/mensal (alimentação dietas especiais)

Quadro 19: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição (alimentação dietas especiais)

Tipo de Refeição	Unidade	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição		
Almoço	Refeição		
Lanche da tarde	Refeição		
Jantar	Refeição		

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

c) Eventualmente

- Lanche especial, atividade externa e colação

Quadro 20: Estimativa total de lanche especial atividade externa e colação

Descrição	Unidade	Frequência	Quantidade Total Estimada
Lanche especial atividade externa – período integral	unidade	6 x ano	
Lanche especial atividade externa – período parcial	unidade	6 x ano	
Colação	unidade	Eventual	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- Festas

Quadro 21: Estimativa total de festas

Descrição	Unidade	Frequência	Quantidade Total Estimada
Natal	unidade	1 x ano	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.2.4. Os Horários de Entrega

Quadro 22: Horários de entrega das refeições

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	Das 06h00 às 08h00
Almoço	Das 11h00 às 13h00
Lanche da tarde	Das 15h00 às 15h30
Jantar	Das 17h30 às 19h30

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.2.5. Forma de Distribuição e Porcionamento das Refeições

As refeições serão elaboradas, distribuídas e devidamente porcionadas nas dependências do Contratante.

O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

- Líquidos (café com leite) – distribuídos em canecas de polipropileno com capacidade de 300 ml;
- Líquidos (sucos) – distribuídos em copos de polipropileno com capacidade de 250 ml;

- Pães, bolos e bolachas devem estar embalados individualmente, observando as gramaturas determinadas pela Portaria Normativa n° 317/2018. Deverá estar acondicionado em recipientes próprios para transportar até os refeitórios devendo permanecer em recipientes isotérmicos quando o recheio do pão for presunto, muçarela ou mortadela.;
- Almoço e jantar: porcionados em pratos de mesa de polipropileno com capacidade de 700 ml, adequados a porção estabelecida e acompanhados de talheres (colher ou garfo e faca) do mesmo material. Deve-se observar as normas de segurança estabelecidas pelo Contratante em relação à utilização dos talheres pelos comensais;
- Saladas: distribuídos em recipientes de polipropileno com capacidade de 300 ml individualmente, acrescentando-se temperos em sachê por ocasião de consumo (azeite, sal e vinagre);
- Sobremesa doce: deve estar acondicionado em recipientes descartável com tampa ou reipiente similar, com capacidade adequada (100 ml) à quantidade estabelecida pela Portaria Normativa n° 317/2018, devidamente identificado com data de fabricação e validade;
- Sobremesa fruta: se inteira deve estar previamente higienizada, no caso de laranja ou tangerina já descascadas. Fruta em pedaços devem ser embaladas individualmente ou porcionadas em recipientes individuais de polipropileno ou descartável com tampa, compativel com a porção estabelecida pela Portaria Normativa n° 317/2018, devidamente identificada com data de manipulação e validade;
- Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, facilitando o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa.

5.9.2.6. Relação de equipamentos e utensílios existentes nas dependências do Contratante

O Contratante deverá elaborar a relação de equipamentos e utensílios existentes em suas dependências.

5.9.3. Características Específicas para o Serviço C: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas e Transportadas da Cozinha da Contratada às Unidades Receptoras

Serão consideradas as seguintes características especificas para os **Serviços C**:

O Contratante deverá preencher os quadros a seguir de acordo com a sua realidade operacional.

5.9.3.1. Dos Locais do Atendimento e da População Atendida

a) Local, endereço e população atendida

Quadro 23: Informações do local de entrega da alimentação

Unidade Atendida	Endereço da Unidade	Lei Federal nº 8.069/1990 Art. 112 – Inciso	Faixa Etária	Sexo
Nome da unidade	Endereço completo	Inciso ...	...	...

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.3.2. Quantitativos

a) Estimativa diária/mensal (alimentação normal)

Quadro 24: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição		
Almoço	Refeição		
Lanche da tarde	Refeição		
Jantar	Refeição		

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

b) Estimativa diária/mensal (alimentação dietas especiais)

Quadro 25: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição		
Almoço	Refeição		
Lanche da tarde	Refeição		
Jantar	Refeição		

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.3.3. Eventualmente

a) Lanche especial, atividade externa e colação

Quadro 26: Estimativa total de lanche especial atividade externa e colação

Descrição	Unidade	Frequência	Quantidade Total Estimada
Lanche especial atividade externa – período integral	unidade	6 x ano	
Lanche especial atividade externa – período parcial	unidade	6 x ano	
Colação	unidade	Eventual	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

b) Festas

Quadro 27: Estimativa total de festas

Descrição	Unidade	Frequência	Quantidade Total Estimada
Natal	Unidade	1 x ano	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.3.4. Dos Horários de Entrega

Quadro 28: Horários de entrega das refeições

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	Das 06h00 às 08h00
Almoço	Das 11h00 às 13h00
Lanche da tarde	Das 15h00 às 15h30
Jantar	Das 17h30 às 19h30

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

5.9.3.5. Forma de Distribuição e Porcionamento das Refeições

A prestação dos serviços será efetuada na forma de refeição transportada. Essas refeições serão denominadas como a modalidade de **Serviço C** – refeições transportadas a granel, ou seja, as preparações serão transportadas em recipientes isotérmicos devidamente vedados até os locais de distribuição indicados pelo Contratante. Os porcionamentos deverão atender ao quantitativo de comensais e estar de acordo com as preparações indicadas no cardápio.

5.9.3.6. Relação de Equipamentos e Utensílios Existentes nas Dependências da Contratada

A Contratada deverá elaborar a relação de equipamentos e utensílios existentes em suas dependências.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

6.4. O Contratante poderá convocar o preposto da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o Contratante poderá convocar o representante da contratada 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

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

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Para os serviços contínuos **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço A e serviço B**) incluir os itens 6.15 até o item 6.28:

6.15. A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

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

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

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

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

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

6.21. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

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

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

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

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

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

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

6.25.3. A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime a Contratada do regular cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência e no contrato.

6.26. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante.

6.27. As disposições previstas no Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Para os serviços contínuos **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço A e serviço B**) incluir os itens 6.31 até o item 6.45:

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

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

6.32.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

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

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

6.32.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

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

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

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

6.32.2.2. Certidões que comprovem regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenha sido exigida para fins de habilitação no Termo de Referência;

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

6.32.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas (CNDT).

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

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

6.32.3.2. cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o contratante;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.32.4.5. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.33. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam os subitens anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa à Contratada, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

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

6.36.3. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

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

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

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

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

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

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

6.42.1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido à Contratada.

6.42.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas nesse subitem.

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

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

6.44. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.45. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

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

Para os serviços contínuos **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço A e serviço B**) incluir os itens 6.47 até o item 6.48:

6.47. As disposições previstas no Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

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

Gestor do Contrato

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

6.50. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, 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, IX).

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

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

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

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

Para os serviços contínuos **sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviçoC)** incluir os itens 6.55 até o item 6.56:

6.55. A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da Contratada, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na prestação dos serviços, inclusive quando resultantes de utilização de pessoal inadequado ou sem a qualificação técnica necessária, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte do Contratante.

6.56. A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime a Contratada do regular cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no contrato.

Específico para os **Serviços B** e **C:**

6.57. Este escopo contempla a fiscalização das condições de higiene e de conservação dos veículos utilizados para o transporte das refeições.

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 aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

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

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

Do recebimento

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

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

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

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

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

Para os serviços contínuos **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço A e serviço B**) incluir o seguinte item 7.8:

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.8.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.8.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, informando todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este consolide a avaliação de desempenho da Contratada, e emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

OU

Para os serviços contínuos **sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço C**) incluir o seguinte item 7.8:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

7.18. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

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

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

7.19.1. o prazo de validade;
7.19.2. a data da emissão;
7.19.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
7.19.4. o período respectivo de execução do contrato;
7.19.5. o valor a pagar; e
7.19.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO 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 a empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

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

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

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

Para os serviços contínuos **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço A e serviço B**) incluir os itens 8.22 e 8.23 a seguir:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OU

Para os serviços contínuos **sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra** (**serviço C**) incluir o seguinte item 8.22:

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

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

8.26.1.2 Comprovação de que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados;

8.26.1.3 _____

8.26.1.4 _____

8.26.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº. 5/2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2022, c/c o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

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

8.26.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.26.5. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.27. Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório no local _____[especificar cidade/município], a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, conforme modelo constante do Anexo XXX.

8.28. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.29. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133, de 2021 e a disciplina sobre o tema.

Outras comprovações

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

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

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

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

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

a) Designação do consórcio e sua composição;
b) Finalidade do consórcio;
c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;
f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;
g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;
h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” deste subitem;

8.31.2. 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.

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

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$... (por extenso), conforme custos unitários apostos em Anexo do Edital. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

OU

9.2. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

I) Gestão/Unidade: [...];
II) Fonte de Recursos: [...];
III) Programa de Trabalho: [...];
IV) Elemento de Despesa: [...];
V) Plano Interno: [...];

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.

CAPÍTULO II

Valores Referenciais

CAPÍTULO II – **VALORES REFERENCIAIS**

1. RESUMO – VALORES REFERENCIAIS

Os valores referenciais para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA, na base de referência Junho/2024, estão apresentados nos quadros a seguir.

O valor referencial unitário leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que serão apresentados no Capítulo III deste documento.

1.1. Serviço A

Quadro 29: Valores referenciais por tipo e quantidade de refeições por comensal do Serviço A

Tipo de refeição	Valor unitário (R$) por comensal								
	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1000	Acima de 1000
Desjejum	6,41	5,89	5,62	5,61	5,50	5,56	5,50	5,46	5,34
Almoço	23,82	19,96	18,01	18,00	17,15	17,55	17,14	16,86	15,95
Lanche da tarde	6,41	5,89	5,62	5,61	5,50	5,56	5,50	5,46	5,34
Jantar	23,82	19,96	18,01	18,00	17,15	17,55	17,14	16,86	15,95

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.2. Serviços B

Quadro 30: Valores referenciais por tipo e quantidade de refeições por comensal do Serviço B

Tipo de refeição	Valor unitário (R$)								
	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1000	Acima de 1000
Desjejum	6,41 + Y	5,89 + Y	5,62 + Y	5,61 + Y	5,50 + Y	5,56 + Y	5,50 + Y	5,46 + Y	5,34 + Y
Almoço	23,82 + Y	19,96 + Y	18,01 + Y	18,00 + Y	17,15 + Y	17,55 + Y	17,14 + Y	16,86 + Y	15,95 + Y
Lanche da tarde	6,41 + Y	5,89 + Y	5,62 + Y	5,61 + Y	5,50 + Y	5,56 + Y	5,50 + Y	5,46 + Y	5,34 + Y
Jantar	23,82 + Y	19,96 + Y	18,01 + Y	18,00 + Y	17,15 + Y	17,55 + Y	17,14 + Y	16,86 + Y	15,95 + Y

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Obs.: Para cobrir gastos com transporte nos serviços B, faz-se necessário atribuir o custo a partir da variável Y, obtido pela seguinte fórmula:

$$\mathrm{Y} = 0{,}1909 + \mathrm{K} * 0{,}0023$$

Em que:

Y = valor unitário relativo ao transporte da refeição, função da quilometragem rodada;

K = distância (ida e volta), em quilômetros, entre o local da cozinha da Contratante e as unidades.

1.3. Serviços C

Quadro 31: Valores referenciais por tipo e quantidade de refeições por comensal do Serviço C

Tipo de refeição	Valor unitário (R$)			
	Até 30 comensais	Até 70 comensais	Até 150 comensais	Até 300 comensais
Desjejum	R$ 6,92	R$ 6,34	R$ 6,07	R$ 5,97
Almoço	R$ 25,56	R$ 21,32	R$ 19,40	R$ 18,67
Lanche da tarde	R$ 6,92	R$ 6,34	R$ 6,07	R$ 5,97
Jantar	R$ 25,56	R$ 21,32	R$ 19,40	R$ 18,67

* Valores referenciais com o parâmetro de 55 km por viagem (ida e volta) para o custo de transporte.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.4. Datas Comemorativas e Refeições Eventuais

Quadro 32: Valores referenciais por eventos realizados em datas comemorativas e refeições eventuais nos Serviços A, B e C

Datas Comemorativas e Refeições Eventuais	Custo por Comensal (R$)
Lanche especial – atividade externa – período parcial	R$ 7,55
Lanche especial – atividade externa – período integral	R$ 13,59
Natal	R$ 5,09
Colação	R$ 1,51

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS

2.1. Serviços A e B

As composições dos preços apresentadas a seguir demonstram de forma analítica todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação dos preços dos serviços — espelho das especificações, legislações e condições estabelecidas.

Quadro 33: Resumo de valores unitários nos Serviços A e B

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais								
	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1000	Acima de 1000
Parâmetro adotado									
Número médio de comensais	30	60	100	120	250	370	500	850	1200
Matéria prima alimentar									
Desjejum	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77
Almoço	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13
Lanche da tarde	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77
Jantar	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13
Total diário de gêneros alimentícios	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**
Matéria prima não alimentar									
Recicláveis individuais									
Desjejum	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01
Almoço	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03
Lanche da tarde	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01
Jantar	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03
Recicláveis para preparo das refeições									
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03
Mão de obra para preparo de refeições									
Custo unitário diário/comensal	R$ 16,99	R$ 11,90	R$ 9,13	R$ 9,27	R$ 8,25	R$ 9,07	R$ 8,38	R$ 7,99	R$ 6,40
Despesas diversas									
Produtos para higienização e limpeza	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,02	R$ 0,03	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,38	R$ 0,19	R$ 0,12	R$ 0,10	R$ 0,05	R$ 0,03	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01
Análise de potabilidade da água	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Equipamentos	R$ 0,46	R$ 0,24	R$ 0,14	R$ 0,13	R$ 0,07	R$ 0,12	R$ 0,13	R$ 0,12	R$ 0,09
Utensílios	R$ 0,15	R$ 0,10	R$ 0,06	R$ 0,08	R$ 0,04	R$ 0,04	R$ 0,04	R$ 0,03	R$ 0,03
Despesas com gás	R$ 2,91	R$ 1,45	R$ 0,87	R$ 0,73	R$ 0,35	R$ 0,24	R$ 0,17	R$ 0,10	R$ 0,07
Total com despesas diversas	**R$ 5,48**	**R$ 3,55**	**R$ 2,76**	**R$ 2,61**	**R$ 2,08**	**R$ 2,00**	**R$ 1,94**	**R$ 1,83**	**R$ 1,76**

* Considerou-se o mês com 30,44 dias.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

2.2. Serviço C

Quadro 34: Resumo de valores unitários no Serviço C

Tipo de refeição	Quantitativo de comensais			
	Até 30 comensais	Até 70 comensais	Até 150 comensais	Até 300 comensais
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	30	60	120	250
Matéria prima alimentar				
Desjejum	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77
Almoço	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13
Lanche da tarde	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77	R$ 3,77
Jantar	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13	R$ 9,13
Total diário de gêneros alimentícios	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**	**R$ 25,80**
Matéria prima não alimentar				
Recicláveis individuais				
Desjejum	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01
Almoço	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03
Lanche da tarde	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01
Jantar	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03	R$ 0,03
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$ 16,99	R$ 11,90	R$ 9,27	R$ 8,25
Despesas diversas				
Produtos para higienização e limpeza	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,02	R$ 0,03
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,38	R$ 0,19	R$ 0,10	R$ 0,05
Análise de potabilidade da água	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,00
Equipamentos	R$ 0,96	R$ 0,50	R$ 0,28	R$ 0,16
Utensílios	R$ 0,33	R$ 0,21	R$ 0,16	R$ 0,09
Despesas com gás	R$ 2,77	R$ 1,39	R$ 0,69	R$ 0,33
Despesas com água	R$ 0,68	R$ 0,68	R$ 0,68	R$ 0,68
Despesas com energia	R$ 0,72	R$ 0,36	R$ 0,30	R$ 0,29
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,63	R$ 0,56	R$ 0,79	R$ 1,11
Total com despesas diversas	**R$ 8,07**	**R$ 5,46**	**R$ 4,58**	**R$ 4,28**
Transporte (Parâmetro adotado de 55 km por viagem (ida e volta))				
Custo do Transporte	**R$ 0,25**	**R$ 0,25**	**R$ 0,25**	**R$ 0,25**

* Considerou-se o mês com 30,44 dias.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Fornecimento de Matéria-prima Alimentar nos Serviços A, B e C

3.1.1. Refeições

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(continua)

Gênero/Produto alimentício	Un	Frequência de utilização		Quantidade de refeições / mês	Total per capita c/ fator de correção		Consumo per capita mensal		Custo unitário		Custo mensal (R$/mês)
		Qtde	Un		Qtde	Un	Qtde	Un	R$	Un	
Desjejum e lanche da tarde											
Açúcar refinado	kg	2,00	dia	60,88	30,90	g	1881,04	g	R$ 3,98	kg	R$ 7,48
Achocolatado em pó	kg	5,00	semana	21,74	21,00	g	456,56	g	R$ 10,38	kg	R$ 4,74
Café torrado e moído	kg	5,00	semana	21,74	5,10	g	110,88	g	R$ 29,98	kg	R$ 3,32
Leite de vaca in natura tipo B (conforme Portaria MA 1255/62)	l	2,00	dia	60,88	303,00	ml	18445,13	ml	R$ 5,03	l	R$ 92,78
Mistura para o preparo bebida láctea	kg	4,00	semana	17,39	60,00	g	1043,57	g	R$ 20,73	kg	R$ 21,63
Geleia de frutas, sabores diversos	kg	2,00	semana	8,70	37,00	g	321,77	g	R$ 50,91	kg	R$ 16,38
Margarina vegetal	kg	5,00	semana	21,74	15,50	g	336,99	g	R$ 11,42	kg	R$ 3,85
Mortadela	kg	2,00	semana	8,70	32,00	g	278,29	g	R$ 23,52	kg	R$ 6,54
Pão francês	kg	1,00	dia	30,44	51,00	g	1552,31	g	R$ 14,32	kg	R$ 22,23
Pão hot dog	kg	1,00	dia	30,44	51,00	g	1552,31	g	R$ 14,62	kg	R$ 22,69
Pão doce recheado	kg	0,50	semana	2,17	51,00	g	110,88	g	R$ 34,59	kg	R$ 3,83
Pão doce bisnaga	kg	0,50	semana	2,17	51,00	g	110,88	g	R$ 34,59	kg	R$ 3,83
Queijo tipo muçarela	kg	5,00	semana	21,74	26,00	g	565,27	g	R$ 34,92	kg	R$ 19,74
Presunto	kg	3,00	semana	13,04	32,00	g	417,43	g	R$ 25,07	kg	R$ 10,47
Salsicha tipo viena ou frankfurt	kg	1,00	semana	4,35	57,00	g	247,85	g	R$ 12,08	kg	R$ 2,99
Biscoito doce recheado, sabores diversos	kg	0,50	semana	2,17	82,00	g	178,28	g	R$ 14,72	kg	R$ 2,62
Biscoito doce recheado wafer, sabores diversos	kg	0,50	semana	2,17	82,00	g	178,28	g	R$ 20,83	kg	R$ 3,71
Biscoito doce tipo maizena, rosquinha	kg	1,00	semana	4,35	41,00	g	178,28	g	R$ 11,22	kg	R$ 2,00
Biscoito salgado	kg	1,00	semana	4,35	41,00	g	178,28	g	R$ 10,93	kg	R$ 1,95
										Subtotal mensal	R$ 252,80
										Crédito PIS / COFINS	-R$ 23,38
										Total mensal	R$ 229,41
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 7,54**

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – pão											
Pão francês comum	kg	2,00	dia	60,88	30,00	g	1826,25	g	R$ 14,32	kg	R$ 26,16
										Subtotal mensal	R$ 26,16
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,42
										Total mensal	R$ 23,74
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total Diário por Comensal	**R$ 0,78**
Almoço e jantar básico											
Arroz longo fino	kg	2,00	dia	60,88	125,00	g	7609,38	g	R$ 4,46	kg	R$ 33,90
Feijão preto tipo 1 e 2	kg	1,00	semana	4,35	62,00	g	269,59	g	R$ 6,06	kg	R$ 1,63
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	2,00	dia	60,88	62,00	g	3774,25	g	R$ 7,49	kg	R$ 28,27
										Subtotal mensal	R$ 63,81
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 5,90
										Total mensal	R$ 57,90
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total Diário por Comensal	**R$ 1,90**
Almoço e jantar – proteínas											
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço e cupim)	kg	2,00	semana	8,70	192,00	g	1669,71	g	R$ 27,36	kg	R$ 45,68
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço, peito e paleta)	kg	3,00	semana	13,04	177,00	g	2308,90	g	R$ 26,65	kg	R$ 61,54
Carne bovina tipo coxão duro peça inteira	kg	2,00	semana	8,70	212,00	g	1843,64	g	R$ 33,31	kg	R$ 61,41
Carne bovina tipo coxão mole em bife	kg	2,00	semana	8,70	142,00	g	1234,89	g	R$ 34,90	kg	R$ 43,10
Carne bovina tipo coxão mole peça inteira	kg	2,00	semana	8,70	177,00	g	1539,27	g	R$ 41,74	kg	R$ 64,25
Carne bovina tipo patinho em bife	kg	2,00	semana	8,70	142,00	g	1234,89	g	R$ 41,79	kg	R$ 51,60

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina tipo patinho peça inteira	kg	2,00	semana	8,70	177,00	g	1539,27	g	R$ 33,32	kg	R$ 51,29
Carne seca - charque bovina	kg	1,00	mês	1,00	184,00	g	184,00	g	R$ 44,88	kg	R$ 8,26
Carne suína tipo copa lombo s/ osso em peça, congelado	kg	1,00	mês	1,00	212,00	g	212,00	g	R$ 22,32	kg	R$ 4,73
Carne suina tipo pernil traseiro com osso em peça	kg	1,00	mês	1,00	258,00	g	258,00	g	R$ 19,30	kg	R$ 4,98
Fígado de bovino resfriado	kg	1,00	mês	1,00	160,00	g	160,00	g	R$ 10,93	kg	R$ 1,75
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	1,00	semana	4,35	305,00	g	1326,21	g	R$ 10,48	kg	R$ 13,90
Peito de frango, com osso congelado	kg	3,00	semana	13,04	171,00	g	2230,63	g	R$ 15,79	kg	R$ 35,21
Linguiça frescal tipo Toscana	kg	1,00	semana	4,35	190,00	g	826,16	g	R$ 18,14	kg	R$ 14,99
Ovos tipo grande branco	dz	1,00	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R$ 10,93	dz	R$ 7,92
Peixe tipo merluza em filé	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 37,10	kg	R$ 4,60
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 27,42	kg	R$ 3,40
Salsicha tipo viena ou frankfurt	kg	1,00	semana	4,35	114,00	g	495,70	g	R$ 12,08	kg	R$ 5,99
										Subtotal mensal	R$ 484,61
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 44,83
										Total mensal	R$ 439,78
										Quantidade de refeições/mês	101,66
										Total diário por refeição	R$ 4,33
										Total Diário por Comensal	**R$ 8,65**
Almoço e jantar – guarnição											
Abobora madura	kg	1,00	semana	4,35	169,00	g	734,85	g	R$ 1,35	kg	R$ 0,99
Abobrinha brasileira	kg	1,00	semana	4,35	134,00	g	582,66	g	R$ 2,64	kg	R$ 1,54
Abobrinha italiana	kg	1,00	semana	4,35	134,00	g	582,66	g	R$ 3,77	kg	R$ 2,20
Acelga	kg	1,00	semana	4,35	146,00	g	634,84	g	R$ 2,49	kg	R$ 1,58
Batata comum lisa	kg	3,00	semana	13,04	163,00	g	2126,28	g	R$ 3,82	kg	R$ 8,12
Batata doce	kg	1,00	semana	4,35	162,00	g	704,41	g	R$ 2,73	kg	R$ 1,92
Batata frita processada; sabor natural, tipo palha	kg	1,00	semana	4,35	41,00	g	178,28	g	R$ 25,75	kg	R$ 4,59
Beringela	kg	1,00	quinzena	2,17	114,00	g	247,85	g	R$ 2,32	kg	R$ 0,57

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – guarnição											
Brócolis	kg	1,00	mês	1,00	229,00	g	229,00	g	R$ 4,95	kg	R$ 1,13
Cenoura	kg	2,00	semana	8,70	145,00	g	1260,98	g	R$ 3,00	kg	R$ 3,78
Chuchu	kg	1,00	semana	4,35	165,00	g	717,46	g	R$ 2,25	kg	R$ 1,61
Couve flor	kg	1,00	mês	1,00	155,00	g	155,00	g	R$ 4,84	kg	R$ 0,75
Couve manteiga	kg	1,00	semana	4,35	153,00	g	665,28	g	R$ 4,12	kg	R$ 2,74
Escarola	kg	1,00	semana	4,35	140,00	g	608,75	g	R$ 4,11	kg	R$ 2,50
Espinafre	kg	1,00	mês	1,00	207,00	g	207,00	g	R$ 5,00	kg	R$ 1,04
Mandioca	kg	1,00	semana	4,35	158,00	g	687,02	g	R$ 1,66	kg	R$ 1,14
Mandioquinha	kg	1,00	semana	4,35	138,00	g	600,05	g	R$ 3,23	kg	R$ 1,94
Massa alimenticia seca para macarronada	kg	1,00	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R$ 6,94	kg	R$ 1,21
Massa alimentícia seca para lasanha	kg	1,00	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R$ 12,86	kg	R$ 0,64
Repolho	kg	1,00	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 2,28	kg	R$ 1,34
Vagem	kg	1,00	semana	4,35	110,00	g	478,30	g	R$ 7,39	kg	R$ 3,53
										Subtotal mensal	R$ 44,87
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 4,15
										Total mensal	R$ 40,72
										Quantidade de refeições/mês	88,79
										Total diário por refeição	R$ 0,46
										Total Diário por Comensal	**R$ 0,92**
Almoço e jantar – saladas											
Acelga	kg	2,00	semana	8,70	86,00	g	747,89	g	R$ 2,49	kg	R$ 1,86
Agrião	kg	1,00	semana	4,35	107,00	g	465,26	g	R$ 6,59	kg	R$ 3,07
Alface crespa	kg	4,00	semana	17,39	72,00	g	1252,29	g	R$ 3,40	kg	R$ 4,26
Alface lisa	kg	3,00	semana	13,04	72,00	g	939,21	g	R$ 3,11	kg	R$ 2,92
Almeirão	kg	1,00	semana	4,35	80,00	g	347,86	g	R$ 6,13	kg	R$ 2,13
Beterraba	kg	1,00	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 2,49	kg	R$ 1,46
Couve manteiga	kg	1,00	semana	4,35	86,00	g	373,95	g	R$ 4,12	kg	R$ 1,54
Escarola	kg	2,00	semana	8,70	72,00	g	626,14	g	R$ 4,11	kg	R$ 2,57
Pepino comum	kg	2,00	semana	8,70	112,00	g	974,00	g	R$ 2,43	kg	R$ 2,37
Repolho	kg	1,00	semana	4,35	69,00	g	300,03	g	R$ 2,28	kg	R$ 0,68
Rúcula	kg	1,00	semana	4,35	73,00	g	317,42	g	R$ 5,67	kg	R$ 1,80
Tomate salada	kg	2,00	semana	8,70	106,00	g	921,82	g	R$ 3,34	kg	R$ 3,08

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – saladas											
Subtotal mensal											R$ 27,74
Crédito PIS/COFINS											-R$ 2,57
Total mensal											R$ 25,17
Quantidade de refeições/mês											82,62
Total diário por refeição											R$ 0,30
Total Diário por Comensal											**R$ 0,61**
Almoço e jantar – sobremesas											
Paçoca	un	1,00	quinzena	2,17	1,00	un	2,17	un	R$ 0,44	un	R$ 0,95
Doce de leite em tablete	un	1,00	quinzena	2,17	1,00	un	2,17	un	R$ 0,44	un	R$ 0,95
Doce de abóbora	kg	1,00	quinzena	2,17	30,00	g	65,22	g	R$ 24,68	kg	R$ 1,61
Doce em pasta goiabada	kg	1,00	quinzena	2,17	100,00	g	132,62	g	R$ 11,52	kg	R$ 2,51
Doce de leite em pasta	kg	1,00	quinzena	2,17	100,00	g	132,62	g	R$ 13,80	kg	R$ 3,00
Milho de canjica	kg	1,00	quinzena	2,17	36,00	g	78,27	g	R$ 12,94	kg	R$ 1,01
Mistura em pó para gelatina	kg	2,00	semana	8,70	21,00	g	182,63	g	R$ 13,85	kg	R$ 2,53
Mistura para preparo de arroz doce	kg	1,00	quinzena	2,17	36,00	g	78,27	g	R$ 17,23	kg	R$ 1,35
Mistura para preparo de curau	kg	1,00	quinzena	2,17	31,00	g	67,40	g	R$ 17,98	kg	R$ 1,21
Mistura para preparo de flan	kg	2,00	semana	8,70	31,00	g	269,59	g	R$ 13,27	kg	R$ 3,58
Mistura para preparo de mousse	kg	1,00	semana	4,35	31,00	g	134,79	g	R$ 380,27	kg	R$ 51,26
Pó para preparo de manjar de coco	kg	1,00	semana	4,35	31,00	g	134,79	g	R$ 11,84	kg	R$ 1,60
Pó para preparo de pudim, sabores diversos	kg	2,00	semana	8,70	31,00	g	269,59	g	R$ 9,45	kg	R$ 2,55
Sagu	kg	1,00	quinzena	2,17	31,00	g	67,40	g	R$ 20,75	kg	R$ 1,40
Abacaxi	kg	2,00	semana	8,70	252,00	g	2191,50	g	R$ 5,67	kg	R$ 12,43
Banana nanica	kg	2,00	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R$ 2,50	kg	R$ 2,60
Caqui	kg	1,00	quinzena	2,17	110,00	g	239,15	g	R$ 8,45	kg	R$ 2,02
Goiaba	kg	1,00	quinzena	2,17	160,00	g	347,86	g	R$ 5,01	kg	R$ 1,74
Laranja pera	kg	2,00	semana	8,70	160,00	g	1391,43	g	R$ 2,55	kg	R$ 3,55
Maça nacional	kg	2,00	semana	8,70	115,00	g	1000,09	g	R$ 8,92	kg	R$ 8,92
Mamão	kg	1,00	semana	4,35	244,00	g	1060,96	g	R$ 4,82	kg	R$ 5,11
Manga	kg	1,00	quinzena	2,17	252,00	g	547,88	g	R$ 7,00	kg	R$ 3,84
Melancia	kg	1,00	semana	4,35	325,00	g	1413,17	g	R$ 1,63	kg	R$ 2,30

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – sobremesas											
Melão amarelo	kg	1,00	semana	4,35	250,00	g	1087,05	g	R$ 3,45	kg	R$ 3,74
Pera nacional / estrangeira	kg	1,00	quinzena	2,17	200,00	g	434,82	g	R$ 8,79	kg	R$ 3,82
Tangerina ponkan	kg	1,00	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R$ 2,36	kg	R$ 1,39
										Subtotal mensal	R$ 126,96
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 11,74
										Total mensal	R$ 115,21
										Quantidade de refeições/mês	115,23
										Total diário por refeição	R$ 1,00
										Total Diário por Comensal	**R$ 2,00**
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	2,00	dia	60,88	6,40	g	389,60	g	R$ 23,26	kg	R$ 9,06
Catchup	kg	1,00	mês	1,00	31,00	g	31,00	g	R$ 7,76	kg	R$ 0,24
Cebola	kg	2,00	dia	60,88	26,00	g	1582,75	g	R$ 3,92	kg	R$ 6,20
Cebolinha cheiro verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 41,20	kg	R$ 3,42
Extrato de tomate	kg	1,00	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R$ 6,33	kg	R$ 1,47
Limão taiti	kg	8,00	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R$ 1,86	kg	R$ 1,04
Louro seco	kg	1,00	Mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R$ 38,07	kg	R$ 0,15
Molho de tomate	kg	1,00	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 4,64	kg	R$ 0,93
Molho para salada, sachê	un	2,00	dia	60,88	1,00	un	60,88	un	R$ 0,26	un	R$ 16,03
Mostarda	kg	1,00	mês	1,00	31,00	g	31,00	g	R$ 6,64	kg	R$ 0,21
Óleo de soja refinado	l	2,00	dia	60,88	31,00	ml	1887,13	ml	R$ 7,79	l	R$ 14,71
Orégano seco	kg	1,00	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R$ 30,89	kg	R$ 0,15
Pimentão verde	kg	1,00	mês	1,00	50,40	g	50,40	g	R$ 2,33	kg	R$ 0,12
Sal refinado iodado	kg	2,00	dia	60,88	10,30	g	627,01	g	R$ 1,99	kg	R$ 1,25
Salsa cheiro verde	kg	1,00	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 6,46	kg	R$ 0,54
Shoyo (molho de soja)	l	1,00	mês	1,00	16,00	ml	16,00	ml	R$ 6,70	l	R$ 0,11
Tomate maduro	kg	15,00	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R$ 3,34	kg	R$ 3,56
Toucinho defumado (bacon)	kg	1,00	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R$ 15,65	kg	R$ 0,94
Vinagre de vinho	l	2,00	dia	60,88	10,30	ml	627,01	ml	R$ 2,40	l	R$ 1,50
										Subtotal mensal	R$ 61,62
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 5,70
										Total mensal	R$ 55,92
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total Diário por Comensal	**R$ 1,84**

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1,00	mês	1,00	1236,00	g	1236,00	g	R$ 3,98	kg	R$ 4,92
Ameixa preta seca	kg	1,00	mês	1,00	55,00	g	55,00	g	R$ 25,00	kg	R$ 1,38
Amido de milho	kg	1,00	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R$ 8,81	kg	R$ 1,35
Aroma artificial de baunilha	ml	1,00	mês	1,00	1,00	ml	1,00	ml	R$ 0,11	ml	R$ 0,11
Aveia em flocos laminada	kg	1,00	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R$ 12,58	kg	R$ 1,92
Azeitona verde em conserva	kg	1,00	mês	1,00	77,00	g	77,00	g	R$ 23,79	kg	R$ 1,83
Canela em pó	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 25,23	kg	R$ 0,03
Canela em rama	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 115,02	kg	R$ 0,12
Chocolate em pó solúvel	kg	2,00	semana	8,70	21,00	g	182,63	g	R$ 22,49	kg	R$ 4,11
Coco ralado seco, puro	kg	1,00	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 43,58	kg	R$ 0,44
Cravo da índia	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 97,23	kg	R$ 0,10
Creme de leite	kg	1,00	mês	1,00	11,00	g	11,00	g	R$ 15,14	kg	R$ 0,17
Ervilha verde em conserva	kg	1,00	mês	1,00	41,00	g	41,00	g	R$ 14,79	kg	R$ 0,61
Farinha de mandioca	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 6,07	kg	R$ 0,75
Farinha de milho amarela	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 7,69	kg	R$ 0,95
Farinha de rosca	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 9,58	kg	R$ 1,19
Farinha de trigo especial	kg	1,00	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R$ 3,49	kg	R$ 1,09
Feijão branco	kg	1,00	mês	1,00	62,00	g	62,00	g	R$ 11,65	kg	R$ 0,72
Fermento biológico	kg	1,00	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 35,39	kg	R$ 0,04
Fermento químico	kg	1,00	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R$ 28,65	kg	R$ 0,06
Fubá de milho	kg	1,00	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 3,39	kg	R$ 0,42
Grão de bico	kg	1,00	mês	1,00	62,00	g	62,00	g	R$ 16,66	kg	R$ 1,03
Leite condensado	kg	1,00	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 13,19	kg	R$ 0,14
Maionese simples	kg	1,00	quinzena	2,17	11,00	g	23,92	g	R$ 7,67	kg	R$ 0,18
Milho verde em conserva	kg	1,00	mês	1,00	41,00	g	41,00	g	R$ 14,63	kg	R$ 0,60
Óleo de soja refinado	l	2,00	semana	8,70	46,00	ml	400,04	ml	R$ 7,79	l	R$ 3,12
Ovos tipo médio branco	dz	1,00	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R$ 10,93	dz	R$ 5,46
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	semana	8,70	21,00	g	182,63	g	R$ 34,92	kg	R$ 6,38
Trigo para quibe	kg	1,00	mês	1,00	41,00	g	41,00	g	R$ 6,85	kg	R$ 0,28
Xarope de groselha	l	1,00	mês	1,00	94,00	ml	94,00	ml	R$ 12,10	l	R$ 1,14
Carne seca - charque bovina	kg	1,00	mês	1,00	62,00	g	62,00	g	R$ 44,88	kg	R$ 2,78
Carne suína tipo copa lombo s/ osso em peça, congelado	kg	1,00	mês	1,00	85,00	g	85,00	g	R$ 22,32	kg	R$ 1,90

Quadro 35: Valores da matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – preparações											
Linguiça defumada, tipo Calabresa	kg	1,00	Mês	1,00	45,00	g	45,00	g	R$ 17,66	kg	R$ 0,79
Cenoura	kg	1,00	semana	4,35	71,00	g	308,72	g	R$ 3,00	kg	R$ 0,93
Queijo parmesão	kg	1,00	Mês	1,00	10,60	g	10,60	g	R$ 73,31	kg	R$ 0,78
										Subtotal mensal	R$ 47,78
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 4,42
										Total mensal	R$ 43,36
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total Diário por Comensal	**R$ 1,42**
Almoço e Jantar – Bebidas											
Suco artificial em pó	copo	2,00	Dia	60,88	10,000	g	608,75	g	R$ 7,79	kg	R$ 4,74
										Subtotal mensal	R$ 4,74
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,44
										Total mensal	R$ 4,31
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total Diário por Comensal	**R$ 0,14**

(*) Devido à necessidade da utilização das gramaturas dos alimentos crus (*in natura*) para aplicação dos cálculos dos produtos, utilizou-se como base a Resolução SGGE – 45/2002. Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.1.2. Refeições Extras Eventuais

Quadro 36: Valores da matéria-prima alimentar das refeições extras eventuais nos Serviços A, B e C

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Lanche especial – atividade externa – período integral											
Bebida láctea pronta para beber	un	1,00	por evento	1,00	200,00	ml	1,00	un	R$ 1,60	un	R$ 1,60
Suco de fruta pronto para beber	un	1,00	por evento	1,00	200,00	ml	1,00	un	R$ 1,40	un	R$ 1,40
Pão francês	kg	1,50	por evento	1,50	51,00	g	76,50	g	R$ 14,32	kg	R$ 1,10
Pão hot dog	kg	1,50	por evento	1,50	51,00	g	76,50	g	R$ 14,62	kg	R$ 1,12
Presunto	kg	1,50	por evento	1,50	32,00	g	48,00	g	R$ 25,07	kg	R$ 1,20
Queijo tipo muçarela	kg	1,50	por evento	1,50	53,00	g	79,50	g	R$ 34,92	kg	R$ 2,78
Chocolate em tablete	un	1,00	por evento	1,00	1,00	un	1,00	un	R$ 1,76	un	R$ 1,76
Fruta – maçã	kg	1,00	por evento	1,00	115,00	g	115,00	g	R$ 8,92	kg	R$ 1,03
										Subtotal	R$ 11,98
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,11
										Total	R$ 10,87
									Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) para serviços de transporte – 24,99%		R$ 2,72
										Total por Comensal	**R$ 13,59**
Lanche especial – atividade externa – período parcial											
Bebida láctea pronta para beber	un	0,50	por evento	0,50	200,00	ml	0,50	un	R$ 1,60	un	R$ 0,80
Suco de fruta pronto para beber	un	0,50	por evento	0,50	200,00	ml	0,50	un	R$ 1,40	un	R$ 0,70
Pão francês	kg	1,00	por evento	1,00	51,00	g	51,00	g	R$ 14,32	kg	R$ 0,73
Pão hot dog	kg	1,00	por evento	1,00	51,00	g	51,00	g	R$ 14,62	kg	R$ 0,75
Presunto	kg	1,00	por evento	1,00	32,00	g	32,00	g	R$ 25,07	kg	R$ 0,80
Queijo tipo muçarela	kg	1,00	por evento	1,00	53,00	g	53,00	g	R$ 34,92	kg	R$ 1,85
Fruta – maçã	kg	1,00	por evento	1,00	115,00	g	115,00	g	R$ 8,92	kg	R$ 1,03
										Subtotal	R$ 6,65
										Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,62
										Total	R$ 6,04
									Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) para serviços de transporte – 24,99%		R$ 1,51
										Total por Comensal	**R$ 7,55**

Quadro 36: Valores da matéria-prima alimentar das refeições extras eventuais nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Natal											
Panetone	kg	1,00	Evento anual	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 19,93	kg	R$ 3,99
Refrigerante	l	1,00	Evento anual	1,00	250,00	ml	250,00	ml	R$ 1,88	l	R$ 0,47
Subtotal											R$ 4,46
Crédito PIS/COFINS											-R$ 0,41
Total matéria-prima alimentar											R$ 4,04
Descartáveis para natal											R$ 0,03
Total											R$ 4,07
Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) para serviços de transporte – 24,99%											R$ 1,02
Total por Comensal											**R$ 5,09**
Suco natural de fruta											
Abacaxi	kg	1,00	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R$ 5,67	kg	R$ 0,28
Cenoura	kg	3,00	mês	3,00	100,00	g	300,00	g	R$ 3,00	kg	R$ 0,90
Goiaba	kg	2,00	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R$ 5,01	kg	R$ 0,50
Laranja lima	kg	2,00	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R$ 2,74	kg	R$ 0,66
Laranja pera	kg	3,00	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R$ 2,55	kg	R$ 0,92
Limão	kg	2,00	mês	2,00	5,00	g	10,00	g	R$ 1,86	kg	R$ 0,02
Maçã nacional	kg	1,00	semana	4,35	50,00	g	217,41	g	R$ 8,92	kg	R$ 1,94
Maracujá	kg	2,00	mês	2,00	20,00	g	40,00	g	R$ 5,57	kg	R$ 0,22
Mamão	kg	1,00	semana	4,35	60,00	g	260,89	g	R$ 4,82	kg	R$ 1,26
Manga	kg	1,00	mês	1,00	80,00	g	80,00	g	R$ 7,00	kg	R$ 0,56
Melão amarelo	kg	1,00	mês	1,00	100,00	g	100,00	g	R$ 3,45	kg	R$ 0,34
Melancia	kg	1,00	mês	1,00	100,00	g	100,00	g	R$ 1,63	kg	R$ 0,16
Tangerina cravo	kg	2,00	mês	2,00	150,00	g	300,00	g	R$ 2,60	kg	R$ 0,78
Tomate maduro	kg	2,00	mês	2,00	80,00	g	160,00	g	R$ 3,34	kg	R$ 0,53
Açúcar refinado	kg	1,00	dia	30,44	5,00	g	152,19	g	R$ 3,98	kg	R$ 0,61
Subtotal mensal											R$ 9,68
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 0,32
Crédito PIS/COFINS											-R$ 0,03
Total Diário por Refeição											**R$ 0,29**

Quadro 36: Valores da matéria-prima alimentar das refeições extras eventuais nos Serviços A, B e C

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Vitamina											
Leite de vaca in natura tipo B (conforme Portaria MA 1255/62)	l	1,00	dia	30,44	110,00	ml	3348,13	ml	R$ 5,03	l	R$ 16,84
Açúcar refinado	kg	1,00	dia	30,44	10,00	g	304,38	g	R$ 3,98	kg	R$ 1,21
Banana prata	kg	1,00	dia	30,44	30,00	g	913,13	g	R$ 4,12	kg	R$ 3,76
Mamão	kg	1,00	dia	30,44	50,00	g	1521,88	g	R$ 4,82	kg	R$ 7,33
Maçã nacional	kg	1,00	dia	30,44	20,00	g	608,75	g	R$ 8,92	kg	R$ 5,43
Subtotal mensal											R$ 34,56
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,14
Crédito PIS/COFINS											-R$ 0,11
Total Diário por Refeição											**R$ 1,03**
Mingau											
Açúcar refinado	kg	1,00	dia	30,44	10,00	g	304,38	g	R$ 3,98	kg	R$ 1,21
Leite de vaca in natura tipo B (conforme Portaria MA 1255/62)	l	1,00	dia	30,44	200,00	ml	6087,50	ml	R$ 5,03	l	R$ 30,62
Amido de milho	kg	4,00	semana	17,39	10,00	g	173,93	g	R$ 8,81	kg	R$ 1,53
Aveia	kg	3,00	semana	13,04	10,00	g	130,45	g	R$ 10,58	kg	R$ 1,38
Subtotal mensal											R$ 34,74
Quantidade de refeições/mês											30,44
Subtotal diário											R$ 1,14
Crédito PIS/COFINS											-R$ 0,11
Total Diário por Refeição											**R$ 1,04**

Quadro 36: Valores da matéria-prima alimentar das refeições extras eventuais nos Serviços A, B e C

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/Mês	Total per Capita com Fator de Correção		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/Mês)
		Quant.	Un.		Quant.*	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Colação											
Suco de frutas natural	un	1	por evento	1,00	200,00	ml	1,00	un	R$ 0,29	un	R$ 0,29
Vitamina	un	1	por evento	1,00	200,00	ml	1,00	un	R$ 1,03	un	R$ 1,03
Mingau	un	1	por evento	1,00	200,00	ml	1,00	un	R$ 1,04	un	R$ 1,04
Achocolatado em embalagem individual	un	1	por evento	1,00	200,00	ml	1,00	un	R$ 1,18	un	R$ 1,18
Iogurte de frutas em embalagem individual	un	1	por evento	1,00	180,00	ml	1,00	un	R$ 2,60	un	R$ 2,60
Subtotal mensal											R$ 6,13
Quantidade de refeições/mês											5,00
Subtotal diário											R$ 1,23
Crédito PIS/COFINS											-R$ 0,11
Total diário matéria-prima alimentar											**R$ 1,11**
Descartáveis para colação											R$ 0,10
Total											**R$ 1,21**
Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) para serviços de transporte – 24,99%											R$ 0,30
Total por Comensal											**R$ 1,51**

(*) Devido à necessidade da utilização das gramaturas dos alimentos crus (*in natura*) para aplicação dos cálculos dos produtos, utilizou-se como base a Resolução SGGE – 45/2002. Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

▪ Resumo da Matéria-prima Alimentar nos Serviços A, B e C

O quadro a seguir apresenta o resumo com os custos da matéria-prima alimentar.

Quadro 37: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C, por componentes das refeições

Tipo de Refeição	Custo por Refeição (R$)
Desjejum e lanche da tarde	
Desjejum	R$ 3,77
Lanche da tarde	R$ 3,77
Total Desjejum e lanche da tarde	**R$ 7,54**
Almoço e jantar	
Pão	R$ 0,78
Básico	R$ 1,90
Proteínas	R$ 8,65
Guarnições	R$ 0,92
Saladas	R$ 0,61
Sobremesas	R$ 2,00
Temperos	R$ 1,84
Preparações	R$ 1,42
Bebidas	R$ 0,14
Total almoço/jantar	R$ 18,26
Custo Unitário por Refeição	**R$ 9,13**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 38: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar nos Serviços A, B e C por tipo de refeição

Tipo de refeição	Custo por refeição (R$)	
	Alimentar	Não Alimentar - Recicláveis
Desjejum	R$ 3,77	0,01
Almoço	R$ 9,13	0,03
Lanche da tarde	R$ 3,77	0,01
Jantar	R$ 9,13	0,03

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.2. Fornecimento de Matéria-prima não Alimentar

3.2.1. Recicláveis

a) Recicláveis Individuais para os Serviços A, B e C

Quadro 39: Valores com recipientes e recicláveis individuais para as refeições nos Serviços A, B e C

Item	Valor Item (R$)		Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R$)
	Unidade de Medida	Valor	Vida Útil (Dias)	Refeições	
Desjejum/lanche da tarde					
Caneca em polipropileno 350 ml	un	R$ 2,29	180	2	R$ 0,01
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,01
				Crédito PIS/COFINS	R$ 0,00
				Total Diário por Refeição	**R$ 0,01**
Almoço/jantar					
Prato fundo em polipropileno 700 ml	un	R$ 2,82	180	2	R$ 0,01
Copo de polipropileno 250 ml	un	R$ 2,34	180	2	R$ 0,01
Garfo de polipropileno	un	R$ 0,15	180	2	R$ 0,00
Faca de polipropileno	un	R$ 2,96	180	2	R$ 0,01
Recipiente de polipropileno com capacidade para 300 ml	un	R$ 2,97	180	2	R$ 0,01
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,03
				Crédito PIS/COFINS	R$ 0,00
				Total Diário por Refeição	**R$ 0,03**
Natal					
Copo descartável 200 ml	un	R$ 0,05	1	0,6	R$ 0,03
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,03
				Crédito PIS/COFINS	R$ 0,00
				Total Diário por Refeição	**R$ 0,03**
Colação					
Copo descartável 200 ml	un	R$ 0,05	1	0,6	R$ 0,03
Tampa para copo descartável de 200 ml	un	R$ 0,12	1	0,6	R$ 0,07
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,11
				Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,01
				Total Diário por Refeição	**R$ 0,10**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

No quadro a seguir é apresentado o resumo dos custos com recipientes e recicláveis individuais para as refeições nos **Serviços A**, **B** e **C**.

Quadro 40: Resumos dos custos com recipientes e recicláveis individuais para as refeições nos Serviços A, B e C

Tipo de Refeição	Custo por Refeição (R$)
Desjejum	R$ 0,01
Almoço	R$ 0,03
Lanche da tarde	R$ 0,01
Jantar	R$ 0,03
Natal	R$ 0,03
Colação	R$ 0,10

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

b) Recicláveis para Preparo das Refeições nos Serviços A, B e C

Quadro 41: Valores com recicláveis para preparo das refeições nos Serviços A, B e C

Item	Unidade	Custo Unitário (R$)	Quantidade		Consumo Mensal (Un.)	Custo Total (Mês)
			Consumo	Frequência		
Filme plástico atóxico, tipo fitafilm com 9,200 kg 1500 m	rolo	R$ 141,05	2	mês	2,00	R$ 282,09
Luvas descartáveis	un	R$ 0,31	12	dia	365,25	R$ 114,81
Papel alumínio com 7 m x 30 cm	rolo	R$ 4,61	2	mês	2,00	R$ 9,22
Pano multiuso rolo de cross-hatch com 300 m x 30 cm	rolo	R$ 142,07	2	mês	2,00	R$ 284,14
Saco plástico para saladas medindo 50 x 40 cm	un	R$ 0,09	100	dia	3043,75	R$ 275,52
Saco plástico para temperos	un	R$ 0,03	5	dia	152,19	R$ 4,19
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos (15 x 20cm). (100/rolo)	un	R$ 0,12	14	dia	426,13	R$ 49,46
					Total mensal	R$ 1.019,43
					Custo diário por comensal	R$ 0,03
					Crédito PIS/COFINS	R$ 0,00
					Custo Diário Final por Comensal	**R$ 0,03**

*Quantidade de refeições diárias = 1.000.
**Consideramos o mês 30,44 dias.
*** Retiramos as máscaras descartáveis conforme a Resolução
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.3. Despesas Diversas

3.3.1. Despesas Diversas (Serviços A e B)

Quadro 42: Resumo do custo diário por comensal com despesas diversas nos Serviços A e B

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais								
	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Parâmetro adotado									
Número médio de comensais	30	60	100	120	250	370	500	850	1.200
Produtos para higienização e limpeza									
Total diário de gêneros alimentícios	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%
Custo Diário com Higienização e Limpeza (R$/Dia)	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**
Despesa com controle integrado de pragas									
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10
Área total requerida (m²)	24	42,6	60	120	350	350	350	350	350
Subtotal por trimestre	R$ 50,40	R$ 89,46	R$ 126,00	R$ 252,00	R$ 735,00	R$ 735,00	R$ 735,00	R$ 735,00	R$ 735,00
Crédito PIS/COFINS	-R$ 4,66	-R$ 8,28	-R$ 11,66	-R$ 23,31	-R$ 67,99	-R$ 67,99	-R$ 67,99	-R$ 67,99	-R$ 67,99
Custo total por trimestre	R$ 45,74	R$ 81,18	R$ 114,35	R$ 228,69	R$ 667,01	R$ 667,01	R$ 667,01	R$ 667,01	R$ 667,01
Custo Unitário Diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,02**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Análise microbiológica dos alimentos preparados									
Quantidade estimada mensal de análises	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Valor unitário	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19
Valor mensal	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19
Crédito PIS/COFINS	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72
Custo total por mês	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47
Custo Unitário Diário	**R$ 0,38**	**R$ 0,19**	**R$ 0,12**	**R$ 0,10**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**

Quadro 42: Resumo do custo diário por comensal com despesas diversas nos Serviços A e B

(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais								
	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Análise de potabilidade da água									
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33
Valor mensal	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06
Custo total por mês	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17
Custo Unitário Diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Equipamentos									
60% do custo total de aquisição (R$)	R$ 24.954,83	R$ 26.038,32	R$ 26.038,32	R$ 29.353,27	R$ 30.139,86	R$ 78.833,43	R$ 118.488,39	R$ 190.051,02	R$ 204.062,19
Custo diário de depreciação	R$ 0,23	R$ 0,12	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,03	R$ 0,06	R$ 0,07	R$ 0,06	R$ 0,05
Custo diário de manutenção	R$ 0,23	R$ 0,12	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,03	R$ 0,06	R$ 0,07	R$ 0,06	R$ 0,05
Custo Unitário Diário	**R$ 0,46**	**R$ 0,24**	**R$ 0,14**	**R$ 0,13**	**R$ 0,07**	**R$ 0,12**	**R$ 0,13**	**R$ 0,12**	**R$ 0,09**
Utensílios									
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 3.300,52	R$ 4.226,58	R$ 4.638,78	R$ 6.616,13	R$ 7.775,15	R$ 12.088,26	R$ 16.382,42	R$ 20.506,73	R$ 26.747,33
Custo Unitário Diário	**R$ 0,15**	**R$ 0,10**	**R$ 0,06**	**R$ 0,08**	**R$ 0,04**	**R$ 0,04**	**R$ 0,04**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**
Despesas com gás									
Consumo diário por comensal (kg)	0,3667	0,1833	0,1100	0,0917	0,0440	0,0297	0,0220	0,0129	0,0092
Custo unitário (kg)	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33
Subtotal unitário diário	R$ 3,06	R$ 1,53	R$ 0,92	R$ 0,76	R$ 0,37	R$ 0,25	R$ 0,18	R$ 0,11	R$ 0,08
Custo do Laudo Técnico de Estanqueidade	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43	R$ 1.628,43
Custo unitário diário do Laudo Técnico de Estanqueidade	R$ 0,15	R$ 0,07	R$ 0,04	R$ 0,04	R$ 0,02	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,01	R$ 0,00
Subtotal unitário diário #1	R$ 3,20	R$ 1,60	R$ 0,96	R$ 0,80	R$ 0,38	R$ 0,26	R$ 0,19	R$ 0,11	R$ 0,08
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,30	-R$ 0,15	-R$ 0,09	-R$ 0,07	-R$ 0,04	-R$ 0,02	-R$ 0,02	-R$ 0,01	-R$ 0,01
Custo Unitário Diário	**R$ 2,91**	**R$ 1,45**	**R$ 0,87**	**R$ 0,73**	**R$ 0,35**	**R$ 0,24**	**R$ 0,17**	**R$ 0,10**	**R$ 0,07**
Total de Despesas Diversas	**R$ 5,48**	**R$ 3,55**	**R$ 2,76**	**R$ 2,61**	**R$ 2,08**	**R$ 2,00**	**R$ 1,94**	**R$ 1,83**	**R$ 1,76**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.3.2. Despesas Diversas (Serviço C)

Quadro 43: Resumo do custo diário por comensal com despesas diversas no Serviço C

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 30	Até 70	Até 150	Até 300
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	30	60	120	250
Produtos para higienização e limpeza				
Total diário de gêneros alimentícios	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80	R$ 25,80
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$/Dia)	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**	**R$ 1,55**
Despesas com manutenção de instalações				
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,80	0,71	1,00	1,40
Área total requerida (m²)	24,00	42,60	120,00	350,00
Valor médio/m² de locação mensal	R$ 24,16	R$ 24,16	R$ 24,16	R$ 24,16
Custo mensal	R$ 579,76	R$ 1.029,08	R$ 2.898,81	R$ 8.454,86
Custo Unitário Diário	**R$ 0,63**	**R$ 0,56**	**R$ 0,79**	**R$ 1,11**
Despesa com controle integrado de pragas				
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10	R$ 2,10
Área total requerida (m²)	24,00	42,60	120,00	350,00
Subtotal por trimestre	R$ 50,40	R$ 89,46	R$ 252,00	R$ 735,00
Crédito PIS/COFINS	-R$ 4,66	-R$ 8,28	-R$ 23,31	-R$ 67,99
Custo total por trimestre	R$ 45,74	R$ 81,18	R$ 228,69	R$ 667,01
Custo Unitário Diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,02**	**R$ 0,03**
Análise microbiológica dos alimentos preparados				
Quantidade estimada mensal de análises	1,00	1,00	1,00	1,00
Valor unitário	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19
Valor mensal	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19	R$ 386,19
Crédito PIS/COFINS	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72	-R$ 35,72
Custo total por mês	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47	R$ 350,47
Custo Unitário Diário	**R$ 0,38**	**R$ 0,19**	**R$ 0,10**	**R$ 0,05**
Análise de potabilidade da água				
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33	R$ 133,33
Valor mensal	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22	R$ 22,22
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06	-R$ 2,06
Custo total por mês	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17	R$ 20,17
Custo Unitário Diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,00**

Quadro 43: Resumo do custo diário por comensal com despesas diversas no Serviço C

(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 30	Até 70	Até 150	Até 300
Equipamentos				
Custo total de aquisição (R$)	R$ 52.546,94	R$ 54.352,75	R$ 61.970,50	R$ 71.163,82
Custo diário de depreciação	R$ 0,48	R$ 0,25	R$ 0,14	R$ 0,08
Custo diário de manutenção	R$ 0,48	R$ 0,25	R$ 0,14	R$ 0,08
Custo Unitário Diário	**R$ 0,96**	**R$ 0,50**	**R$ 0,28**	**R$ 0,16**
Utensílios				
Custo total de aquisição (R$)	R$ 7.258,50	R$ 9.272,53	R$ 14.307,65	R$ 16.930,13
Custo Unitário Diário	**R$ 0,33**	**R$ 0,21**	**R$ 0,16**	**R$ 0,09**
Despesas com água				
Consumo diário por comensal (litros)	25	25	25	25
Tarifa (R$/m^3)	R$ 29,90	R$ 29,90	R$ 29,90	R$ 29,90
Subtotal unitário diário	R$ 0,75	R$ 0,75	R$ 0,75	R$ 0,75
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,07
Custo Unitário Diário	**R$ 0,68**	**R$ 0,68**	**R$ 0,68**	**R$ 0,68**
Despesas com energia				
Consumo diário (KW)	30	30	50	100
Tarifa (R$/KW)	R$ 0,65	R$ 0,65	R$ 0,65	R$ 0,65
Custo diário com 18% de ICMS	R$ 23,75	R$ 23,75	R$ 39,58	R$ 79,16
Subtotal unitário diário	R$ 0,79	R$ 0,40	R$ 0,33	R$ 0,32
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,07	-R$ 0,04	-R$ 0,03	-R$ 0,03
Custo Unitário Diário	**R$ 0,72**	**R$ 0,36**	**R$ 0,30**	**R$ 0,29**
Despesas com gás				
Consumo diário por comensal (kg)	0,3667	0,1833	0,0917	0,0440
Custo unitário (kg)	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33	R$ 8,33
Subtotal unitário diário	R$ 3,06	R$ 1,53	R$ 0,76	R$ 0,37
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,28	-R$ 0,14	-R$ 0,07	-R$ 0,03
Custo Unitário Diário	**R$ 2,77**	**R$ 1,39**	**R$ 0,69**	**R$ 0,33**
Total de Despesas Diversas	**R$ 8,07**	**R$ 5,46**	**R$ 4,58**	**R$ 4,28**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.3.3. Despesas com Equipamentos (Serviços A e B)

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal									Custo com Equipamentos por Comensal								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Área de carnes																			
Mesa com 50 x 0,70 x 0,85 m, em altileno espessura mínima 2 cm	1483,01	-	-	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.483,01	1.483,01
Área de cocção																			
Bifiteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	351,16	1	1	1	1	1	2	2	4	4	351,16	351,16	351,16	351,16	351,16	702,32	702,32	1.404,63	1.404,63
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	13.101,66	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.101,66	13.101,66	13.101,66	13.101,66
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	16.107,44	-	-	-	-	-	-	1	1	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16.107,44	16.107,44	32.214,87
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	19.042,59	-	-	-	-	-	-	-	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	38.085,17	38.085,17
Fogão a gás c/ 4 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	2.801,19	1	1	1	-	-	-	-	-	-	2.801,19	2.801,19	2.801,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal									Custo com Equipamentos por Comensal								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Fogão a gás c/ 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	3.263,93	-	-	-	1	1	1	1	2	2	0,00	0,00	0,00	3.263,93	3.263,93	3.263,93	3.263,93	6.527,85	6.527,85
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	6.919,87	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6.919,87	6.919,87	6.919,87	6.919,87	6.919,87	6.919,87	6.919,87	6.919,87	6.919,87
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	13.696,80	-	-	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.696,80	13.696,80
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros c/ 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	1.622,84	-	-	-	-	-	-	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.622,84	1.622,84	1.622,84
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monof.	937,94	1	1	1	1	-	-	-	-	-	937,94	937,94	937,94	937,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	1.200,36	-	-	-	-	1	1	1	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00	1.200,36	1.200,36	1.200,36	2.400,73	2.400,73
Área de guarda de caixotes																			
Estante de 4 planos lisa, de 1,5 x 0,50 x 1,60 m- Regulável	3.014,10	-	-	-	-	-	2	2	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6.028,20	6.028,20	6.028,20	6.028,20
Área de lavagem e guarda de material limpeza																			
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	1.851,61	-	1	1	1	1	2	2	4	4	0,00	1.851,61	1.851,61	1.851,61	1.851,61	3.703,21	3.703,21	7.406,43	7.406,43
Grelha de piso, de 1,00 x 0,20 m	105,35	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	105,35	105,35	105,35	105,35
Tanque de aço inox	1.951,16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1.951,16	1.951,16	1.951,16	1.951,16	1.951,16	1.951,16	1.951,16	1.951,16	1.951,16

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal									Custo com Equipamentos por Comensal								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1000	Acima de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Área de massas, sobremesas e lanches																			
Batedeira elétrica 5 litros	3.411,08	1	1	1	1	-	-	-	-	-	3.411,08	3.411,08	3.411,08	3.411,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Batedeira elétrica planetária 12 litros	4.593,27	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	4.593,27	4.593,27	4.593,27	4.593,27	4.593,27
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	3.547,50	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.547,50	3.547,50	3.547,50	3.547,50
Área de montagem																			
Carro plataforma 300 kg p/ transporte (distribuição e expedição)	1.229,75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75
Carro térmico de 1,3 x 0,70 x 0,90 m c/ 4 recipientes	1.957,17	1	1	1	2	2	3	4	4	4	1.957,17	1.957,17	1.957,17	3.914,35	3.914,35	5.871,52	7.828,69	7.828,69	7.828,69
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m- Gradeada	3.208,25	-	-	-	-	-	-	1	1	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.208,25	3.208,25	12.833,00
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	3.529,89	-	-	-	1	1	1	-	-	-	0,00	0,00	0,00	3.529,89	3.529,89	3.529,89	0,00	0,00	0,00

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal									Custo com Equipamentos por Comensal								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
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	3.413,87	-	-	-	-	-	-	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.413,87	3.413,87	3.413,87
Multiprocessador 150 kg/h	3.860,89	-	-	-	-	-	-	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.860,89	3.860,89	3.860,89
Área para higienização de panelas e utensílios																			
Estante gradeada em aço inox de 1, 4 x 0,50 x 1,80 m, fixa c/ 4 planos	2.545,25	-	-	-	-	-	1	1	3	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.545,25	2.545,25	7.635,75	7.635,75
Câmaras frigoríficas																			
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	25.071,45	-	-	-	-	-		1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	25.071,45	25.071,45	25.071,45
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	29.424,07	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	29.424,07	29.424,07	29.424,07	29.424,07
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	33.191,24	-	-	-	-	-			1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	33.191,24	33.191,24
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	138,27	-	-	-	-	-	4	4	4	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	553,06	553,06	553,06	553,06
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	3.208,25	-	-	-	-	-		3	3	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9.624,75	9.624,75	9.624,75
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	3.208,25	-	-	-	-	-	3	3	3	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9.624,75	9.624,75	9.624,75	9.624,75
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	3.208,25	-	-	-	-	-			2	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6.416,50	6.416,50

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal									Custo com Equipamentos por Comensal								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Despensa																			
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	1.106,35	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1.106,35	1.106,35	1.106,35	1.106,35	1.106,35	1.106,35	1.106,35	1.106,35	1.106,35
Cadeira giratória	314,18	1	1	1	1	1	2	2	2	2	314,18	314,18	314,18	314,18	314,18	628,35	628,35	628,35	628,35
Escada de metal c/ 5 degraus	166,10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	166,10	166,10	166,10	166,10	166,10	166,10	166,10	166,10	166,10
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, c/ 5 prateleiras. Dimensões : 0,92 x 0,50 x 1,80 m c/ vão entre pratel. 0,46 m	1.898,53	1	1	1	1	1	2	4	6	6	1.898,53	1.898,53	1.898,53	1.898,53	1.898,53	3.797,06	7.594,12	11.391,18	11.391,18
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	138,27	1	2	2	3	3	6	8	10	10	138,27	276,53	276,53	414,80	414,80	829,59	1.106,12	1.382,65	1.382,65
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	3.062,30	1	1	1	1	1	2	2	3	3	3.062,30	3.062,30	3.062,30	3.062,30	3.062,30	6.124,60	6.124,60	9.186,90	9.186,90
Mesa de escritório 1,50 m	431,38	1	1	1	1	1	2	2	2	2	431,38	431,38	431,38	431,38	431,38	862,76	862,76	862,76	862,76
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros	7.417,86	1	1	1	1	1	1	2	2	2	7.417,86	7.417,86	7.417,86	7.417,86	7.417,86	7.417,86	14.835,72	14.835,72	14.835,72
Recepção e controle																			
Balança de carga 100 kg	1.302,08	1	1	1	1	1	-	-	-	-	1.302,08	1.302,08	1.302,08	1.302,08	1.302,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Balança de carga 300 kg	1.328,56	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.328,56	1.328,56	1.328,56	1.328,56
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg c/ base de chapa de aço inox	1.229,75	1	1	1	1	1	2	2	4	4	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75	1.229,75	2.459,50	2.459,50	4.918,99	4.918,99

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal									Custo com Equipamentos por Comensal								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1000	Acima de 1.000
Sistema de exaustão																			
Sistema de exaustão composto de coifa de 1,60 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exautor axial 220 volts e 1 chapéu chines	9.204,63	1	1	1	1	1	-	-	-	-	9.204,63	9.204,63	9.204,63	9.204,63	9.204,63	0,00	0,00	0,00	0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 2,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exautor axial 220 volts e 1 chapéu chines	10.577,77	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10.577,77	10.577,77	10.577,77	10.577,77
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	11.587,71	-	-	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	11.587,71	11.587,71	11.587,71	11.587,71

Quadro 44: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal nos Serviços A e B

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal									Custo com Equipamentos por Comensal								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Sistema de exaustão																			
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,70 x 1,20 m com filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exautores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	14.999,72	-	-	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14.999,72	14.999,72
Subtotal											45.830,73	47.820,60	47.820,60	53.908,67	55.353,28	144.781,32	217.609,54	349.037,68	374.769,87
Crédito PIS/COFINS											-4.239,34	-4.423,41	-4.423,41	-4.986,55	-5.120,18	-13.392,27	-20.128,88	-32.285,99	-34.666,21
Custo total de aquisição (R$)											**41.591,39**	**43.397,20**	**43.397,20**	**48.922,12**	**50.233,10**	**131.389,04**	**197.480,66**	**316.751,69**	**340.103,65**
60 % do Custo total de aquisição (R$)											24.954,83	26.038,32	26.038,32	29.353,27	30.139,86	78.833,43	118.488,39	190.051,02	204.062,19
Número médio de comensais											30	60	100	120	250	370	500	850	1.200
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais											0,23	0,12	0,07	0,07	0,03	0,06	0,07	0,06	0,05
Custo diário de manutenção = 10% do custo total de aquisição/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais											0,23	0,12	0,07	0,07	0,03	0,06	0,07	0,06	0,05
Custo unitário diário nas dependências da contratante por comensal											**0,46**	**0,24**	**0,14**	**0,13**	**0,07**	**0,12**	**0,13**	**0,12**	**0,09**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.3.4. Despesas com Equipamentos (Serviço C)

Quadro 45: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal no Serviço C

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 30 Comensais	Até 70 Comensais	Até 150 Comensais	Até 300 Comensais	Até 30 Comensais	Até 70 Comensais	Até 150 Comensais	Até 300 Comensais
Área de carnes									
Tampo de aço inox linear 1,40 x 0,60 x 0,85 m	R$ 1.621,85	1	1	1	-	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85	R$ 0,00
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$ 2.539,62	-	-	-	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 2.539,62
Área de cocção									
Bifiteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	R$ 351,16	1	1	1	1	R$ 351,16	R$ 351,16	R$ 351,16	R$ 351,16
Fogão a gás c/ 4 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R$ 2.801,19	1	1	-	-	R$ 2.801,19	R$ 2.801,19	R$ 0,00	R$ 0,00
Fogão a gás c/ 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R$ 3.263,93			1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.263,93	R$ 3.263,93
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R$ 6.919,87	1	1	1	1	R$ 6.919,87	R$ 6.919,87	R$ 6.919,87	R$ 6.919,87
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monofásico	R$ 937,94	1	1	1		R$ 937,94	R$ 937,94	R$ 937,94	R$ 0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	R$ 1.200,36	-	-	-	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.200,36
Mesa p/ apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, c/ 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R$ 3.227,26	-	-	-	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.227,26
Área de lavagem e guarda de material limpeza									
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R$ 1.851,61	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 1.851,61	R$ 1.851,61	R$ 1.851,61
Tanque de aço inox	R$ 1.951,16	1	1	1	1	R$ 1.951,16	R$ 1.951,16	R$ 1.951,16	R$ 1.951,16
Área de massas, sobremesas e lanches									
Batedeira elétrica 5 litros	R$ 3.411,08	1	1	1	-	R$ 3.411,08	R$ 3.411,08	R$ 3.411,08	R$ 0,00
Batedeira elétrica planetária 12 litros	R$ 4.593,27	-	-	-	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 4.593,27
Tampo de aço inox linear 1,40 x 0,60 x 0,85 m	R$ 1.621,85	1	1	1	1	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85
Tampo linear em aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,3 de fundos	R$ 2.918,89	-	-	-	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 2.918,89

Quadro 45: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal no Serviço C

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 30 Comensais	Até 70 Comensais	Até 150 Comensais	Até 300 Comensais	Até 30 Comensais	Até 70 Comensais	Até 150 Comensais	Até 300 Comensais
Área de montagem									
Carro plataforma 300 kg p/ transporte (distribuição e expedição)	R$ 1.229,75	1	1	1	1	R$ 1.229,75	R$ 1.229,75	R$ 1.229,75	R$ 1.229,75
Carro térmico de 1,3 x 0,70 x 0,90 m c/ 4 recipientes	R$ 1.957,17	1	1	2	2	R$ 1.957,17	R$ 1.957,17	R$ 3.914,35	R$ 3.914,35
Tampo de aço inox linear 1,40 x 0,60 x 0,85 m	R$ 1.621,85	1	1	1	1	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85	R$ 1.621,85
Refresqueira 30 litros	R$ 2.306,14	-	-	1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 2.306,14	R$ 2.306,14
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". acompanha caixa de decantação	R$ 3.529,89	-	-	1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 3.529,89	R$ 3.529,89
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$ 2.765,64	1	1	1	1	R$ 2.765,64	R$ 2.765,64	R$ 2.765,64	R$ 2.765,64
Tampo de aço inox linear 1,40 x 0,60 x 0,85 m	R$ 1.621,85	-	-	-	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 1.621,85
Área para higienização de panelas e utensílios									
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$ 4.441,06	1	1	1	1	R$ 4.441,06	R$ 4.441,06	R$ 4.441,06	R$ 4.441,06
Despensa									
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	R$ 1.106,35	1	1	1	1	R$ 1.106,35	R$ 1.106,35	R$ 1.106,35	R$ 1.106,35
Cadeira giratória	R$ 314,18	1	1	1	1	R$ 314,18	R$ 314,18	R$ 314,18	R$ 314,18
Escada de metal c/ 5 degraus	R$ 166,10	1	1	1	1	R$ 166,10	R$ 166,10	R$ 166,10	R$ 166,10
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, c/ 5 prateleiras. Dimensões : 0,92 x 0,50 x 1,80 m c/ vão entre pratel. 0,46 m	R$ 1.898,53	1	1	1	1	R$ 1.898,53	R$ 1.898,53	R$ 1.898,53	R$ 1.898,53
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	R$ 138,27	1	2	3	3	R$ 138,27	R$ 276,53	R$ 414,80	R$ 414,80
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R$ 3.062,30	1	1	1	1	R$ 3.062,30	R$ 3.062,30	R$ 3.062,30	R$ 3.062,30
Mesa de escritório 1,50 m	R$ 431,38	1	1	1	1	R$ 431,38	R$ 431,38	R$ 431,38	R$ 431,38

Quadro 45: Quantitativo e custo de equipamentos por comensal no Serviço C

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 30 Comensais	Até 70 Comensais	Até 150 Comensais	Até 300 Comensais	Até 30 Comensais	Até 70 Comensais	Até 150 Comensais	Até 300 Comensais
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros	R$ 7.417,86	1	1	1	1	R$ 7.417,86	R$ 7.417,86	R$ 7.417,86	R$ 7.417,86
Recepção e controle									
Balança de carga 100 kg	R$ 1.302,08	1	1	1	1	R$ 1.302,08	R$ 1.302,08	R$ 1.302,08	R$ 1.302,08
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg c/ base de chapa de aço inox	R$ 1.229,75	1	1	1	1	R$ 1.229,75	R$ 1.229,75	R$ 1.229,75	R$ 1.229,75
Sistema de exaustão									
Sistema de exaustão composto de coifa de 1,60 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R$ 9.204,63	1	1	1	1	R$ 9.204,63	R$ 9.204,63	R$ 9.204,63	R$ 9.204,63
Subtotal						R$ 57.902,97	R$ 59.892,84	R$ 68.287,05	R$ 78.417,43
Crédito PIS/COFINS						-R$ 5.356,02	-R$ 5.540,09	-R$ 6.316,55	-R$ 7.253,61
Custo total de aquisição (R$)						**R$ 52.546,94**	**R$ 54.352,75**	**R$ 61.970,50**	**R$ 71.163,82**
Número médio de comensais						30	60	120	250
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R$ 0,48	R$ 0,25	R$ 0,14	R$ 0,08
Custo diário de manutenção = 10% do custo total de aquisição/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R$ 0,48	R$ 0,25	R$ 0,14	R$ 0,08
Custo unitário diário nas dependências da contratada por comensal						**R$ 0,96**	**R$ 0,50**	**R$ 0,28**	**R$ 0,16**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.3.5. Despesas com Utensílios (Serviços A e B)

Quadro 46: Quantitativo e custo de utensílios por comensal nos Serviços A e B

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal									Custo com Utensílios por Comensal (R$)								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Mais de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Mais de 1.000
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	5,97	1	1	1	1	1	1	2	2	2	5,97	5,97	5,97	5,97	5,97	5,97	11,94	11,94	11,94
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	7,47		1	1	1	1	1	1	1	1	0,00	7,47	7,47	7,47	7,47	7,47	7,47	7,47	7,47
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	43,65	1	3	3	3	3	6	12	13	13	43,65	130,96	130,96	130,96	130,96	261,92	523,84	567,49	567,49
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	49,49	1	3	3	3	3	6	12	13	13	49,49	148,46	148,46	148,46	148,46	296,92	593,84	643,33	643,33
Batedor de bife manual (polietileno)	51,35	1	1	1	1	1	1	2	4	4	51,35	51,35	51,35	51,35	51,35	51,35	102,71	205,41	205,41
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel c/ tampa	111,19	1	2	2	2	3	3	4	2	2	111,19	222,38	222,38	222,38	333,57	333,57	444,76	222,38	222,38
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel c/ tampa	199,17	1	2	2	2	2	4	4	8	10	199,17	398,34	398,34	398,34	398,34	796,68	796,68	1.593,36	1.991,70
Caçarola de alumínio cap. 50 litros tipo hotel c/ tampa	288,83		1	1	2	2	4	6	6	8	0,00	288,83	288,83	577,65	577,65	1.155,31	1.732,96	1.732,96	2.310,61
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel c/ tampa	65,47	1	1	1	1	1	1	2	2	2	65,47	65,47	65,47	65,47	65,47	65,47	130,95	130,95	130,95
Caixa de isopor capacidade 120 litros	128,89		1	1	1	1	4	6	10	10	0,00	128,89	128,89	128,89	128,89	515,56	773,34	1.288,90	1.288,90
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	55,32	1	2	2	2	4	10	12	12	12	55,32	110,64	110,64	110,64	221,28	553,20	663,84	663,84	663,84
Caixa p/ pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	18,63	1	1	1	2	2	3	4	6	6	18,63	18,63	18,63	37,25	37,25	55,88	74,51	111,76	111,76
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	1162,94	4	4	4	6	8	12	16	20	30	4.651,76	4.651,76	4.651,76	6.977,64	9.303,52	13.955,28	18.607,04	23.258,80	34.888,20
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	46,58	1	2	2	4	4	10	20	25	30	46,58	93,15	93,15	186,30	186,30	465,75	931,50	1.164,38	1.397,25

Quadro 46: Quantitativo e custo de utensílios por comensal nos Serviços A e B

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal									Custo com Utensílios por Comensal (R$)								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1000	Mais de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Mais de 1.000
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel c/ tampa	63,46	1	1	1	1	1	1	2	2	2	63,46	63,46	63,46	63,46	63,46	63,46	126,93	126,93	126,93
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel c/ tampa	579,91	-	-	-	-	-	1	2	3	3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	579,91	1.159,83	1.739,74	1.739,74
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel c/ tampa	162,25	1	1	1	2	2	3	3	3	3	162,25	162,25	162,25	324,50	324,50	486,75	486,75	486,75	486,75
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel c/ tampa	357,92	-	-	1	1	1	2	3	6	6	0,00	0,00	357,92	357,92	357,92	715,84	1.073,76	2.147,52	2.147,52
Caneca de alumínio 2 litros	23,71	1	2	2	3	3	3	3	3	3	23,71	47,41	47,41	71,12	71,12	71,12	71,12	71,12	71,12
Chiara 12" em inox - afiador de faca tipo fusil de aproximadam. 30 cm	29,02	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29,02	29,02	29,02	29,02	29,02	29,02	29,02	29,02	29,02
Colher de altileno 36 cm	14,12	1	1	1	1	1	2	2	2	2	14,12	14,12	14,12	14,12	14,12	28,24	28,24	28,24	28,24
Colher de altileno 45 cm	24,68	1	1	1	1	1	2	2	2	2	24,68	24,68	24,68	24,68	24,68	49,36	49,36	49,36	49,36
Colher de altileno 60 cm	37,08		1	1	1	1	2	2	2	3	0,00	37,08	37,08	37,08	37,08	74,17	74,17	74,17	111,25
Colheres para arroz e guarnição	13,26	1	3	4	4	4	4	4	4	6	13,26	39,77	53,03	53,03	53,03	53,03	53,03	53,03	79,54
Concha de alumínio diam. 10 cm c/ cabo 33 cm	16,53	1	1	1	2	2	3	4	4	6	16,53	16,53	16,53	33,05	33,05	49,58	66,11	66,11	99,16
Concha de alumínio diam. 16 cm c/ cabo 50 cm	36,62	-	1	1	1	1	2	3	3	4	0,00	36,62	36,62	36,62	36,62	73,25	109,87	109,87	146,49
Concha de alumínio diam.9 cm c/ cabo 33 cm	14,81	1	1	1	1	1	1	2	2	3	14,81	14,81	14,81	14,81	14,81	14,81	29,63	29,63	44,44
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	21,56	1	1	1	1	1	1	2	2	3	21,56	21,56	21,56	21,56	21,56	21,56	43,12	43,12	64,68
Concha para feijão e guarnição em inox	9,54	1	1	1	1	1	1	2	3	4	9,54	9,54	9,54	9,54	9,54	9,54	19,08	28,61	38,15
Cortador de legumes c/ 2 lâminas curvas de metal	11,46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11,46	11,46	11,46	11,46	11,46	11,46	11,46	11,46	11,46
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	69,94	1	1	1	1	1	1	2	2	2	69,94	69,94	69,94	69,94	69,94	69,94	139,88	139,88	139,88

Quadro 46: Quantitativo e custo de utensílios por comensal nos Serviços A e B

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal									Custo com Utensílios por Comensal (R$)								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Mais de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Mais de 1.000	Mais de 1.000
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	157,33	-	1	1	1	1	1	2	2	2	0,00	157,33	157,33	157,33	157,33	157,33	314,67	314,67	314,67
Escumadeira alumínio diam.10 cm e cabo 36 cm	15,15	1	1	1	2	2	2	4	4	5	15,15	15,15	15,15	30,30	30,30	30,30	60,60	60,60	75,75
Escumadeira alumínio diam.14 cm e cabo 36 cm	28,86	1	1	1	1	1	2	3	3	4	28,86	28,86	28,86	28,86	28,86	57,73	86,59	86,59	115,45
Escumadeira alumínio diam.16 cm e cabo 33 cm	26,13	-	1	1	1	1	1	1	1	2	0,00	26,13	26,13	26,13	26,13	26,13	26,13	26,13	52,25
Escumadeira alumínio diam.8,5 cm e cabo 33 cm	12,51	-	1	1	1	1	1	1	1	2	0,00	12,51	12,51	12,51	12,51	12,51	12,51	12,51	25,02
Faca p/ açougue inox lâmina 9	28,63	1	2	2	2	2	2	3	3	3	28,63	57,25	57,25	57,25	57,25	57,25	85,88	85,88	85,88
Faca p/ cozinha inox lâmina 8	28,30	1	2	2	2	2	2	3	3	3	28,30	56,60	56,60	56,60	56,60	56,60	84,90	84,90	84,90
Faca p/ pão inox serra	76,40	1	1	1	1	1	1	2	2	2	76,40	76,40	76,40	76,40	76,40	76,40	152,80	152,80	152,80
Faca p/ vegetais inox lâmina 12	9,75	1	2	2	2	2	2	3	3	3	9,75	19,51	19,51	19,51	19,51	19,51	29,26	29,26	29,26
Frigideira diam. 22 cm	28,99	1	1	1	1	1					28,99	28,99	28,99	28,99	28,99	0,00	0,00	0,00	0,00
Frigideira diam. 34 cm	80,49	1	1	1	1	1	2	2	2	3	80,49	80,49	80,49	80,49	80,49	160,99	160,99	160,99	241,48
Funil em plástico diam 10 cm	2,50	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 34 cm	13,21	1	1	1	1	1	1	2	2	2	13,21	13,21	13,21	13,21	13,21	13,21	26,42	26,42	26,42
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 56 cm	15,80	-	-	-	1	1	1	2	2	2	0,00	0,00	0,00	15,80	15,80	15,80	31,60	31,60	31,60
Garfo p/ carne e guarnição em inox	13,21	1	1	1	1	1	2	2	2	2	13,21	13,21	13,21	13,21	13,21	26,42	26,42	26,42	26,42
Jarra plástica 2 litros	8,58	2	3	3	3	3	6	9	12	15	17,15	25,73	25,73	25,73	25,73	51,46	77,19	102,92	128,65
Monobloco 10 litros em polietileno	23,54	1	1	1	4	4	6	10	20	20	23,54	23,54	23,54	94,15	94,15	141,22	235,37	470,73	470,73
Monobloco 16 litros em polietileno	31,62	2	4	4	6	6	20	20	30	30	63,23	126,46	126,46	189,69	189,69	632,30	632,30	948,45	948,45
Monobloco 34 litros em polietileno	65,42	1	2	2	2	4	8	10	12	14	65,42	130,84	130,84	130,84	261,68	523,36	654,20	785,04	915,88
Monobloco 40 litros em polietileno	65,65	-	1	1	1	1	2	2	2	2	0,00	65,65	65,65	65,65	65,65	131,31	131,31	131,31	131,31
Monobloco 44 litros em polietileno	73,26	-	1	1	2	4	4	4	4	4	0,00	73,26	73,26	146,53	293,05	293,05	293,05	293,05	293,05
Pá em altileno 50 cm	47,40	-	-	1	1	1	2	3	3	4	0,00	0,00	47,40	47,40	47,40	94,81	142,21	142,21	189,61

Quadro 46: Quantitativo e custo de utensílios por comensal nos Serviços A e B

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal									Custo com Utensílios por Comensal (R$)								
		Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Mais de 1.000	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300	Até 450	Até 600	Até 1.000	Mais de 1.000
Pá para arroz em altileno 35 cm	14,34	1	1	1	1	1	2	2	2	3	14,34	14,34	14,34	14,34	14,34	28,68	28,68	28,68	43,02
Pegador de pão de inox	11,15	1	1	1	2	2	2	3	3	3	11,15	11,15	11,15	22,30	22,30	22,30	33,45	33,45	33,45
Pegador de salada de inox	8,53	1	1	1	2	2	2	3	3	3	8,53	8,53	8,53	17,06	17,06	17,06	25,59	25,59	25,59
Placa de altileno 50 x 30 cm	80,97	4	4	4	4	4	4	6	6	6	323,89	323,89	323,89	323,89	323,89	323,89	485,84	485,84	485,84
Ralador de queijo em inox manual	16,32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16,32	16,32	16,32	16,32	16,32	16,32	16,32	16,32	16,32
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 10 litros	20,81	3	3	3	5	5	5	10	10	10	62,42	62,42	62,42	104,03	104,03	104,03	208,07	208,07	208,07
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 3 litros	13,54	3	3	3	5	5	5	6	6	6	40,62	40,62	40,62	67,70	67,70	67,70	81,24	81,24	81,24
Recipiente térmico p/ líquidos 10 litros	312,62	1	1	2	2	-	-	-	-	-	312,62	312,62	625,24	625,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recipiente térmico p/ líquidos 12 litros	177,23	1	3	4	10	12	14	16	18	20	177,23	531,70	708,93	1.772,33	2.126,80	2.481,27	2.835,73	3.190,20	3.544,67
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	39,01	1	1	1	2	2	2	4	8	8	39,01	39,01	39,01	78,01	78,01	78,01	156,03	312,05	312,05
Subtotal											7.273,87	9.314,77	10.223,20	14.581,00	17.135,31	26.640,80	36.104,52	45.193,90	58.947,28
Crédito PIS/COFINS											-672,83	-861,62	-945,65	-1.348,74	-1.585,02	-2.464,27	-3.339,67	-4.180,44	-5.452,62
Custo total de aquisição (R$)											**6.601,03**	**8.453,16**	**9.277,56**	**13.232,26**	**15.550,29**	**24.176,53**	**32.764,85**	**41.013,46**	**53.494,65**
50 % do Custo total de aquisição (R$)											**3.300,52**	**4.226,58**	**4.638,78**	**6.616,13**	**7.775,15**	**12.088,26**	**16.382,42**	**20.506,73**	**26.747,33**
Número médio de comensais											30,00	60,00	100,00	120,00	250,00	370,00	500,00	850,00	1.200,00
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais											0,15	0,10	0,06	0,08	0,04	0,04	0,04	0,03	0,03
Custo unitário diário nas dependências da contratante por comensal											**0,15**	**0,10**	**0,06**	**0,08**	**0,04**	**0,04**	**0,04**	**0,03**	**0,03**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.3.6. Despesas com Utensílios (Serviços C)

Quadro 47: Quantitativo e custo de utensílios por comensal no Serviço C

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal				Custo com Utensílios por Comensal (R$)			
		Até 30	Até 70	Até 50	Até 300	Até 30	Até 70	Até 150	Até 300
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	R$ 5,97	1	1	1	1	R$ 5,97	R$ 5,97	R$ 5,97	R$ 5,97
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	R$ 7,47	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 7,47	R$ 7,47	R$ 7,47
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R$ 43,65	1	3	3	3	R$ 43,65	R$ 130,96	R$ 130,96	R$ 130,96
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	R$ 49,49	1	3	3	3	R$ 49,49	R$ 148,46	R$ 148,46	R$ 148,46
Batedor de bife manual (polietileno)	R$ 51,35	1	1	1	1	R$ 51,35	R$ 51,35	R$ 51,35	R$ 51,35
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 111,19	1	2	2	3	R$ 111,19	R$ 222,38	R$ 222,38	R$ 333,57
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 199,17	1	2	2	2	R$ 199,17	R$ 398,34	R$ 398,34	R$ 398,34
Caçarola de alumínio cap. 50 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 288,83	-	1	2	2	R$ 0,00	R$ 288,83	R$ 577,65	R$ 577,65
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 65,47	1	1	1	1	R$ 65,47	R$ 65,47	R$ 65,47	R$ 65,47
Caixa de isopor capacidade 120 litros	R$ 128,89		1	1	1	R$ 0,00	R$ 128,89	R$ 128,89	R$ 128,89
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	R$ 55,32	1	2	2	4	R$ 55,32	R$ 110,64	R$ 110,64	R$ 221,28
Caixa p/ pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	R$ 18,63	1	1	2	2	R$ 18,63	R$ 18,63	R$ 37,25	R$ 37,25
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	R$ 1.162,94	4	4	6	8	R$ 4.651,76	R$ 4.651,76	R$ 6.977,64	R$ 9.303,52
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	R$ 46,58	1	2	4	4	R$ 46,58	R$ 93,15	R$ 186,30	R$ 186,30
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 63,46	1	1	1	1	R$ 63,46	R$ 63,46	R$ 63,46	R$ 63,46
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 162,25	1	1	2	2	R$ 162,25	R$ 162,25	R$ 324,50	R$ 324,50
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 357,92	-	-	1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 357,92	R$ 357,92
Caneca de alumínio 2 litros	R$ 23,71	1	2	3	3	R$ 23,71	R$ 47,41	R$ 71,12	R$ 71,12
Chiara 12" em inox - afiador de faca tipo fusil de aproximadam. 30 cm	R$ 29,02	1	1	1	1	R$ 29,02	R$ 29,02	R$ 29,02	R$ 29,02
Colher de altileno 36 cm	R$ 14,12	1	1	1	1	R$ 14,12	R$ 14,12	R$ 14,12	R$ 14,12
Colher de altileno 45 cm	R$ 24,68	1	1	1	1	R$ 24,68	R$ 24,68	R$ 24,68	R$ 24,68
Colher de altileno 60 cm	R$ 37,08	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 37,08	R$ 37,08	R$ 37,08
Colheres para arroz e guarnição	R$ 13,26	1	3	4	4	R$ 13,26	R$ 39,77	R$ 53,03	R$ 53,03
Concha de alumínio diam. 10 cm c/ cabo 33 cm	R$ 16,53	1	1	2	2	R$ 16,53	R$ 16,53	R$ 33,05	R$ 33,05
Concha de alumínio diam. 16 cm c/ cabo 50 cm	R$ 36,62		1	1	1	R$ 0,00	R$ 36,62	R$ 36,62	R$ 36,62

Quadro 47: Quantitativo e custo de utensílios por comensal no Serviço C

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal				Custo com Utensílios por Comensal (R$)			
		Até 30	Até 70	Até 50	Até 300	Até 30	Até 70	Até 150	Até 300
Concha de alumínio diam.9 cm c/ cabo 33 cm	R$ 14,81	1	1	1	1	R$ 14,81	R$ 14,81	R$ 14,81	R$ 14,81
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R$ 21,56	1	1	1	1	R$ 21,56	R$ 21,56	R$ 21,56	R$ 21,56
Concha para feijão e guarnição em inox	R$ 9,54	1	1	1	1	R$ 9,54	R$ 9,54	R$ 9,54	R$ 9,54
Cortador de legumes c/ 2 lâminas curvas de metal	R$ 11,46	1	1	1	1	R$ 11,46	R$ 11,46	R$ 11,46	R$ 11,46
Cortador de legumes e frutas do tipo tripé de chão	R$ 178,42	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 178,42	R$ 178,42	R$ 178,42
Cuba em inox para alimentos grande	R$ 215,98	1	1	2	3	R$ 215,98	R$ 215,98	R$ 431,95	R$ 647,93
Cuba em inox para alimentos média	R$ 119,50	2	2	2	3	R$ 239,01	R$ 239,01	R$ 239,01	R$ 358,51
Cuba em inox para alimentos pequena	R$ 66,14	1	1	2	2	R$ 66,14	R$ 66,14	R$ 132,27	R$ 132,27
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R$ 69,94	1	1	1	1	R$ 69,94	R$ 69,94	R$ 69,94	R$ 69,94
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R$ 157,33	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 157,33	R$ 157,33	R$ 157,33
Escumadeira alumínio diam.10 cm e cabo 36 cm	R$ 15,15	1	1	2	2	R$ 15,15	R$ 15,15	R$ 30,30	R$ 30,30
Escumadeira alumínio diam.14 cm e cabo 36 cm	R$ 28,86	1	1	1	1	R$ 28,86	R$ 28,86	R$ 28,86	R$ 28,86
Escumadeira alumínio diam.16 cm e cabo 33 cm	R$ 26,13	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 26,13	R$ 26,13	R$ 26,13
Escumadeira alumínio diam.8,5 cm e cabo 33 cm	R$ 12,51	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 12,51	R$ 12,51	R$ 12,51
Faca p/ açougue inox lâmina 9	R$ 28,63	1	2	2	2	R$ 28,63	R$ 57,25	R$ 57,25	R$ 57,25
Faca p/ cozinha inox lâmina 8	R$ 28,30	1	2	2	2	R$ 28,30	R$ 56,60	R$ 56,60	R$ 56,60
Faca p/ pão inox serra	R$ 76,40	1	1	1	1	R$ 76,40	R$ 76,40	R$ 76,40	R$ 76,40
Faca p/ vegetais inox lâmina 12	R$ 9,75	1	2	2	2	R$ 9,75	R$ 19,51	R$ 19,51	R$ 19,51
Frigideira diam. 22 cm	R$ 28,99	1	1	1	1	R$ 28,99	R$ 28,99	R$ 28,99	R$ 28,99
Frigideira diam. 34 cm	R$ 80,49	1	1	1	1	R$ 80,49	R$ 80,49	R$ 80,49	R$ 80,49
Funil em plástico diam 10 cm	R$ 2,50	1	1	1	1	R$ 2,50	R$ 2,50	R$ 2,50	R$ 2,50
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 34 cm	R$ 13,21	1	1	1	1	R$ 13,21	R$ 13,21	R$ 13,21	R$ 13,21
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 56 cm	R$ 15,80	-	-	1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 15,80	R$ 15,80
Garfo p/ carne e guarnição em inox	R$ 13,21	1	1	1	1	R$ 13,21	R$ 13,21	R$ 13,21	R$ 13,21
Jarra plástica 2 litros	R$ 8,58	2	3	3	3	R$ 17,15	R$ 25,73	R$ 25,73	R$ 25,73
Máquina seladora marmita	R$ 109,84	1	1	1	1	R$ 109,84	R$ 109,84	R$ 109,84	R$ 109,84
Monobloco 10 litros em polietileno	R$ 23,54	1	1	4	4	R$ 23,54	R$ 23,54	R$ 94,15	R$ 94,15
Monobloco 16 litros em polietileno	R$ 31,62	2	4	6	6	R$ 63,23	R$ 126,46	R$ 189,69	R$ 189,69
Monobloco 34 litros em polietileno	R$ 65,42	1	2	2	4	R$ 65,42	R$ 130,84	R$ 130,84	R$ 261,68
Monobloco 40 litros em polietileno	R$ 65,65	-	1	1	1	R$ 0,00	R$ 65,65	R$ 65,65	R$ 65,65
Monobloco 44 litros em polietileno	R$ 73,26	-	1	2	4	R$ 0,00	R$ 73,26	R$ 146,53	R$ 293,05
Pá em altileno 50 cm	R$ 47,40	-	-	1	1	R$ 0,00	R$ 0,00	R$ 47,40	R$ 47,40
Pá para arroz em altileno 35 cm	R$ 14,34	1	1	1	1	R$ 14,34	R$ 14,34	R$ 14,34	R$ 14,34

Quadro 47: Quantitativo e custo de utensílios por comensal no Serviço C

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal				Custo com Utensílios por Comensal (R$)			
		Até 30	Até 70	Até 50	Até 300	Até 30	Até 70	Até 150	Até 300
Pegador de pão de inox	R$ 11,15	1	1	2	2	R$ 11,15	R$ 11,15	R$ 22,30	R$ 22,30
Pegador de salada de inox	R$ 8,53	1	1	2	2	R$ 8,53	R$ 8,53	R$ 17,06	R$ 17,06
Placa de altileno 50 x 30 cm	R$ 80,97	4	4	4	4	R$ 323,89	R$ 323,89	R$ 323,89	R$ 323,89
Ralador de queijo em inox manual	R$ 16,32	1	1	1	1	R$ 16,32	R$ 16,32	R$ 16,32	R$ 16,32
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R$ 20,81	3	3	5	5	R$ 62,42	R$ 62,42	R$ 104,03	R$ 104,03
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 3 litros	R$ 13,54	3	3	5	5	R$ 40,62	R$ 40,62	R$ 67,70	R$ 67,70
Recipiente térmico p/ líquidos 10 litros	R$ 312,62	1	1	2		R$ 312,62	R$ 312,62	R$ 625,24	R$ 0,00
Recipiente térmico p/ líquidos 12 litros	R$ 177,23	1	3	10	12	R$ 177,23	R$ 531,70	R$ 1.772,33	R$ 2.126,80
Tacho esmaltado para fritura nº 20	R$ 93,53	1	1	1	1	R$ 93,53	R$ 93,53	R$ 93,53	R$ 93,53
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R$ 39,01	1	1	2	2	R$ 39,01	R$ 39,01	R$ 78,01	R$ 78,01
Subtotal						R$ 7.998,35	R$ 10.217,67	R$ 15.766,01	R$ 18.655,79
Crédito PIS/COFINS						-R$ 739,85	-R$ 945,13	-R$ 1.458,36	-R$ 1.725,66
Custo Total de Aquisição (R$)						**R$ 7.258,50**	**R$ 9.272,53**	**R$ 14.307,65**	**R$ 16.930,13**
Número médio de comensais						30	60	120	250
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R$ 0,33	R$ 0,21	R$ 0,16	R$ 0,09
Custo Unitário Diário nas Dependências da Contratada por Comensal						**R$ 0,33**	**R$ 0,21**	**R$ 0,16**	**R$ 0,09**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.3.7. Despesas com Transporte

Neste objeto, ressalta-se que a despesa com transporte de refeições está contemplada somente nos **Serviços B** e **C**.

Para a composição dos custos relacionados com o transporte de refeições, é apresentado no quadro a seguir o custo total de transporte.

Quadro 48: Custo total (fixo e variável) do transporte nos Serviços B e C

Item	Parâmetros Adotados	Unidade	Valor Unitário (R$)
Quantidade de viagens por dia	4	un	-
Km de cada viagem	55	km	-
Refeições transportadas a cada viagem	800	un	-
Veículo zero km	1	un	R$ 182.713,67
Veículo em 2 anos (residual)	1	un	R$ 131.656,67
Veículo em 4 anos (residual)	1	un	R$ 119.376,00
Equipe de transporte (motorista + aux.)	1	mensal	R$ 12.736,99
Seguro	0,0822	%	-
Seguro	12	meses	-
Emplacamento	48	meses	R$ 335,22
Par de placas	-	-	R$ 175,00
Taxa de primeiro registro	-	-	R$ 160,22
DPVAT	12	meses	R$ 0,00
IPVA	12	meses	-
IPVA	0,04	%	-
Depreciação do veículo (mês)	24	meses	-
Custo de adaptação do veículo	48	meses	R$ 10.300,00
Diesel (km/l)	9	Km/l	R$ 5,80
Fator de manutenção peças (1%/5.000km)	0,000002	%	-
Fator de manutenção oficina (23% da equipe mês/10.000km)	0,000023	%	-
Equipe manutenção	1	mensal	R$ 9.881,74
Pneus – fator de gasto (5 pneus/45.000 km)	0,000111111	%	R$ 519,97
Óleo de motor (6,8 L/7500 km)	0,000906667	Fator	R$ 23,04
Óleo de câmbio (2,2 L/30000 km)	0,000073333	Fator	R$ 35,19
Óleo de freio (1,0 L/50000 km)	0,00002	Fator	R$ 25,22
Lavagem (1/550 km)	0,001818182	Fator	R$ 130,00
Crédito PIS/COFINS	9,25%	%	-

*Para o Serviço C foi adotado o parâmetro de 55 km.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Nos Quadros 49 e 50 são apresentados os custos fixos e variáveis por refeição relativa ao transporte.

Quadro 49: Custo total fixo de transporte dos Serviços B e C

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R$/Mês)	Crédito PIS/ COFINS (R$)	Custo Total (R$)
Custo fixo			
Mão de obra	R$ 12.736,99	-	R$ 12.736,99
Depreciação	R$ 511,69	-	R$ 511,69
Seguro	R$ 901,85	-R$ 83,42	R$ 818,43
Custo de adaptação do veículo	R$ 214,58	-R$ 19,85	R$ 194,73
Emplacamento	R$ 6,98	-	R$ 6,98
DPVAT	R$ 0,00	-	R$ 0,00
IPVA	R$ 609,05	-	R$ 609,05
		Custo fixo mensal (R$/mês)	R$ 14.877,87
		Custo fixo diário (R$/dia)	**R$ 488,80**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 50: Custo total variável de transporte dos Serviços B e C

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R$/Mês)	Crédito PIS/ COFINS (R$)	Custo Total (R$)
Custo variável			
Manutenção de peças	R$ 0,37	-	R$ 0,37
Manutenção oficina	R$ 0,23	-	R$ 0,23
Pneu e acessórios	R$ 0,06	-R$ 0,01	R$ 0,05
Combustível	R$ 0,64	-R$ 0,06	R$ 0,58
Óleos e lubrificantes	R$ 0,02	R$ 0,00	R$ 0,02
Lavagens	R$ 0,24	-R$ 0,02	R$ 0,21
		Custo Variável (R$/km)	**R$ 1,47**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.4. Mão de Obra[1]

Os custos de mão de obra consideram salário, encargos sociais e trabalhistas, benefícios, uniformes e EPIs. Todas as categorias com participação direta na Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA estão contempladas nestes custos.

Os salários das categorias envolvidas na prestação desse serviço foram obtidos seguindo duas metodologias, a partir da Convenção Coletiva e de informações obtidas no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

As categorias abaixo estão baseadas nas Convenções Coletivas de Trabalho (CCTs) aderentes a cada categoria, para a cidade de São Paulo.

Quadro 51: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Categorias	Convenções Coletivas de Trabalho	Data-base CCT
Nutricionista responsável técnico	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP/Laboral: SINE SP	1º de junho
Nutricionista		
Técnico em nutrição	Piso salarial: Patronal: SINDERC SP/Laboral: SINTENUTRI SP	1º de junho
Cozinheiro	Piso salarial: 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: SINDELOCADE SP	1º de maio
Ajudante de motorista		
Mecânico		
Ajudante de mecânico		

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo (SINDERC SP).
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 das Empresas Locadoras de Veículos Automotores do Estado de São Paulo (SINDILOC SP).
Sindicato dos Empregados e Trabalhadores em Empresas Locadoras de Veículos Automotores do Estado de São Paulo (SINDELOCADESP).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Até o fechamento deste Estudo Técnico, o Acordo Coletivo entre os Sindicatos SINDILOCSP e SINDELOCADESP não fora concluído, de modo que para os salários das categorias de Motorista, Ajudante de Motorista, Mecânico e Ajudante de Mecânico foi considerado o mesmo percentual de reajuste aplicado à categoria preponderante.

Já as categorias listadas a seguir, 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 dos cargos/funções.

[1]O presente estudo tomou como base a Convenção Coletiva de Trabalho para o período 2024/2026 com respeito aos valores de salários e benefícios mensais e diários, compreendendo a vigência no período de 1º de junho de 2024 a 31 de maio de 2026 e a data-base da categoria em 1º de junho.

Quadro 52: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 4.495,58**	**R$ 5.462,31**
Salário-base	R$ 4.290,49	R$ 4.290,49
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 534,25
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 294,38
Feriado remunerado	R$ 175,79	R$ 175,79
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 29,30	R$ 167,40
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.205,70**	**R$ 1.205,70**
Vale-transporte	-R$ 5,40	-R$ 5,40
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 257,43	-R$ 257,43
Fornecimento de refeição	R$ 724,80	R$ 724,80
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 63,38	-R$ 63,38
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 55,13	R$ 55,13
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 7,76**	**R$ 7,76**
Uniforme	R$ 7,76	R$ 7,76
Gasto mensal	R$ 8,55	R$ 8,55
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,79	-R$ 0,79
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 3.501,93**	**R$ 4.254,97**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.654,37	R$ 2.010,13
13º Salário + Adicional de férias	R$ 809,97	R$ 984,14
Afastamento maternidade	R$ 4,41	R$ 5,35
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 763,35	R$ 927,50
Custo de rescisão	R$ 222,19	R$ 269,97
Outros*	R$ 47,64	R$ 57,88
Total do Posto/mês	**R$ 9.210,97**	**R$ 10.930,74**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 53: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição

MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.879,92**	**R$ 3.499,23**
Salário-base	R$ 2.748,54	R$ 2.748,54
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 342,25
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 188,59
Feriado remunerado	R$ 112,61	R$ 112,61
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 18,77	R$ 107,24
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.300,55**	**R$ 1.300,55**
Vale-transporte	R$ 87,12	R$ 87,12
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 164,91	-R$ 164,91
Fornecimento de refeição	R$ 746,95	R$ 746,95
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 41,23	-R$ 41,23
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 35,31	R$ 35,31
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 7,76**	**R$ 7,76**
Uniforme	R$ 7,76	R$ 7,76
Gasto mensal	R$ 8,55	R$ 8,55
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,79	-R$ 0,79
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.243,38**	**R$ 2.725,81**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.059,81	R$ 1.287,72
13º Salário + Adicional de férias	R$ 518,88	R$ 630,46
Afastamento maternidade	R$ 2,82	R$ 3,43
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 489,01	R$ 594,17
Custo de rescisão	R$ 142,34	R$ 172,95
Outros*	R$ 30,52	R$ 37,08
Total do Posto/mês	**R$ 6.431,61**	**R$ 7.533,35**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 54: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 3.271,44**	**R$ 3.974,94**
Salário-base	R$ 3.122,20	R$ 3.122,20
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 388,78
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 214,22
Feriado remunerado	R$ 127,92	R$ 127,92
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 21,32	R$ 121,82
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.277,34**	**R$ 1.277,34**
Vale-transporte	R$ 64,70	R$ 64,70
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 187,33	-R$ 187,33
Fornecimento de refeição	R$ 741,35	R$ 741,35
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 46,83	-R$ 46,83
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 40,12	R$ 40,12
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 28,05**	**R$ 28,05**
Uniforme	R$ 23,79	R$ 23,79
Gasto mensal	R$ 26,21	R$ 26,21
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,42	-R$ 2,42
EPI	R$ 4,26	R$ 4,26
Gasto mensal	R$ 4,69	R$ 4,69
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,43	-R$ 0,43
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.548,36**	**R$ 3.096,36**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.203,89	R$ 1.462,78
13º Salário + Adicional de férias	R$ 589,42	R$ 716,16
Afastamento maternidade	R$ 3,21	R$ 3,90
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 555,49	R$ 674,94
Custo de rescisão	R$ 161,69	R$ 196,46
Outros*	R$ 34,66	R$ 42,12
Total do Posto/mês	**R$ 7.125,19**	**R$ 8.376,69**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 55: Custos de mão de obra – Cozinheiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.085,79**	**R$ 2.534,33**
Salário-base	R$ 1.990,64	R$ 1.990,64
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 247,88
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 136,58
Feriado remunerado	R$ 81,56	R$ 81,56
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 13,59	R$ 77,67
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.360,44**	**R$ 1.360,44**
Vale-transporte	R$ 132,59	R$ 132,59
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 119,44	-R$ 119,44
Fornecimento de refeição	R$ 758,32	R$ 758,32
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 29,86	-R$ 29,86
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 38,36	R$ 38,36
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 41,21**	**R$ 41,21**
Uniforme	R$ 23,79	R$ 23,79
Gasto mensal	R$ 26,21	R$ 26,21
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,42	-R$ 2,42
EPI	R$ 17,42	R$ 17,42
Gasto mensal	R$ 19,20	R$ 19,20
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,78	-R$ 1,78
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.624,77**	**R$ 1.974,16**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 767,57	R$ 932,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 375,80	R$ 456,61
Afastamento maternidade	R$ 2,04	R$ 2,48
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 354,17	R$ 430,33
Custo de rescisão	R$ 103,09	R$ 125,26
Outros*	R$ 22,10	R$ 26,85
Total do Posto/mês	**R$ 5.112,21**	**R$ 5.910,14**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 56: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 1.875,56**	**R$ 2.278,89**
Salário-base	R$ 1.790,00	R$ 1.790,00
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 222,89
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 122,82
Feriado remunerado	R$ 73,34	R$ 73,34
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,22	R$ 69,84
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.371,63**	**R$ 1.371,63**
Vale-transporte	R$ 144,63	R$ 144,63
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 107,40	-R$ 107,40
Fornecimento de refeição	R$ 761,33	R$ 761,33
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 26,85	-R$ 26,85
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 34,50	R$ 34,50
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 28,05**	**R$ 41,21**
Uniforme	R$ 23,79	R$ 23,79
Gasto mensal	R$ 26,21	R$ 26,21
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,42	-R$ 2,42
EPI	R$ 4,26	R$ 17,42
Gasto mensal	R$ 4,69	R$ 19,20
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,43	-R$ 1,78
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.461,01**	**R$ 1.775,19**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 690,21	R$ 838,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 337,92	R$ 410,59
Afastamento maternidade	R$ 1,84	R$ 2,23
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 318,47	R$ 386,96
Custo de rescisão	R$ 92,70	R$ 112,63
Outros*	R$ 19,87	R$ 24,15
Total do Posto/mês	**R$ 4.736,25**	**R$ 5.466,92**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 57: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 1.875,56**	**R$ 2.278,89**
Salário-base	R$ 1.790,00	R$ 1.790,00
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 222,89
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 122,82
Feriado remunerado	R$ 73,34	R$ 73,34
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,22	R$ 69,84
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.371,63**	**R$ 1.371,63**
Vale-transporte	R$ 144,63	R$ 144,63
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 107,40	-R$ 107,40
Fornecimento de refeição	R$ 761,33	R$ 761,33
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 26,85	-R$ 26,85
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 34,50	R$ 34,50
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 23,46**	**R$ 23,46**
Uniforme	R$ 19,20	R$ 19,20
Gasto mensal	R$ 21,16	R$ 21,16
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,96	-R$ 1,96
EPI	R$ 4,26	R$ 4,26
Gasto mensal	R$ 4,69	R$ 4,69
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,43	-R$ 0,43
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.461,01**	**R$ 1.775,19**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 690,21	R$ 838,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 337,92	R$ 410,59
Afastamento maternidade	R$ 1,84	R$ 2,23
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 318,47	R$ 386,96
Custo de rescisão	R$ 92,70	R$ 112,63
Outros*	R$ 19,87	R$ 24,15
Total do Posto/mês	**R$ 4.731,66**	**R$ 5.449,17**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 58: Custos de mão de obra – Açougueiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.336,01**	**R$ 2.838,36**
Salário-base	R$ 2.229,44	R$ 2.229,44
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 277,61
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 152,97
Feriado remunerado	R$ 91,35	R$ 91,35
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 15,22	R$ 86,99
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.347,14**	**R$ 1.347,14**
Vale-transporte	R$ 118,26	R$ 118,26
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 133,77	-R$ 133,77
Fornecimento de refeição	R$ 754,74	R$ 754,74
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 33,44	-R$ 33,44
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 42,97	R$ 42,97
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 39,98**	**R$ 39,98**
Uniforme	R$ 22,37	R$ 22,37
Gasto mensal	R$ 24,65	R$ 24,65
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,28	-R$ 2,28
EPI	R$ 17,61	R$ 17,61
Gasto mensal	R$ 19,40	R$ 19,40
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,79	-R$ 1,79
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.819,67**	**R$ 2.211,00**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 859,65	R$ 1.044,52
13º Salário + Adicional de férias	R$ 420,88	R$ 511,39
Afastamento maternidade	R$ 2,29	R$ 2,78
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 396,65	R$ 481,95
Custo de rescisão	R$ 115,45	R$ 140,28
Outros*	R$ 24,75	R$ 30,08
Total do Posto/mês	**R$ 5.542,80**	**R$ 6.436,48**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 59: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 1.875,56**	**R$ 2.278,89**
Salário-base	R$ 1.790,00	R$ 1.790,00
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 222,89
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 122,82
Feriado remunerado	R$ 73,34	R$ 73,34
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,22	R$ 69,84
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.371,63**	**R$ 1.371,63**
Vale-transporte	R$ 144,63	R$ 144,63
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 107,40	-R$ 107,40
Fornecimento de refeição	R$ 761,33	R$ 761,33
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 26,85	-R$ 26,85
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 34,50	R$ 34,50
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 39,98**	**R$ 39,98**
Uniforme	R$ 22,37	R$ 22,37
Gasto mensal	R$ 24,65	R$ 24,65
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,28	-R$ 2,28
EPI	R$ 17,61	R$ 17,61
Gasto mensal	R$ 19,40	R$ 19,40
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,79	-R$ 1,79
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.461,01**	**R$ 1.775,19**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 690,21	R$ 838,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 337,92	R$ 410,59
Afastamento maternidade	R$ 1,84	R$ 2,23
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 318,47	R$ 386,96
Custo de rescisão	R$ 92,70	R$ 112,63
Outros*	R$ 19,87	R$ 24,15
Total do Posto/mês	**R$ 4.748,18**	**R$ 5.465,69**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 60: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 1.875,56**	**R$ 2.278,89**
Salário-base	R$ 1.790,00	R$ 1.790,00
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 222,89
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 122,82
Feriado remunerado	R$ 73,34	R$ 73,34
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,22	R$ 69,84
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.371,63**	**R$ 1.371,63**
Vale-transporte	R$ 144,63	R$ 144,63
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 107,40	-R$ 107,40
Fornecimento de refeição	R$ 761,33	R$ 761,33
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 26,85	-R$ 26,85
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 34,50	R$ 34,50
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 23,46**	**R$ 23,46**
Uniforme	R$ 19,20	R$ 19,20
Gasto mensal	R$ 21,16	R$ 21,16
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,96	-R$ 1,96
EPI	R$ 4,26	R$ 4,26
Gasto mensal	R$ 4,69	R$ 4,69
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,43	-R$ 0,43
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.461,01**	**R$ 1.775,19**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 690,21	R$ 838,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 337,92	R$ 410,59
Afastamento maternidade	R$ 1,84	R$ 2,23
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 318,47	R$ 386,96
Custo de rescisão	R$ 92,70	R$ 112,63
Outros*	R$ 19,87	R$ 24,15
Total do Posto/mês	**R$ 4.731,66**	**R$ 5.449,17**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 61: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.258,26**	**R$ 2.743,88**
Salário-base	R$ 2.155,24	R$ 2.155,24
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 268,37
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 147,88
Feriado remunerado	R$ 88,30	R$ 88,30
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,72	R$ 84,09
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.351,28**	**R$ 1.351,28**
Vale-transporte	R$ 122,72	R$ 122,72
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 129,31	-R$ 129,31
Fornecimento de refeição	R$ 755,85	R$ 755,85
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 32,33	-R$ 32,33
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 41,54	R$ 41,54
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 49,10**	**R$ 49,10**
Uniforme	R$ 49,10	R$ 49,10
Gasto mensal	R$ 54,10	R$ 54,10
Crédito PIS/COFINS	-R$ 5,00	-R$ 5,00
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.759,11**	**R$ 2.137,39**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 831,04	R$ 1.009,75
13º Salário + Adicional de férias	R$ 406,87	R$ 494,36
Afastamento maternidade	R$ 2,21	R$ 2,69
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 383,45	R$ 465,91
Custo de rescisão	R$ 111,61	R$ 135,61
Outros*	R$ 23,93	R$ 29,07
Total do Posto/mês	**R$ 5.417,75**	**R$ 6.281,65**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 62: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 1.875,56**	**R$ 2.278,89**
Salário-base	R$ 1.790,00	R$ 1.790,00
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 222,89
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 122,82
Feriado remunerado	R$ 73,34	R$ 73,34
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,22	R$ 69,84
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.371,63**	**R$ 1.371,63**
Vale-transporte	R$ 144,63	R$ 144,63
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 107,40	-R$ 107,40
Fornecimento de refeição	R$ 761,33	R$ 761,33
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 26,85	-R$ 26,85
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 34,50	R$ 34,50
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 49,10**	**R$ 49,10**
Uniforme	R$ 49,10	R$ 49,10
Gasto mensal	R$ 54,10	R$ 54,10
Crédito PIS/COFINS	-R$ 5,00	-R$ 5,00
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.461,01**	**R$ 1.775,19**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 690,21	R$ 838,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 337,92	R$ 410,59
Afastamento maternidade	R$ 1,84	R$ 2,23
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 318,47	R$ 386,96
Custo de rescisão	R$ 92,70	R$ 112,63
Outros*	R$ 19,87	R$ 24,15
Total do Posto/mês	**R$ 4.757,30**	**R$ 5.474,81**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 63: Custos de mão de obra – Estoquista

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.183,94**	**R$ 2.653,59**
Salário-base	R$ 2.084,31	R$ 2.084,31
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 259,54
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 143,01
Feriado remunerado	R$ 85,40	R$ 85,40
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,23	R$ 81,33
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.355,23**	**R$ 1.355,23**
Vale-transporte	R$ 126,97	R$ 126,97
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 125,06	-R$ 125,06
Fornecimento de refeição	R$ 756,92	R$ 756,92
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 31,26	-R$ 31,26
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 40,17	R$ 40,17
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 27,27**	**R$ 27,27**
Uniforme	R$ 20,62	R$ 20,62
Gasto mensal	R$ 22,72	R$ 22,72
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,10	-R$ 2,10
EPI	R$ 6,65	R$ 6,65
Gasto mensal	R$ 7,33	R$ 7,33
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,68	-R$ 0,68
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.701,22**	**R$ 2.067,07**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 803,69	R$ 976,52
13º Salário + Adicional de férias	R$ 393,48	R$ 478,10
Afastamento maternidade	R$ 2,14	R$ 2,60
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 370,83	R$ 450,58
Custo de rescisão	R$ 107,94	R$ 131,15
Outros*	R$ 23,14	R$ 28,12
Total do Posto/mês	**R$ 5.267,66**	**R$ 6.103,16**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 64: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R$)	Noturno (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 1.875,56**	**R$ 2.278,89**
Salário-base	R$ 1.790,00	R$ 1.790,00
Adicional noturno	R$ 0,00	R$ 222,89
Hora noturna adicional	R$ 0,00	R$ 122,82
Feriado remunerado	R$ 73,34	R$ 73,34
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 12,22	R$ 69,84
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.371,63**	**R$ 1.371,63**
Vale-transporte	R$ 144,63	R$ 144,63
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 107,40	-R$ 107,40
Fornecimento de refeição	R$ 761,33	R$ 761,33
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 26,85	-R$ 26,85
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 34,50	R$ 34,50
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 27,27**	**R$ 27,27**
Uniforme	R$ 20,62	R$ 20,62
Gasto mensal	R$ 22,72	R$ 22,72
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,10	-R$ 2,10
EPI	R$ 6,65	R$ 6,65
Gasto mensal	R$ 7,33	R$ 7,33
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,68	-R$ 0,68
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.461,01**	**R$ 1.775,19**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 690,21	R$ 838,63
13º Salário + Adicional de férias	R$ 337,92	R$ 410,59
Afastamento maternidade	R$ 1,84	R$ 2,23
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 318,47	R$ 386,96
Custo de rescisão	R$ 92,70	R$ 112,63
Outros*	R$ 19,87	R$ 24,15
Total do Posto/mês	**R$ 4.735,47**	**R$ 5.452,98**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 65: Custos de mão de obra – Equipe de transporte

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Motorista (R$)	Auxiliar de Motorista (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.290,25**	**R$ 1.707,57**
Salário-base	R$ 2.185,76	R$ 1.629,67
Feriado remunerado	R$ 89,56	R$ 66,77
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,93	R$ 11,13
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.363,13**	**R$ 1.380,56**
Vale-transporte	R$ 120,88	R$ 154,25
Custo mensal	R$ 252,03	R$ 252,03
Parcela do trabalhador	-R$ 131,15	-R$ 97,78
Fornecimento de refeição	R$ 755,39	R$ 763,73
Custo mensal	R$ 788,18	R$ 788,18
Parcela do trabalhador	-R$ 32,79	-R$ 24,45
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 42,13	R$ 31,41
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Exame toxicológico	R$ 13,56	R$ 0,00
Insumos Diversos	**R$ 47,55**	**R$ 47,55**
Uniforme	R$ 47,55	R$ 47,55
Gasto mensal	R$ 52,40	R$ 52,40
Crédito PIS/COFINS	-R$ 4,85	-R$ 4,85
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.784,02**	**R$ 1.330,14**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 842,81	R$ 628,39
13º Salário + Adicional de férias	R$ 412,63	R$ 307,65
Afastamento maternidade	R$ 2,24	R$ 1,67
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 388,88	R$ 289,95
Custo de rescisão	R$ 113,19	R$ 84,39
Outros*	R$ 24,27	R$ 18,09
Total do Posto/mês	**R$ 5.484,95**	**R$ 4.465,82**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 66: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2024		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Mecânico (R$)	Ajudante de mecânico (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.527,25**	**R$ 1.726,42**
Salário-base	R$ 2.385,63	R$ 1.629,67
Feriado remunerado	R$ 117,29	R$ 80,13
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 24,33	R$ 16,62
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.122,74**	**R$ 1.164,86**
Vale-transporte	R$ 56,63	R$ 101,99
Custo mensal	R$ 199,77	R$ 199,77
Parcela do trabalhador	-R$ 143,14	-R$ 97,78
Fornecimento de refeição	R$ 588,96	R$ 600,29
Custo mensal	R$ 624,74	R$ 624,74
Parcela do trabalhador	-R$ 35,78	-R$ 24,45
Cesta básica	R$ 232,60	R$ 232,60
Valor da cesta básica	R$ 250,60	R$ 250,60
Parcela do trabalhador	-R$ 18,00	-R$ 18,00
Assistência Médica e Familiar	R$ 133,50	R$ 133,50
Valor da assistência médica e familiar	R$ 222,50	R$ 222,50
Parcela do trabalhador	-R$ 89,00	-R$ 89,00
Benefício Social Familiar	R$ 35,00	R$ 35,00
Auxílio-creche	R$ 45,98	R$ 31,41
Plano odontológico	R$ 22,00	R$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,07	R$ 8,07
Insumos Diversos	**R$ 35,32**	**R$ 35,32**
Uniforme	R$ 35,32	R$ 35,32
Gasto mensal	R$ 38,92	R$ 38,92
Crédito PIS/COFINS	-R$ 3,60	-R$ 3,60
EPI	R$ 0,00	R$ 0,00
Gasto mensal	R$ 0,00	R$ 0,00
Crédito PIS/COFINS	R$ 0,00	R$ 0,00
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.942,72**	**R$ 1.327,11**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 930,03	R$ 635,32
13º Salário + Adicional de férias	R$ 431,12	R$ 294,51
Afastamento maternidade	R$ 2,33	R$ 1,59
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 406,23	R$ 277,50
Custo de rescisão	R$ 143,33	R$ 97,91
Outros*	R$ 29,68	R$ 20,28
Total do Posto/mês	**R$ 5.628,03**	**R$ 4.253,71**

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

3.4.1. Dimensionamento de Mão de Obra

Quadro 67: Quantidade de funcionários de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Quantidade de Funcionários					
Refeição/dia (Comensais)		Tempo (Min.)		Quant. Pessoal	
Faixas	Referência	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Até 30	30	0,00	15,00	0	1
Até 70	60	0,00	15,00	0	2
Até 100	100	0,00	15,00	0	3
Até 150	120	0,00	15,00	0	4
Até 300	250	0,00	15,00	0	8
Até 450	370	14,00	15,00	11	12
Até 600	500	13,00	14,00	14	15
Até 1.000	850	10,00	13,00	18	23
Acima de 1.000	1.200	9,00	10,00	23	25

Obs.: Considerando 3 refeições (almoço, jantar e refeição noturna completa).
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 68: Quantidade de funcionários por setor/atividade

Setores	Participação*	Até 30	Até 70	Até 100	Até 150	Até 300
Administração	5,0%	0,05	0,09	0,16	0,19	0,39
Recebimento e estocagem	8,0%	0,08	0,15	0,25	0,30	0,63
Pré-preparo de gêneros	30,0%	0,28	0,56	0,94	1,13	2,34
Cocção	20,0%	0,19	0,38	0,63	0,75	1,56
Distribuição	20,0%	0,19	0,38	0,63	0,75	1,56
Higienização de utensílios e ambiente	17,0%	0,16	0,32	0,53	0,64	1,33
Total	**100,0%**	**1**	**2**	**3**	**4**	**8**

Setores	Participação*	Até 450	Até 600	Até 1.000	Acima de 1.000
Administração	5,0%	0,58	0,73	1,15	1,25
Recebimento e estocagem	8,0%	0,93	1,17	1,84	2,00
Pré-preparo de gêneros	30,0%	3,47	4,38	6,91	7,50
Cocção	20,0%	2,31	2,92	4,60	5,00
Distribuição	20,0%	2,31	2,92	4,60	5,00
Higienização de utensílios e ambiente	17,0%	1,97	2,48	3,91	4,25
Total	**100,0%**	**12**	**15**	**23**	**25**

* Percentual de tempo/recurso utilizado no setor/atividade.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 69: Distribuição de funcionários por setor/atividade e por turno

(continua)

Faixa de Comensais	Até 30		Até 70		Até 100		Até 150		Até 300	
Setores/Turno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Administração	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Recebimento e estocagem	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	-
Pré-preparo de gêneros	-	-	1,0	-	1,0	-	1,0	-	2,0	-
Cocção	1,0	-	1,0	-	1,0	-	1,0	-	2,0	-
Distribuição	-	-	-	-	1,0	-	1,0	-	2,0	-
Higienização de utensílios	-	-	-	-	-	-	1,0	-	1,0	-
Total	**1**		**2**		**3**		**4**		**8**	

Quadro 69: Distribuição de funcionários por setor/atividade e por turno

(conclusão)

Faixa de Comensais	Até 450		Até 600		Até 1.000		Acima de 1.000	
Setores/Turno	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**
Administração	1,0	-	1,0	-	1,0	-	1,0	-
Recebimento e estocagem	1,0	-	1,0	-	2,0	-	2,0	-
Pré-preparo de gêneros	4,0	-	2,0	2,0	5,0	2,0	4,0	4
Cocção	2,0	-	3,0	-	5,0	-	5,0	-
Distribuição	2,0	-	3,0	-	4,0	-	5,0	-
Higienização de utensílios	2,0	-	2,0	1,0	3,0	1,0	2,0	2
Total	**12**		**15**		**23**		**25**	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 70: Distribuição da equipe de nutrição por turno

Faixa de Comensais	Até 30		Até 70		Até 100		Até 150		Até 300	
Turno	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**
Nutricionista RT	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0
Nutricionista	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Técnico em nutrição	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0
Faixa de Comensais	**Até 450**		**Até 600**		**Até 1.000**		**Acima de 1.000**	
Turno	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**	**Diurno**	**Noturno**
Nutricionista RT	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0
Nutricionista	1,0	0,0	1,0	0,0	2,0	0,0	3,0	0,0
Técnico em nutrição	0,5	0,0	1,0	0,0	2,0	1,0	2,0	1,0

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 71: Quadro de funcionários contemplando os folguistas necessários por setor/atividade e por turno

(continua)

Faixa de Comensais	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)		Até 30		Até 70		Até 100		Até 150		Até 300	
Setores/Turno		Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutrição													
Nutricionista RT	100,0%	R$ 9.210,97	R$ 10.930,74	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Nutricionista		R$ 9.210,97	R$ 10.930,74	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Técnico em nutrição		R$ 6.431,61	R$ 7.533,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,64	0,00
Administração		**R$ 7.125,19**	**R$ 8.376,69**										
Chefe de cozinha	100,0%	R$ 7.125,19	R$ 8.376,69	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Recebimento e estocagem		**R$ 4.865,65**	**R$ 5.609,60**										
Auxiliar de estoque	80,0%	R$ 4.735,47	R$ 5.452,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	0,00
Auxiliar de expedição		R$ 4.757,30	R$ 5.474,81										
Encaregado de expedição	20,0%	R$ 5.417,75	R$ 6.281,65										
Estoquista		R$ 5.267,66	R$ 6.103,16										
Pré-preparo		**R$ 4.859,11**	**R$ 5.603,05**										
Ajudante de cozinha	50,0%	R$ 4.731,66	R$ 5.449,17	0,00	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00
1/2 oficial de açougue	35,0%	R$ 4.748,18	R$ 5.465,69										
Açougueiro	15,0%	R$ 5.542,80	R$ 6.436,48										
Cocção		**R$ 4.924,23**	**R$ 5.688,53**										
Cozinheiro	50,0%	R$ 5.112,21	R$ 5.910,14	1,28	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00
1/2 oficial de cozinha	50,0%	R$ 4.736,25	R$ 5.466,92										
Distribuição		**R$ 4.731,66**	**R$ 5.449,17**										
Ajudante de cozinha	100,0%	R$ 4.731,66	R$ 5.449,17	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00
Higienização de utensílios		**R$ 4.731,66**	**R$ 5.449,17**										
Auxiliar de serviços gerais	100,0%	R$ 4.731,66	R$ 5.449,17	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00
Total Mensal (R$)				**R$ 15.513,98**		**R$ 21.733,65**		**R$ 27.790,17**		**R$ 33.846,70**		**R$ 62.770,16**	
Número de Comensais				30		60		100		120		250	
Custo Diário por Comensal (R$)				**R$ 16,99**		**R$ 11,90**		**R$ 9,13**		**R$ 9,27**		**R$ 8,25**	

Quadro 71: Quadro de funcionários contemplando os folguistas necessários por setor/atividade e por turno

(conclusão)

Faixa de Comensais	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)		Até 450		Até 600		Até 1000		Acima de 1000	
Setores/Turno		Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutrição											
Nutricionista RT	100,0%	R$ 9.210,97	R$ 10.930,74	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Nutricionista		R$ 9.210,97	R$ 10.930,74	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00	3,84	0,00
Técnico em nutrição		R$ 6.431,61	R$ 7.533,35	0,64	0,00	1,28	0,00	2,56	1,28	2,56	1,28
Administração		**R$ 7.125,19**	**R$ 8.376,69**								
Chefe de cozinha	100,0%	R$ 7.125,19	R$ 8.376,69	1,28	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00	1,28	0,00
Recebimento e estocagem		**R$ 4.865,65**	**R$ 5.609,60**								
Auxiliar de estoque	80,0%	R$ 4.735,47	R$ 5.452,98	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00	2,56	0,00
Auxiliar de expedição		R$ 4.757,30	R$ 5.474,81								
Encarregado de expedição	20,0%	R$ 5.417,75	R$ 6.281,65								
Estoquista		R$ 5.267,66	R$ 6.103,16								
Pré-preparo		**R$ 4.859,11**	**R$ 5.603,05**								
Ajudante de cozinha	50,0%	R$ 4.731,66	R$ 5.449,17	5,12	0,00	2,56	2,56	6,40	2,56	5,12	5,12
1/2 oficial de açougue	35,0%	R$ 4.748,18	R$ 5.465,69								
Açougueiro	15,0%	R$ 5.542,80	R$ 6.436,48								
Cocção		**R$ 4.924,23**	**R$ 5.688,53**								
Cozinheiro	50,0%	R$ 5.112,21	R$ 5.910,14	2,56	0,00	3,84	0,00	6,40	0,00	6,40	0,00
1/2 oficial de cozinha	50,0%	R$ 4.736,25	R$ 5.466,92								
Distribuição		**R$ 4.731,66**	**R$ 5.449,17**								
Ajudante de cozinha	100,0%	R$ 4.731,66	R$ 5.449,17	2,56	0,00	3,84	0,00	5,12	0,00	6,40	0,00
Higienização de utensílios		**R$ 4.731,66**	**R$ 5.449,17**								
Auxiliar de serviços gerais	100,0%	R$ 4.731,66	R$ 5.449,17	2,56	0,00	2,56	1,28	3,84	1,28	2,56	2,56
			Total Mensal (R$)	**R$ 102.176,30**		**R$ 127.531,48**		**R$ 206.802,78**		**R$ 233.691,90**	
			Número de Comensais	370		500		850		1200	
			Custo Diário por Comensal (R$)	**R$ 9,07**		**R$ 8,38**		**R$ 7,99**		**R$ 6,40**	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

4. PLANILHA DE ORÇAMENTO – UTILIZAÇÃO DOS VALORES REFERENCIAIS

Na modalidade de licitação pregão, a planilha de orçamento deverá constar somente no processo (fase preparatória), não integrando o edital.

Previamente à elaboração das planilhas, deverão ser quantificados os números das refeições necessárias para o período a ser contratado, considerando-se a frequência dessa ocorrência.

Após o dimensionamento das efetivas necessidades no prazo contratual considerado, deverá ser elaborado orçamento detalhado em planilha que expresse os tipos e quantidades de refeições previstas, o valor unitário de cada tipo de refeição na correspondente faixa de quantidade, e os valores totais, de modo a demonstrar o valor máximo admitido a ser contratado (R$).

Quadro 72: Exemplo de planilha de orçamento – Adolescentes sob a tutela do estado atendidos pela Fundação CASA – Serviço A

Serviços de Nutrição e Alimentação – Serviço A – Refeições Elaboradas nas Dependências da Unidade Contratante				
Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA				
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$ 6,41	913	R$ 8.778.495,00
Almoço	1.500	R$ 23,82	913	R$ 32.621.490,00
Lanche	1.500	R$ 6,41	913	R$ 8.778.495,00
Jantar	1.500	R$ 23,82	913	R$ 32.621.490,00
Natal	1.500	R$ 5,09	2	R$ 15.270,00
			Total	**R$ 82.815.240,00**

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses.
(**) Base utilizada Serviço A, até 30 comensais.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

CAPÍTULO III

Definições e Critérios para Elaboração dos Preços

CAPÍTULO III – **DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS**

As premissas referentes a este capítulo englobam os três tipos de serviços contemplados neste caderno, com destaque para as características específicas de cada tipo de serviço, quando se fizer pertinente:

- **Serviço A** (Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante);
- **Serviço B** (Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportadas para as Unidades Receptoras);
- **Serviço C** (Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras).

Para a obtenção dos valores apresentados no Capítulo II, fazem-se necessárias definições que suportam os cálculos. Esses critérios e referências técnicas para os **Serviços A**, **B** e **C** considerados estão divididos em:

- **Matéria-prima alimentar:** gêneros e produtos alimentícios;
- **Matéria-prima não alimentar:** recicláveis para preparo de refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
- **Mão de obra:** para o preparo e fornecimento das refeições;
- **Custos diversos:**
  - **Serviço A:** contempla o custo com equipamentos, utensílios, gás, os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade de água)[2];
  - **Serviço B:** contempla o custo com equipamentos, utensílios, gás, os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e a análise de potabilidade de água) e transporte;
  - **Serviço C:** contempla o custo com equipamentos, utensílios, gás, os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e a análise de potabilidade de água), custo com instalações físicas, consumo de água, energia elétrica e transporte.

[2] O custo com as instalações físicas, com consumo de água e consumo de energia elétrica não contempla esses serviços, sendo de responsabilidade do Contratante.

1. 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 capacidade produtiva. O quadro a seguir define a referência de comensais para cada faixa, de forma a parametrizar os demais cálculos.

Quadro 73: Base de escala para composição de custos

Serviços A e B		Serviço C	
Faixas de Contrato	**Base Adotada**	**Faixas de Contrato**	**Base Adotada**
Até 30 adolescentes	30	Até 30 adolescentes	30
Até 70 adolescentes	60	Até 70 adolescentes	60
Até 100 adolescentes	100		
Até 150 adolescentes	120	Até 150 adolescentes	120
Até 300 adolescentes	250		
Até 450 adolescentes	370		
Até 600 adolescentes	500	Até 300 adolescentes	250
Até 1.000 adolescentes	850		
Acima de 1.000 adolescentes	1.200		

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Para a obtenção dos custos finais de todos os serviços contemplados neste estudo, alguns componentes têm seus custos diretamente ligados ao tipo de refeição, enquanto outros serão rateados, conforme apresentado no quadro a seguir.

Quadro 74: 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	6%
Almoço			44%
Jantar			44%
Lanche da tarde			6%

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.1. Custo com Matéria-prima Alimentar e Não Alimentar

1.1.1. Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios estabelecidos na Portaria Normativa nº 317/2018 (Anexo II), a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos *per capita* e a frequência de utilização, apurando-se as quantidades mensais de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário com desjejum, almoço, lanche e jantar.

1.1.2. Recipientes e Descartáveis

a) Recicláveis individuais

Para os **Serviços A**, **B** e **C**, foram considerados os preços médios apurados por meio de pesquisa com o mercado fornecedor. Para os Serviços B e C, foram previstos recipientes em capacidade e quantidade adequadas para o transporte e distribuição das refeições até os locais indicados pelo Contratante, onde será realizado o porcionamento individual.

b) Recicláveis para porcionamento nos **Serviços A**, **B** e **C**

Para a apuração dos custos com recicláveis, utiliza-se o item luva plástica descartável.

c) Recicláveis para o preparo das refeições nos **Serviços A**, **B** e **C**

Para determinar o custo com os recicláveis utilizados no preparo das refeições, foram considerados os custos médios dos itens abaixo e seus custos mensais foram rateados entre as refeições produzidas:

- Fita filme;
- Papel alumínio;
- Saco plástico para amostra e outros.

1.2. Custos Diversos

1.2.1. Custos Diversos dos Serviços **A, B** e **C**

a) Material de limpeza e de higiene

Para efeito de custos, considerou-se, com base nos dados históricos obtidos nos Serviços de Alimentação de Coletividade Sadia e referências bibliográficas sobre o assunto, o percentual de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima alimentar, para cobrir as despesas com limpeza e higienização.

b) 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.

Para os **Serviços A** e **B**, dos equipamentos listados, 50% do total de aquisição é de responsabilidade da Contratada.

c) Utensílios

Para estimativa de custos, foram considerados os utensílios necessários para 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, lanche da tarde 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.

Para os **Serviços A** e **B**, dos utensílios listados, 60% do total de aquisição é de responsabilidade da Contratada.

d) 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$ 8,33/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 75: Base de escala para composição de custos – Gás GLP

Quantitativo de Comensais	Base Adotada	Coeficiente Adotado
Até 30 adolescentes	30	0,3667
Até 70 adolescentes	60	0,1833
Até 100 adolescentes	100	0,1100
Até 150 adolescentes	120	0,0917
Até 300 adolescentes	250	0,0440
Até 450 adolescentes	370	0,0297
Até 600 adolescentes	500	0,0220
Até 1.000 adolescentes	850	0,0129
Acima de 1.000 adolescentes	1.200	0,0092

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Para os **Serviços A e B**, o componente "Gás" contempla os custos inerentes ao Laudo Técnico de Estanqueidade. Seu valor anual médio de mercado é de R$ 1.628,43 (ou R$ 0,04 por comensal/ dia, no exemplo da faixa de 100 comensais).

e) Controles de segurança alimentar

- Controle integrado de pragas

  Para a realização da aplicação nas dependências utilizadas para os serviços, foi prevista a despesa com o controle integrado de pragas, considerando-se a aplicação trimestral, com adoção do valor de R$ 2,10/m², calculado por meio de pesquisa de mercado.

  O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias. Esta ação tem por finalidade minimizar o risco da contaminação dos alimentos por pragas.

- Análise microbiológica dos alimentos

  Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos pela importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como 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 05/2013.

  Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas considerou-se uma análise mensal no valor de R$ 386,19, independentemente do número de comensais objeto do contrato, calculado por meio de pesquisa de mercado.

- 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, são diversos os tipos de microrganismos que habitam as águas. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva.

  Para efeito de composição de custos, considerou-se uma análise a cada 6 (seis) meses.

  O valor de R$ 133,33 por análise foi resultante de pesquisas de mercado.

1.2.2. Custos Diversos Específicos do **Serviço C**

a) 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, no valor médio de R$ 24,16 o metro quadrado, resultante da pesquisa de mercado.

Quadro 76: Definições de referência para custos com área física

Base de Cálculo	Número de Comensais			
	Até 30	Até 70	Até 150	Acima de 300
Coeficiente adotado	0,80	0,71	1,00	1,40
Área requerida (m²)	24	42,60	120,00	350

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

b) Custos com consumo de água

Para a elaboração do cálculo de despesas com água em cozinhas industriais, foi considerado o consumo médio diário de 25 (vinte e cinco) litros por comensal. A utilização desse consumo aplica-se na produção das refeições, na higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios. A tarifa utilizada foi de R$ 29,90m³ para consumo acima de 50 m³ comercial, vigente na região metropolitana de São Paulo, inclusa a cobrança para o tratamento de esgoto.

c) Custos com energia elétrica

Para a elaboração do cálculo de despesas com energia elétrica, estimou-se o consumo proporcional às instalações e às potências dos equipamentos adotados. Foi utilizada para a tarifa de energia elétrica, trifásico, B3 comercial, KWh, R$ 0,65.

Para apuração do custo foi considerada a faixa de comensais, conforme apresentado abaixo.

Quadro 77: Definições de referência para custos com energia elétrica

Base de Cálculo para kWh	Número de Comensais			
	Até 30	Até 70	Até 150	Até 300
	30	30	50	100

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.3. Custo com Transporte

O custo com transporte incorrerá apenas nos **Serviços B** e **C** e será uma estimativa do custo do transporte de cada refeição entregue para todas as faixas de comensais. O veículo adotado foi um furgão com capacidade de transporte de até 6.000 litros e considerada a utilização do veículo em sua capacidade plena de 800 refeições, realizando 4 (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.

Para o **Serviço B,** como determinante da composição dos custos variáveis, a Contratante deverá estabelecer a distância média percorrida (variável K) e aplicar na fórmula apresentada nos (Quadro 48 a Quadro 50).

Para o **Serviço C**, 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 (Quadro 48 a Quadro 50).

1.3.1. 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.

a) Custo com mão de obra

Quadro 78: Custos com mão de obra para transporte

Funções	Motorista	Ajudante de Motorista
Custo mensal (R$/mês)	R$ 7.020,74	R$ 5.716,25
Custo diário (R$/dia)	R$ 230,66	R$ 187,80
Custo mão de obra (R$/dia)	R$ 418,46	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

b) 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;

P_2: Preço residual do veículo com 2 anos de uso;

P_4: Preço residual do veículo com 4 anos de uso;

n: Período previsto de utilização do veículo (24 meses).

c) Emplacamento e Imposto Anual de Propriedade de Veículo Automotor (IPVA)

Cálculo do custo com transporte, considerando a vigência da Resolução CNSP nº 399, de 29 de dezembro de 2020:

$$L = \frac{(\text{Placa} + \text{TPR})}{a} + \frac{(\text{LA})}{b} + \frac{\text{IPVA}}{c}$$

Em que:

L: Custo mensal de emplacamento, seguro obrigatório e IPVA;

Placa: Custo do emplacamento para a vida útil considerada do veículo;

TPR: Custo da taxa de primeiro registro sobre o veículo;

a: Idade máxima do veículo admitida;

LA: Licenciamento anual;

b: Período de cobertura do seguro obrigatório (12 meses);

IPVA: Imposto Anual de Propriedade de Veículo Automotor; e

C: Período de cobertura do IPVA (12 meses).

Obs.: Tendo em vista o disposto no art. 9º da Lei Estadual 13.296, de 23 de dezembro de 2008, alterada pela Lei Estadual nº 17.623, de 07 de fevereiro de 2023, para cálculo do IPVA foi considerada alíquota de 4,00% sobre o preço do veículo zero quilômetro.

d) Seguros

Para o cálculo de seguro, foi considerada uma taxa única que engloba seguro do casco, contra terceiros, custo da apólice e danos pessoais.

$$S = \frac{t \times P_2}{12}$$

Em que:

S: Custo mensal do seguro;

T: Coeficiente de utilização (taxa de seguro), sendo 8,22%; e

P_2: Preço residual do veículo em idade média admitida (2 anos).

e) Adaptação do veículo para entrega

O custo médio dessa adequação foi apurado no mercado de prestação de serviços.

$$\text{Adequação} = \frac{C_m}{n}$$

Em que:

C_m: Custo mensal de adaptação do veículo; e

N: Período previsto de vida útil das adaptações (48 meses).

1.3.2. Custo Variável (Quilômetro Rodado)

O custo variável por refeição é obtido mediante a soma de todas as parcelas envolvidas multiplicadas pela média de quilômetro por viagem e dividido pela quantidade de refeições.

a) Manutenção

- Manutenção – Peças

Para efeito de cálculo, foi adotada a previsão de custos equivalente a 1% do valor do veículo a cada 5.000 km.

$$Mp = \frac{P_0 \text{ x } 0{,}01}{5.000}$$

Em que:

Mp: Custo por quilômetro resultante da substituição de peças e materiais de consumo; e

P_0: Valor de mercado do veículo zero quilômetro.

- Manutenção – Oficina

Trata dos custos relativos à mão de obra de oficina não inclusos no BDI, tendo em vista sua implicação direta na manutenção. Para o cálculo, foi considerada uma equipe composta por mecânico de oficina e um ajudante, com uma remuneração total (salário + benefícios + encargos) e fator de utilização dessa equipe de 0,23 a cada 10.000 km.

$$So = Mo \times Fut$$

Em que:

So: Custo por quilômetro;

Mo: Salário/Benefícios e Encargos Sociais da equipe; e

Fut: f de utilização = 0,23/10.000.

b) 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.

$$T = \frac{[\, P_n \, x \, (n + 1) \,]}{k}$$

Em que:

T: Custo por quilômetro dos pneus;

P_n: Custo de aquisição dos pneus;

n: Número de pneus; e

k: Vida útil total dos pneus em quilômetros.

c) Óleos e lubrificantes

A especificação e a quantidade de óleos e lubrificantes a serem utilizados em decorrência dos 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 da frequência de utilização.

d) Combustível (C)

Com base em consultas às revendedoras autorizadas, foi admitido o consumo mínimo de 9 km/l de diesel.

$$C = \frac{Co}{D}$$

Em que:

C: Custo do combustível por quilômetro;

Co: Custo do litro do combustível; e

D: Distância percorrida com um litro de combustível.

e) Lavagens

Os custos com lavagem dos veículos foram obtidos a partir de cotação dos preços de mercado (Junho/2024), considerando-se uma periodicidade de uma lavagem a cada 550 km.

1.4. Custo com Mão de Obra[3]

1.4.1. Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 horas de 2ª feira a sábado, com os pisos salariais obtidos em suas respectivas Convenções Coletivas:

- Nutricionista responsável técnico: R$ 4.290,49 mensal;
- Nutricionista: R$ 4.290,49 mensal;
- Técnico em nutrição: R$ 2.748,54 mensal;
- Cozinheiro: R$ 1.990,64 mensal;
- ½ Oficial de cozinha: R$ 1.790,00 mensal;
- Ajudante de cozinha: R$ 1.790,00 mensal;
- ½ Oficial de açougue: R$ 1.790,00 mensal;
- Auxiliar de serviços gerais: R$ 1.790,00 mensal;
- Auxiliar de expedição: R$ 1.790,00 mensal;
- Auxiliar de estoque: R$ 1.790,00 mensal;
- Motorista: R$ 2.185,76 mensal;
- Ajudante de motorista: R$ 1.629,67 mensal;
- Mecânico: R$ 2.385,63 mensal;
- Ajudante de mecânico: R$ 1.629,67 mensal.

[3] Para as categorias dos profissionais de alimentação, assim como para as demais, utilizou-se como referência a convenção coletiva 2024/2025 para adoção dos valores salariais e para os benefícios.

a) Pisos salariais obtidos no CAGED

Por não estarem especificamente consideradas nas convenções estudadas, algumas categorias tiveram seus salários representados a partir de levantamento realizado utilizando os últimos 12 (doze) meses das informações disponíveis do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

O CAGED serve como base para a elaboração de estudos, pesquisas, projetos e programas ligados ao mercado de trabalho, ao mesmo tempo em que subsidia a tomada de decisões para ações governamentais. Dentre as informações disponíveis, destaca-se o salário nominal de registros e desligamentos em carteira profissional, individualizados, de forma a permitir que os resultados sejam apresentados em valores totais de salários registrados no período.

Por meio da base de informações do CAGED, para o ano de 2019, último ano em que houve atualização salarial 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 79: Mapeamento e critérios para as categoriais profissionais

CBO	Descrição da CBO	Descrição CadTerc
848510	Açougueiro	Açougueiro
414135	Expedidor de mercadorias	Encarregado expedição
414125	Estoquista	Estoquista
271105	Chefe de cozinha	Chefe de cozinha

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

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$ 3.122,20 mensal;
- Açougueiro: R$ 2.229,44 mensal;
- Encarregado de expedição: R$ 2.155,24 mensal;
- Estoquista: R$ 2.084,31 mensal.

1.4.2. 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 parágrafo 1º desse mesmo artigo, fica estipulado que a hora noturna deve ser computada com duração de 52 minutos e 30 segundos. Devido a esta 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 funcionários envolvidos.

O cálculo do adicional noturno (Adic.Not) segue a seguinte fórmula:

$$\text{Adic.Not} = \text{QHN} \times (\text{HN} \times 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (3 × 26,09); e

HN: Valor da hora normal.

Já a hora noturna reduzida (Hnot.adic.) é calculada como se segue:

$$\text{Hnot.adic.} = \text{QHN} \times (\text{cHReduz} - 1) \text{ x } \text{HN} \times (1 + 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas (3 × 26,09);
cHReduz: Coefic. de conversão da hora reduzida (1,142857 = $\frac{60}{52,5}$); e

HN: Valor da hora normal.

1.4.3. Adicional para Feriados Trabalhados

Em virtude da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA, 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.

1.4.4. Benefícios aos Empregados[4]

a) Tipo de vale-transporte: crédito eletrônico de vale-transporte (ônibus) relativo à cidade de São Paulo

- Valor unitário: R$ 4,83;
- Quantidade de modais por dia trabalhado = 2 (dois), ida e volta;
- Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho:

Quadro 80: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Nº Empregados do Posto de Trabalho (3)	Modais/dia (4)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (5)=(3)*(4)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	1	2	2
44 horas semanais	2ª feira a sábado	1	2	2

Obs.: Os resultados referentes à coluna 5 (Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado) foram arredondados na segunda casa decimal.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho:

Quadro 81: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (3)	Dias Efetivamente Trabalhados por Mês (4)	Tarifas Fornecidas por Mês (5)=(3)*(4)	Tarifa Unitária (6)	Custo Mensal (R$/mês) (7)=(5)*(6)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	2,00	20,68	41,36	R$ 4,83	R$ 199,77
44 horas semanais	2ª feira a sábado	2,00	26,09	52,18	R$ 4,83	R$ 252,03

Obs.: Os resultados referentes à coluna 7 (Custo Mensal R$/mês) foram arredondados na segunda casa decimal.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- 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, previsto na cláusula 16 da CCT, foi considerado o valor diário de R$ 30,21, 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.

[4] Foi convencionada a concessão dos mesmos benefícios concedidos à categoria preponderante da prestação do serviço para todas as categoriais.

c) Cesta Básica

Conforme convenção coletiva da categoria, fica assegurado o pagamento de uma cesta básica no valor de R$ 250,60 por empregado. O funcionário arcará com R$ 18,00 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$ 89,00.

e) Benefício Social Familiar

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o pagamento do benefício no valor total mensal de R$ 35,00 (trinta e cinco reais) por funcionário.

f) Auxílio-creche

Todas as empregadas mães que ganham até R$ 2.685,00 receberão reembolso de 30% do salário normativo da função para manutenção de cada filho, de até 6 anos, em creche de livre escolha, conforme comunicado da categoria. Para aquelas que recebem acima deste valor, o reembolso será de 20%. Para cálculo do valor do auxílio-creche, adotou-se o seguinte procedimento:

- Calculou-se a média de filhos por domicílio a partir da divisão do número de filhos tidos pelas mulheres por domicílio (PNAD 2015) pelo número de famílias residentes por domicílio (PNAD 2015). Dessa forma, encontrou-se que a média de filhos por domicílio é de 2 (dois);
- O valor do auxílio-creche é, então, obtido através dos seguintes passos:
  - Multiplicação de 30% ou 20% do salário normativo pelo tempo de concessão do benefício, que é o tempo de permanência do empregado na empresa, se esse for inferior ao tempo de concessão estipulado em convenção coletiva. Caso o tempo de permanência seja maior que o tempo estipulado, prevalece o tempo definido em convenção;
  - Esse resultado é multiplicado pelas porcentagens de mulheres na categoria e de mulheres aptas a procriar na categoria profissional de análise. Posteriormente, pelo percentual de fecundidade e pela média de filhos por domicílio. O resultado é divido pelo tempo de permanência do funcionário na empresa.

g) Assistência Odontológica

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o custo mensal de R$ 22,00 por empregado para o pagamento do auxílio de assistência odontológica.

h) Custo com Exame Toxicológico

Em cumprimento à Resolução 923/2022 do Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), a Resolução 927/2022, assim como a Resolução nº 844, de 08 de abril de 2021, que altera a Resolução nº 723, de 06 de fevereiro de 2018, ambas do CONTRAN, e a Lei Federal nº 13.103/2015, todos os condutores habilitados nas categorias C, D e E estão obrigados a realizar exame toxicológico na admissão, demissão e renovação da Carteira Nacional de Habilitação (CNH), com o custo de R$ 141,30.

1.4.5. Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

As empresas deverão fornecer uniformes completos para seus profissionais, bem como equipamentos de proteção e segurança, em conformidade com o acordo coletivo da categoria.

Quadro 82: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses)	Quantidade	Nutricionista/ Técnico em nutrição	Encarregado/ Aux. de expedição	Chefe de cozinha/ cozinheiro/ 1/2 oficial de cozinha	Aux. serviços gerais/ Aj. de cozinha	Estoquista/ Aux. de estoque	Açougueiro/ 1/2 oficial de açougue
Crachá de identificação	R$ 5,98	12	1	R$ 0,50	R$ 0,50	R$ 0,50	R$ 0,50	R$ 0,50	R$ 0,50
Calça em brim	R$ 48,58	8	2	-	R$ 12,14	R$ 12,14	R$ 12,14	R$ 12,14	R$ 12,14
Camisa de gola careca	R$ 16,92	8	3	-	-	-	R$ 6,35	-	R$ 6,35
Jaleco/guarda pó	R$ 47,47	12	2	R$ 7,91	R$ 7,91	R$ 7,91	-	R$ 7,91	-
Gorro ou bibico em brim	R$ 10,46	6	2	-	-	R$ 3,49	-	-	R$ 3,49
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R$ 0,14	4	4	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14	R$ 0,14
Meia	R$ 6,10	6	2	-	R$ 2,03	R$ 2,03	R$ 2,03	R$ 2,03	R$ 2,03
Tênis	R$ 94,15	6	2	-	R$ 31,38	-	-	-	-
Total Mensal (R$)				**R$ 8,55**	**R$ 54,10**	**R$ 26,21**	**R$ 21,16**	**R$ 22,72**	**R$ 24,65**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 83: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses)	Quantidade	Nutricionista/ Técnico em nutrição	Chefe de cozinha	Cozinheiro/ 1/2 oficial de cozinha	Aux. serviços gerais/ Aj. de cozinha	Estoquista/ Aux. de estoque	Açougueiro/ 1/2 oficial de açougue	Encarregado de expedição/Auxiliar de expedição
Avental de borracha	R$ 9,29	12	2	-	R$ 1,55	R$ 1,55	R$ 1,55	-	R$ 1,55	-
Bota de cano curto em PVC	R$ 37,73	12	1	-	R$ 3,14	R$ 3,14	R$ 3,14	-	-	-
Bota de cano longo em PVC	R$ 40,08	12	1	-	-	-	-	R$ 3,34	R$ 3,34	-
Tênis de segurança	R$ 82,65	6	1	-	-	-	-		-	-
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R$ 100,30	36	1	-	-	-	-	R$ 2,79	-	-
Luva de proteção	R$ 38,27	6	1	-	-	-	-	-	-	-
Luva de malha de aço	R$ 319,48	24	1	-	-	R$ 13,31	-	-	R$ 13,31	-
Luva reforçada para baixas temperaturas	R$ 28,75	24	1	-	-	R$ 1,20	-	R$ 1,20	R$ 1,20	-
Protetor auricular	R$ 1,30	6	1	-	-		-	-	-	-
Total Mensal (R$)				**R$ 0,00**	**R$ 4,69**	**R$ 19,20**	**R$ 4,69**	**R$ 7,33**	**R$ 19,40**	**R$ 0,00**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 84: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais envolvidos no transporte

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses)	Quantidade	Motorista/ Aux. de motorista	Mecânico/ Aj. de mecânico
Crachá de identificação	R$ 5,98	12	1	R$ 0,50	R$ 0,50
Calça em brim	R$ 48,58	8	2	R$ 12,14	-
Camisa de gola careca	R$ 16,92	8	3	R$ 6,35	R$ 6,35
Macacão para uso mecânico	R$ 120,18	8	2	-	R$ 30,04
Meia	R$ 6,10	6	2	R$ 2,03	R$ 2,03
Tênis	R$ 94,15	6	2	R$ 31,38	-
Total Mensal (R$)				**R$ 52,40**	**R$ 38,92**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Quadro 85: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte

Itens	Valor Unitário (R$)	Vida Útil (Meses)	Quantidade	Motorista/ Ax. de Motorista	Mecânico/ Aj. de Mecânico
Tênis de segurança	R$ 82,65	6	1	-	R$ 13,77
Luva de proteção	R$ 38,27	6	1	-	R$ 6,38
Protetor auricular	R$ 1,30	6	1	-	R$ 0,22
Total mensal EPI (R$)				**R$ 0,00**	**R$ 20,37**

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.4.6. 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 o cálculo de pessoal foi a relação de mão de obra em função do tempo estimado no preparo e distribuição de uma refeição, conforme apresentado seguir.

Quadro 86: Dimensionamento de pessoal – Número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 (almoços, jantares e refeições noturnas completas)

Tempo Necessário para Produção em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)		
Refeição/Dia (Comensais)	**Tempo Mínimo**	**Tempo Máximo**
Até 300	0	15
De 300 a 500	14	15
De 500 a 700	13	14
De 700 a 1.000	10	13
De 1.000 a 1.300	9	10
De 1.300 a 1.500	8	9
De 1.500 a 2.200	7	8
Acima de 2.200	7	7

Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

Para o cálculo de quantitativo de mão de obra, foi adotada a seguinte fórmula[5]:

$$\frac{\text{nº total de refeições servidas x n minutos}}{\text{jornada diária de trabalho x 60 minutos}} = \text{quantitativo de mão de obra}$$

Após a definição da quantidade de funcionários necessária, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, segundo o quadro abaixo.

Quadro 87: Distribuição dos funcionários por setores

Setores UAN	Distribuição de Equipe
Administração	5%
Recebimento e estocagem	8%
Pré-preparo de gêneros	30%
Cocção	20%
Distribuição	20%
Higienização de utensílios	8%
Higienização do ambiente	9%
Total	100%

Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

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 os compõem e o percentual de participação de cada função.

Ao total de funcionários por setor foi acrescentado o contingente de folguista para a cobertura do descanso semanal. O cálculo desse contingente foi obtido pela consideração da jornada de 44 horas e do funcionamento do posto de 8 horas diárias. Logo, o fator folguista adotado foi:

$$\text{Fator folguista} = \frac{56}{44} = 1{,}28$$

Para o período noturno, a partir da faixa de 500 comensais foi considerada a necessidade de 2 funcionários de pré-preparo e 1 funcionário de higienização a cada 500 comensais.

Para a estimativa do número de Nutricionistas em Serviços de Alimentação em Coletividades Sadias, foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600/2018. Para todas as faixas de comensais foi considerada a necessidade da presença de um Nutricionista responsável técnico e, a partir de 850 comensais, a necessidade de um técnico em nutrição no período noturno.

[5] Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D. – Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – USP – 1983.

1.5. Crédito PIS/COFINS

Considerou-se a possibilidade facultada às empresas optantes pelo sistema de tributação pelo lucro real de reaver impostos federais PIS e COFINS (total de 9,25%), pagos na aquisição de bens e serviços de insumos diretos do processo produtivo.

2. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

São classificados como encargos sociais os custos incidentes sobre a folha de pagamento das empresas. Tais custos são provenientes de leis asseguradas pela Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis Trabalhistas, 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, por meio do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), bem como a Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), estão enquadradas no código da Classificação Nacional de Atividades Econômicas **5620 – Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada**.

Acrescenta-se, ainda, que os encargos estão suportados por dados populacionais regionais coletados junto ao SEADE, além de conceitos estabelecidos nas legislações previdenciária, tributária e na própria legislação de trânsito vigente até a data da publicação deste caderno.

Outro aspecto fundamental deliberado na determinação dos encargos sociais refere-se à atribuição de idade mínima de 18 anos para o provimento de todos os postos de trabalho envolvidos na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA.

Perante tais premissas, os encargos sociais estão discriminados em seis grupos distintos, a saber:

- Grupo A – Engloba as obrigações que, por lei, incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas e, como tal, recaem sobre o total da remuneração devida aos profissionais do setor. Estão contemplados neste grupo a contribuição com a Previdência Social, FGTS, salário-educação, Seguro Contra Riscos e Acidentes[6], além de recolhimentos para instituições de natureza pública como SESI, SENAI, Incra e Sebrae;

[6] Contribuição destinada a custear benefícios concedidos em razão de aposentadoria especial ou incapacidade laborativa. Segundo previsto no art. 22, inciso II, da Lei nº 8.212/1991, a alíquota de contribuição das empresas para/com os riscos ambientais do trabalho pode ser de 1,00%, 2,00% ou 3,00% da remuneração paga aos empregados. Essas alíquotas podem ser reduzidas em até cinquenta por cento ou majoradas em até cem por cento por meio do multiplicador Fator Acidentário de Prevenção (FAP), previsto no art. 202-A do Decreto n° 3.048/1999, atualizado pelo Decreto n° 6.957/2009 e pelo Decreto n° 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 de frequência, gravidade e custo, calculados segundo metodologia

- 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 Trabalhistas, 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, o aviso-prévio trabalhado e respectivas multas do FGTS. Acrescentam-se a estes as incidências dos encargos previdenciários e FGTS;
- Grupo E – Contempla o aprovisionamento de outros encargos sociais devidos ao trabalhador, tais como: afastamento maternidade, abono pecuniário e indenização adicional;
- Grupo F – Corresponde aos percentuais de reincidência do grupo A sobre os grupos B e C.

Nos tópicos a seguir, serão apresentados o resumo dos encargos sociais e trabalhistas calculados (2.1); os parâmetros utilizados, com suas respectivas fontes de informação e metodologia (2.2); a apuração do tempo efetivamente trabalhado (2.3) e o detalhamento dos cálculos dos encargos sociais e trabalhistas (2.4).

Ressalta-se que os encargos da jornada 44 horas de 2ª feira a sábado são utilizados nos cargos/funções diretamente relacionados à produção das refeições, enquanto os encargos da jornada 44 horas de 2ª a 6ª feira são utilizados nos cargos/funções de manutenção.

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.

2.1. Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA

Encargos Sociais e Trabalhistas*	Jornada 44 Horas (de 2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (de 2ª a 6ª Feira)
Grupo A – Encargos sociais básicos	**36,8000%**	**36,8000%**
Previdência Social	20,0000%	20,0000%
SESI	1,5000%	1,5000%
SENAI	1,0000%	1,0000%
Incra	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,0000%	3,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	**12,4120%**	**11,7500%**
Férias	9,6940%	9,1780%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6330%	1,5460%
Ausências legais	0,9670%	0,9150%
Licença-paternidade	0,0240%	0,0230%
Acidente de trabalho	0,0810%	0,0760%
Aviso-prévio trabalhado	0,0130%	0,0120%
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**13,1700%**	**12,4700%**
Adicional de férias	3,2310%	3,0590%
13º salário	9,9390%	9,4110%
Grupo D – Obrigações rescisórias	**4,9424%**	**5,6714%**
Aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2740%	0,3270%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	1,1270%	1,1140%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,1190%	0,1420%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0004%	0,0004%
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,1576%**	**1,2665%**
Incidência do **Grupo A** sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0980%	0,0920%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%	0,0015%
Percentual referente a abono pecuniário	0,1380%	0,1310%
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	0,6650%	0,7950%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0230%	0,0270%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,2320%	0,2200%
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,4150%**	**8,9130%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,4150%	8,9130%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5680%	4,3240%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,8470%	4,5890%
Total Geral	**77,8970%**	**76,8709%**

* 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.

2.2. Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Parâmetros da Jornada de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 anos
Quantidade de meses do ano	12,0000	12,0000	Calendário gregoriano	-
Quantidade de dias por mês	30,4375	30,4375	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 anos, dividido pela quantidade de meses do ano
Quantidade de dias por semana	7,0000	7,0000	Calendário gregoriano	
Quantidade de semanas por mês	4,3482	4,3482	Cálculo	O número de dias por mês, considerando 1 ano bissexto, dividido pela quantidade 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	7,3333	8,8000	CCT	Convenção Coletiva de Trabalho
Total de feriados no ano corrente	17,0000	17,0000	Calendário para o estado de SP	17 feriados
Média de feriados por mês	1,4167	1,4167	Cálculo	Total de feriados por ano dividido pelo número de meses do ano

Parâmetros da População Feminina	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Taxa de fecundidade para o Estado de SP	1,5600	1,5600	Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade)	Referente ao ano de 2020, de acordo com Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade), do governo de São Paulo
Proporção de mulheres aptas a procriar (idade entre 21 e 49 anos) na categoria profissional em análise	76,4223%	76,4223%	Cálculo	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de SP, referente ao ano de 2021
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	73,1320%	73,1320%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de SP, referente ao ano de 2021
Percentual de fecundidade	5,5714%	5,5714%	Cálculo	Taxa calculada com base na faixa etária entre 21 e 49 anos

Parâmetros da População Masculina	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Proporção de homens aptos a procriar (idade entre 18 e 90 anos) na categoria profissional em análise	99,5044%	99,5044%	Cálculo	Considerado que homem em atividade laboral é capaz de procriar
Proporção de homens na categoria profissional em análise	26,8680%	26,8680%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de SP, referente ao ano de 2021

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 8011)	Jornada 44 Horas (2ª Feira A Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª feira a 6ª feira)	Fonte	Metodologia
Estoque do emprego recuperado no ínício do período (01/01/2019)	111.674	111.674	CAGED	Dado apurado para o Estado de SP referente ao ano de 2019
Estoque do emprego recuperado no final do período (31/12/2019)	118.217	118.217	CAGED	Dado apurado para o Estado de SP referente ao ano de 2019
Estoque Médio do emprego no ano	114.946	114.946	Cálculo	Média entre estoque do emprego em 01/01/2019 e o estoque do emprego em 31/12/2019
Proporção de demissões com justa causa no ano	1,0292%	1,0292%	CAGED	Total de demissões com justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%	Cálculo	Total de demissões sem justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de desligamento espontâneo	13,4586%	13,4586%	CAGED	Total de desligamento espontâneo no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de desligamento por fim de contrato por prazo determinado	0,4889%	0,4889%	CAGED	Total de desligamento por fim de contrato por prazo determinado no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de desligamento por término de contrato	7,6932%	7,6932%	CAGED	Total de desligamento por término de contrato no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de aposentados	0,0070%	0,0070%	CAGED	Total de aposentados no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de mortos	0,1174%	0,1174%	CAGED	Total de mortos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Transferência de saída	0,0000%	0,0000%	CAGED	Total de transferidos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 8011)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Proporção de desligamento por acordo entre empregado e empregador	0,3724%	0,3724%	CAGED	Total de desligamento por acordo entre empregado e empregador no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Tempo de permanência do funcionário no emprego, em meses	20,8417	20,8417	Cálculo com base no CAGED	Quantidade de demitidos em cada faixa de tempo do emprego vezes o ponto médio de cada faixa de tempo do emprego dividido pelo total de demissões por faixa de tempo do emprego
Número total de dias de aviso-prévio (dias corridos)	33,0000	33,0000	Art. 7º, XXI, CF/88, Lei n.º 12.506/2011; Art. 487, II CLT/Lei 13.467/2017	De acordo com a Lei n.º 12.506/2011, a duração do aviso-prévio é de trinta dias para quem tem até um ano de trabalho na mesma empresa e serão acrescidos três dias para cada ano de serviço prestado, até o máximo de 60 dias, em um total de até 90 dias
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Para a referida norma, em torno de 2,00% dos trabalhadores cumprem dispensa por aviso-prévio trabalhado
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Diferença entre o total de demitidos (100%) e o % de empregados que recebem aviso-prévio indenizado (2,00%)

Afastamento do Emprego – Férias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de férias para trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	30,0000	30,0000	Art. 130 da CLT; Lei 13.467/2017	Art. 130 CLT, inciso I: 30 (trinta) dias corridos, quando não houver faltado ao serviço mais de 5 (cinco) vezes
Percentual de trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	96,8700%	96,8700%	Cálculo	Estimativa de mercado
Dias de férias para trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	20,0000	20,0000	Art. 143 da CLT; Lei 13.467/2017	O art. 143 da CLT faculta ao empregado a conversão de 1/3 do período de férias a que tiver direito em abono pecuniário, no valor da remuneração que lhe seria devida nos dias correspondentes

Afastamento do Emprego – Férias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	3,1300%	3,1300%	Cálculo	Estimativa de mercado
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de férias garantidos por lei	25,4460	20,1687	Cálculo	Férias de 30 dias multiplicados pela respectiva proporção somada às férias de 20 dias multiplicadas pela respectiva proporção. Esse resultado é multiplicado pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 Dias	Jornada 44 Horas (2ª feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª feira a 6ª feira)	Fonte	Metodologia
Faltas em decorrência de enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000	Artigo 131, inc. III da CLT e atualização dos percentuais máximos para Encargos Sociais (STF/Secretaria de Controle Interno), de 03 de outubro de 2007	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por enfermidade
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivamente não trabalhados devido a faltas justificadas por afastamento enfermidade ≤ 15 dias	4,2857	3,3969	Cálculo	Dias de afastamento por enfermidade multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Afastamento do Emprego – Ausências Legais	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600	Arts. 473 e 83 da CLT e Manual de Orientação para preenchimento da planilha analítica de composição de custos e formação de preços constante do Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017.	Morte do cônjuge, do ascendente ou do descendente (02 dias), casamento (03 dias), doação de sangue (01 dia), alistamento eleitoral (02 dias), exigências do serviço militar (01 dia), provas de vestibular (02 dias) e testemunha em processos judiciais (01 dia). Segundo o Manual, o MP informou que há em média 2,96 faltas por ano nesta rubrica
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de faltas justificadas por ano	2,5371	2,0110	Cálculo	Dias de faltas justificadas multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Afastamento do Emprego – Licença-paternidade	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença-paternidade	5,0000	5,0000	Artigo 7º, XIX, da CF/1988; art. 10, § 1º da CLT; Lei nº 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade	4,2857	3,3969	Cálculo	Dias de afastamento paternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Afastamento do Emprego – Acidente de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000	Art. 19 da Lei nº 8.213/1991; art. 5º, § 2º, da Lei nº 6.367/1976; art. 131 da CLT; Lei nº 13.467/2017; Dec. nº 3.048/1999	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por acidente de trabalho
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal

Afastamento do Emprego – Acidente de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias, não coincidentes com o repouso semanal	12,8571	10,1907	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos
Ocorrência de acidente de trabalho	1,6490%	1,6490%	Anuário Estatístico de Acidentes de Trabalho	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2021 (o mais recente)
Dias de afastamento por acidente de trabalho no ano, com base no Anuário Estatístico de Acidente de Trabalho 2018	0,2120	0,1680	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias multiplicados pela ocorrência de acidente de trabalho
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600	Cálculo	Parâmetro atribuído ao setor

Afastamento do Emprego – Aviso-prévio Trabalhado	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de ausências facultadas ao empregado no cumprimento de aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000	Artigo 7º, XXI, da CF/1988; arts. 477, 487 e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	É garantido ao trabalhador redução da jornada diária em 2 horas, sem prejuízo do salário, ou optar por faltar ao serviço por 7 dias corridos, sem prejuízo da remuneração
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	4,7556	Cálculo	Dias de ausência por aviso-prévio multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Afastamento do Emprego – Licença-maternidade	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença-maternidade	120,0000	120,0000	Artigo 7º, XXI, da CF/1988; arts. 477, 487 e 491 da CLT; Lei 13.467/2017	Não considerada a prorrogação facultada pela Lei 11.770/2008 (Empresa Cidadã)
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	102,8571	81,5254	Cálculo	Dias de afastamento maternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Afastamento do Emprego – FGTS e Multas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
FGTS	8,0000%	8,0000%	Lei nº 8.036/1990	Aplicação da legislação vigente
Multa FGTS	40,0000%	40,0000%	Leis nº 8.036/1990, 9.491/1997 e LC 110/2001	Aplicação da legislação vigente

2.3. Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano

Cálculo de Dias de Prestação de Serviços	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500
Quantidade de repousos semanais no ano	52,1786	104,3571
Recessos no ano (dias)	0,0000	0,0000
Feriados não coincidentes com repouso semanal	14,7500	12,7500
Total de dias do ano, desconsiderado o repouso semanal	**298,3214**	**248,1429**

Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
a) Ausência por férias	**Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)**	**Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)**
Dias de férias para trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	30,0000	30,0000
Percentual de trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	0,9687	0,9687
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	0,0313	0,0313
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Saldo de dias de férias por ano	**25,4460**	**20,1687**
b) Afastamento por enfermidade	**Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)**	**Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)**
Dias não trabalhados por afastamento enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	**4,2857**	**3,3969**
c) Ausências legais: art. 473 da CLT – Considera-se um valor estimativo	**Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)**	**Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)**
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de ausências legais no ano	**2,5371**	**2,0110**
d) Licença-paternidade	**Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)**	**Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)**
Quantidade de dias de licença-paternidade	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Proporção de homens na categoria profissional em análise	26,8680%	26,8680%
Proporção de homens aptos a procriar na categoria profissional em análise	99,5044%	99,5044%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	5,5714%	5,5714%
Dias/ano de ocorrência de licença-paternidade	**0,0638**	**0,0506**

e) Auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)	Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho menor que 15 dias	15,0000	15,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Ocorrência de acidente de trabalho	1,6490%	1,6490%
Dias/ano de ocorrência de auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	**0,2120**	**0,1680**

f) Aviso-prévio trabalhado	Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)	Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)
Número de faltas por aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	4,7556
Percentual de aviso-prévio trabalhado	0,0200	0,0200
Proporção de demissões sem justa causa no ano	0,2778	0,2778
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	**0,0333**	**0,0264**

g) Licença-maternidade	Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)	Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)
Dias de licença-maternidade	120,0000	120,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	102,8571	81,5254
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	73,1320%	73,1320%
Proporção de mulheres aptas a procriar na categoria profissional em análise	76,4223%	76,4223%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	5,5714%	5,5714%
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade no ano	**3,2028**	**2,5386**

h) Auxílio acidente de trabalho > 15 dias	Jornada 44 horas (2ª feira a sábado)	Jornada 44 horas (2ª a 6ª feira)
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6794
Dias por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	**0,0514**	**0,0408**

Total de dias de ausências no ano (a + b + c + d + e + f + g + h)	**35,8323**	**28,4009**

Total de Dias Efetivamente Trabalhados no Ano	**262,4892**	**219,7419**

2.4. Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas*	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo A – Encargos sociais básicos	**36,8000%**	**36,8000%**
Previdência Social	20,0000%	20,0000%
SESI	1,5000%	1,5000%
SENAI	1,0000%	1,0000%
Incra	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,0000%	3,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	**12,4120%**	**11,7500%**
Férias	**9,6940%**	**9,1780%**
Dias efetivos de afastamento por férias no ano	25,4460	20,1687
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	262,4892	219,7419
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	**1,6330%**	**1,5460%**
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,3969
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	262,4892	219,7419
Ausências legais	**0,9670%**	**0,9150%**
Dias efetivos de ausências legais no ano	2,5371	2,0110
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	262,4892	219,7419
Licença-paternidade	**0,0240%**	**0,0230%**
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade no ano	0,0638	0,0506
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Acidente de trabalho	**0,0810%**	**0,0760%**
Dias efetivos de afastamento por auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias no ano	0,2120	0,1680
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	262,4892	219,7419
Aviso-prévio trabalhado	**0,0130%**	**0,0120%**
Proporção de trabalhadores demitidos com aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	7,0000	7,0000
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**13,1700%**	**12,4700%**
Adicional de férias	**3,2310%**	**3,0590%**
13º salário	9,9390%	9,4110%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo D – Obrigações rescisórias	**4,9424%**	**5,6714%**
Aviso-prévio indenizado	**3,4220%**	**4,0880%**
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Duração do aviso-prévio – Lei 12.506/2011 (dias)	33,0000	33,0000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,2740%**	**0,3270%**
Aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	**1,1270%**	**1,1140%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Percentual referente a 13º salário	9,9390%	9,4110%
Percentual referente a adicional de férias	3,2310%	3,0590%
Percentual referente a ausência por férias	9,6940%	9,1780%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6330%	1,5460%
Percentual referente a licença-paternidade	0,0240%	0,0230%
Percentual referente a ausências legais	0,9670%	0,9150%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,0810%	0,0760%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho > 15 dias	0,0200%	0,0190%
Percentual referente a afastamento maternidade	1,2200%	1,1550%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso- prévio indenizado	**0,1190%**	**0,1420%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso- prévio trabalhado	**0,0004%**	**0,0004%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio trabalhado	0,0130%	0,0120%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,1576%**	**1,2665%**
Incidência do **Grupo A** sobre Afastamento por licença-maternidade	**0,0980%**	**0,0920%**
Afastamento por licença-maternidade no ano	1,2200%	1,1550%
Grupo A – Encargos sociais básicos	8,0000%	8,0000%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	**0,0016%**	**0,0015%**
Dias de afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	0,0600	0,0600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6794
FGTS	8,0000%	8,0000%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Percentual referente a abono pecuniário	**0,1380%**	**0,1310%**
Dias efetivamente trabalhados por mês	26,0900	20,6800

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	**0,6650%**	**0,7950%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	**0,0230%**	**0,0270%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	3,4220%	4,0880%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	**0,2320%**	**0,2200%**
Percentual de demitidos a 30 dias da data-base da categoria profissional, obtido no CAGED	8,4055%	8,4055%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	27,7766%	27,7766%
Dias efetivamente trabalhados por mês	26,09	20,68
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	262,4892	219,7419

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo F – Incidências cumulativas	**9,4150%**	**8,9130%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	**9,4150%**	**8,9130%**
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5680%	4,3240%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,8470%	4,5890%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Total geral	**77,8970%**	**76,8709%**

* 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.

3. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS

Na formulação do preço final de um serviço, define-se que:

$$P_f = CDir \times BDI$$

Em que:

P_f: Valor que uma administração está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificação técnica;

$CDir$: Custo direto é todo gasto envolvido na execução do serviço, perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço;

BDI: Benefícios e Despesas Indiretas corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI que incidirá sobre os custos diretos do serviço, para a obtenção do preço final de venda, é detalhada a seguir a partir de seus componentes.

3.1. 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, entre outros.

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;
- 5,31% para remunerar os demais custos e despesas que, entre outros, compreendem:
  - Remuneração de pessoal administrativo;
  - Transporte de pessoal administrativo;
  - Aluguel da sede;
  - Manutenção e conservação da sede;
  - Despesas com água, luz e comunicação;
  - Imposto predial e taxa de funcionamento;
  - Material de escritório;
  - Manutenção de equipamentos de escritório.

3.2. 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%.

3.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são gastos relacionados com o recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e ISSQN.

a) Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/PASEP):
   - Contribuintes: são contribuintes do PIS, segundo as regras vigentes, as pessoas jurídicas de direito privado, de fins lucrativos e as que são equiparadas pela legislação do Imposto de Renda;
   - Base de cálculo: a base de cálculo da contribuição é a receita bruta mensal, assim entendida a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, sendo irrelevante o tipo de atividade por ela exercida e a classificação contábil adotada para as receitas (art. 1º da Lei Federal nº 10.637/2002);
   - Alíquota: a alíquota do PIS/PASEP é de 1,65% (art. 2º da Lei Federal nº 10.637/2002).

b) Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS):
   - Base de cálculo: a base de cálculo da COFINS é composta pela totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, independentemente da atividade exercida e da classificação contábil das receitas;
   - Alíquota: 7,60% (art. 2º da Lei Federal nº 10.833/2003).

c) Imposto sobre a Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS):
   - Isenção de recolhimento de ICMS para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado, atendidos pela Fundação CASA (Decreto Estadual nº 45.490, de 30 de novembro de 2000, art. 8º do capítulo I e 69 do anexo I).

3.4. Fórmula para Cálculo e Aplicação do BDI

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

Em que:

A: Taxa do somatório das despesas indiretas (%);

B: Taxa representativa do lucro bruto (%);

C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Quadro 88: Parâmetros para cálculo do BDI

Itens	Total	Componentes	Subtotal
Despesas indiretas	5,81%	Administração central	5,31%
		Seguros	0,50%
Lucro	7,20%	Lucro	7,20%
Despesas fiscais	9,25%	COFINS	7,60%
		ICMS	0,00%
		PIS	1,65%

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

$$\text{BDI} = \frac{(1+5{,}81\%)\times(1+7{,}20\%)}{1-9{,}25\%}$$

$$\text{BDI} = 1{,}249899 = 24{,}99\%$$

CAPÍTULO IV

Minutas Padronizadas

CAPÍTULO IV – **MINUTAS PADRONIZADAS**

Até que sejam instituídas minutas padronizadas específicas para prestação de serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA em conformidade com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a Unidade Contratante deverá utilizar as minutas padronizadas gerais de edital de pregão eletrônico, de termo de referência para prestação de serviços contínuos com ou sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, e de contrato para prestação de serviços contínuos com ou sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do diploma legal supracitado (instituídas com a análise técnica da Secretaria de Gestão e Governo Digital e o exame jurídico da Procuradoria Geral do Estado), seguindo todas as orientações constantes naqueles documentos. Quando forem instituídas minutas padronizadas específicas, recomenda-se a sua utilização a partir de então.

Referidas minutas padronizadas são direcionadas à utilização pelos órgãos e entidades da Administração Pública do Estado de São Paulo assessorados pela Procuradoria Geral do Estado. Os representantes do Estado nas fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público adotarão as providências necessárias à observância das orientações deste volume, nos respectivos âmbitos, no que couber.

As minutas padronizadas e correspondentes atualizações são disponibilizadas no Portal de Compras do Governo do Estado de São Paulo (https://compras.sp.gov.br/toolkits/), e no sítio eletrônico https://www.pge.sp.gov.br/.

APÊNDICES

APÊNDICE I

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS ADOLESCENTES SOB A TUTELA DO ESTADO ATENDIDOS PELA FUNDAÇÃO CASA

Este documento é parte integrante do Edital e deverá ser anexado a ele e ao contrato consequente da Licitação, deles sendo parte integrante.

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela gestão/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação dos serviços executados.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na prestação de serviços de nutrição e alimentação se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios;
- Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo;
- Quanto à segurança alimentar;
- Quanto a pessoal e a segurança, medicina e meio ambiente do trabalho; e
- Quanto a condições socioambientais.

4. CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços” devem ser atribuídos os valores 10 (dez), 5 (cinco) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Conforme”, “Conforme com ressalva” e “Não conforme”, respectivamente.

- Conforme: 10 (dez) pontos;
- Conforme com ressalva: 5 (cinco) pontos;
- Não conforme: 0 (zero) pontos.

4.1. Condições Complementares

4.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

4.1.2. Quando atribuídas notas 5 (cinco) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

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

5. RESPONSABILIDADES

5.1. 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 da Contratada;
- **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 da Contratada 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 à Contratada, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.

5.2. 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 à Contratada;
- Responsável pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

6. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- Cabe à equipe de gestão, com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar a verificação e o acompanhamento da prestação de serviços, registrando as informações, de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.
- Após o fechamento das medições do mês de apuração, cabe à equipe de gestão, com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços finalizado, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) ou 5 (cinco), realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição. Uma via da Avaliação deve ser entregue à Contratada, que deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas e providenciar as adequações que se fizerem necessárias.
- De posse dessa avaliação, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) ou 5 (cinco) e manifestação da Contratada, cabe à equipe de gestão consolidar as avaliações utilizando-se do Quadro-resumo e, se for o caso, encaminhar proposta de penalidade à autoridade competente.

Quadro-resumo

Critérios Avaliados	Meses												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Média
Refeições servidas, gêneros e produtos													
Equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo													
Segurança alimentar													
Pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho													
Condições socioambientais													

7. ANEXOS

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA

Contrato/Processo nº:	CASA:	Período:
Contratada:		
Gestor do contrato:		

A metodologia proposta pelo Sistema de Avaliação de Desempenho consiste na ponderação individual de parâmetros dos quesitos de qualidade dos serviços prestados, por meio dos quais são aferidos os resultados obtidos na prestação dos serviços.

A avaliação de desempenho de que trata este documento deve ser processada com os seguintes fatores de pontuação:

- Em conformidade (parâmetro atendido): 10 (dez) pontos;
- Conformidade com ressalva (não atendimento do parâmetro, mas sem prejuízo para o todo): 5 (cinco) pontos;
- Não conformidade (não atendimento do parâmetro com prejuízo para o todo): 0 (zero) pontos.

Para o monitoramento dos contratos firmados, devem ser avaliadas as seguintes variáveis gerenciais (observar, em especial, o descrito no Capítulo I – Especificações Técnicas do CadTerc – Vol. 06):

a) Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios

Avaliação da qualidade da refeição, cardápio, gêneros e produtos alimentícios, quais sejam:

- Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional,necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários — atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);
- Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
- Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições;
- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, com corretas condições das embalagens);
- Qualidade das refeições servidas (propriedades organolépticas, apresentação, porcionamento e temperatura);

- Quantidade das refeições servidas (em conformidade com a quantidade solicitada e atendimento ao *per capita* – Portaria Normativa nº 317/2018);
- Higienização dos gêneros alimentícios através de procedimentos operacionais padronizados, condições higiênico-sanitárias adequadas no armazenamento, manipulação, preparação e distribuição dos alimentos;
- Atendimento às dietas especiais sempre que solicitadas, em conformidade com a especificidade indicada e o Manual de Dietas Especiais.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 pontos	0 Ponto
Apresentação do cardápio			
Conformidade das refeições com o cardápio aprovado			
Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições			
Qualidade dos gêneros alimentícios			
Qualidade das refeições			
Quantidade das refeições			
Condições higiênico-sanitárias			
Atendimento às dietas especiais			
Total de Pontos			

b) Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo utilizados

- Disponibilização e manutenção dos equipamentos necessários à prestação de serviços;
- Manutenção preventiva e corretiva das dependências colocadas à disposição da Contratada e adaptações exigidas pela legislação sanitária;
- Higienização dos equipamentos, dependências, instalações (incluindo caixa de gordura e sistema de exaustão) e utensílios através de procedimentos operacionais padronizados;
- Adequação dos utensílios e materiais de consumo como descartáveis, materiais de higiene e limpeza com registro na ANVISA, entre outros (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 Pontos	0 Ponto
Disponibilização e manutenção dos equipamentos			
Manutenção preventiva e corretiva das dependências estruturais			
Higienização dos equipamentos, dependências, instalações e utensílios			
Adequação dos utensílios e materiais de consumo utilizados			
Total de Pontos			

c) Quanto à segurança alimentar

- Manual de Boas Práticas específico e adequado à execução dos serviços prestados;
- Controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços, preparo das refeições respeitando os critérios de tempo e de temperatura, prevenção da ocorrência de contaminação cruzada;
- Controle e monitoramento de temperatura dos alimentos e equipamentos;
- Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (acondicionamento e identificação adequados, protegidos de contaminação e mantidos em temperatura correta), garantindo o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) e os materiais de higiene e limpeza armazenados em local diferente dos alimentos;
- Guarda de amostras de todas as refeições preparadas e análise laboratorial para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, conforme determinação da legislação sanitária;
- Realização de análise laboratorial da água e alimentação preparada com apresentação de laudo semestral das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas;
- Controle integrado de vetores e pragas: procedimentos de prevenção, utilização de produtos regularizados na ANVISA por empresa licenciada e competente.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 Pontos	0 Ponto
Manual de Boas Práticas			
Controle de qualidade na operacionalização dos serviços			
Controle de temperatura – alimentos e equipamentos			
Armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios, dos materiais de higiene e limpeza			
Guarda de amostra de refeições			
Análise semestral da água e alimentação preparada			
Controle integrado de pragas			
Total de Pontos			

d) Quanto a pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho

Avaliação quanto ao pessoal disponibilizado pela Contratada, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, quais sejam:

- Quadro de pessoal qualificado, com conduta e postura condizentes ao trabalho, em número suficiente e sob efetiva supervisão técnica de Nutricionista;
- Manutenção da qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Equipe com uniformes adequados e em bom estado de conservação;
- Equipe técnica habilitada para atender às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato;
- Cumprimento às normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, desenvolvimento dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), realização dos exames médicos/laboratoriais, conforme legislação sanitária e disponibilização de equipamentos de proteção individuais adequados e suficientes para o desempenho das suas funções.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 Pontos	0 ponto
Quadro de pessoal			
Manutenção da qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e de serviço			
Uniformes adequados			
Equipe técnica habilitada para atender às condições estabelecidas no contrato			
Cumprimento das normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho			
Total de Pontos			

e) Quanto às condições socioambientais

Avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam:

- Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia elétrica;
- Colaboração no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos e destinação adequada dos resíduos alimentares e do óleo residual.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 Pontos	0 Ponto
Uso racional da água e de energia elétrica			
Separação e destinação adequada de resíduos sólidos e óleo residual			
Total de Pontos			

Após a apuração dos módulos acima apresentados, deve ser consolidado o total de pontos obtidos pela Contratada para embasar a Avaliação Mensal da Contratada, conforme tabela a seguir.

Critérios Avaliados	Total de Pontos Obtido
Refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios	
Equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo	
Segurança alimentar	
Pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho	
Condições Socioambientais	
Total de Pontos da Contratada	

Data/assinatura do gestor do contrato:	Data/assinatura do responsável pela Contratada:

APÊNDICE II

PORTARIA NORMATIVA Nº 317/2018 – RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM *PER CAPITA* DOS ALIMENTOS PRONTOS – FUNDAÇÃO CASA

Quadro 89: Relação de gêneros e produtos alimentícios "alimentos prontos"

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Básico			
Arroz longo fino tipo 1 – tipo agulhinha e mix	Kg	360 g	2 x dia
Feijão carioca, roxinho tipo 1	Kg	230 g	2 x dia
Feijão preto tipo 1	Kg	230 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Carnes			
Carne bovina dianteira (paleta e cupim) em peças, congelada ou resfriada	kg	110 g	2 x semana
Carne bovina dianteira (paleta e acém) em cubos, resfriada	kg	105 g	3 x semana
Carne bovina tipo coxão duro, peça inteira, congelada ou resfriada	kg	110 g	2 x semana
Carne bovina, tipo coxão mole – bife, resfriada	kg	80 g	2 x semana
Carne bovina tipo coxão mole, peça inteira, resfriada	kg	110 g	2 x semana
Carne bovina tipo patinho, em bife, resfriada	kg	80 g	2 x semana
Carne bovina tipo patinho, peça inteira, congelada ou resfriada	kg	110 g	2 x semana
Carne seca – charque bovina	kg	120 g	1 x mês
	kg	40 g	preparo
Carne suína tipo copa lombo sem osso, em peça, congelada	kg	100 g	1 x mês
	kg	40 g	preparo
Carne suína tipo pernil traseiro, com osso, em peça, congelada	kg	100 g	1 x mês
Fígado bovino, resfriado	kg	135 g	1 x mês
Frango tipo coxa/sobrecoxa congelado	kg	190 g	1 x semana
Frango em peças, peito com osso, congelado	kg	100 g	3 x semana
Linguiça defumada tipo Calabresa de 1ª qualidade	kg	30 g	preparo
Linguiça frescal tipo Toscana, de carne suína de 1ª qualidade	kg	130 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Carnes			
Ovos de galinha tipo grande branco	dúzia	100 g	1 x semana
Peixe tipo merluza em filé, congelado	kg	95 g	1 x mês
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	95 g	1 x mês
Salsicha tipo viena ou frankfurt	kg	100 g	1 x semana
Toucinho defumado (bacon)	kg	-	preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Guarnição			
Abóbora madura de 1ª qualidade	kg	105 g	1 x semana
Abobrinha brasileira de 1ª qualidade	kg	95 g	1 x semana
Abobrinha italiana de 1ª qualidade	kg	95 g	1 x semana
Acelga de 1ª qualidade	kg	95 g	1 x semana
Batata comum lisa de 1ª qualidade	kg	135 g	3 x semana
Batata doce amarela de 1ª qualidade	kg	125 g	1 x semana
Batata frita processada; sabor natural, tipo palha	kg	40 g	1 x semana
Berinjela de 1ª qualidade	kg	80 g	1 x quinzena
Brócolis de 1ª qualidade	kg	115 g	1 x mês
Cenoura de 1ª qualidade	kg	120 g	2 x semana
Cenoura de 1ª qualidade	kg	-	preparo 1x semana
Chuchu de 1ª qualidade	kg	120 g	1 x semana
Couve-flor de 1ª qualidade	kg	110 g	1 x mês
Couve manteiga de 1ª qualidade	kg	80 g	1 x semana
Escarola de 1ª qualidade	kg	105 g	1 x semana
Espinafre de 1ª qualidade	kg	110 g	1 x mês
Mandioca de 1ª qualidade	kg	145 g	1 x semana
Mandioquinha de 1ª qualidade	kg	125 g	1 x semana
Massa alimentícia seca para macarronada	kg	100 g	1 x semana
Massa alimentícia para lasanha pré-cozida	kg	150 g	1 x mensal
Repolho de 1ª qualidade	kg	90 g	1 x semana
Vagem de 1ª qualidade	kg	105 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Saladas			
Acelga de 1ª qualidade	kg	60 g	2 x semana
Agrião de 1ª qualidade	kg	60 g	1 x semana
Alface crespa de 1ª qualidade	kg	60 g	4 x semana
Alface lisa de 1ª qualidade	kg	60 g	3 x semana
Almeirão de 1ª qualidade	kg	60 g	1 x semana
Beterraba de 1ª qualidade	kg	110 g	1 x semana
Couve manteiga de 1ª qualidade	kg	60 g	1 x semana
Escarola de 1ª qualidade	kg	60 g	2 x semana
Pepino comum de 1ª qualidade	kg	100 g	2 x semana
Pimentão verde de 1ª qualidade	kg	40 g	preparo
Repolho de 1ª qualidade	kg	60 g	1 x semana
Rúcula de 1ª qualidade	kg	60 g	1 x semana
Tomate salada, de 1° qualidade	kg	90 g	2 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Sobremesa (Doce)			
Paçoca	unidade	1 unidade de 28 g	1x quinzena
Doce de leite em tablete	unidade	1 unidade de 26 g	1 x quinzena
Doce de abóbora	unidade	1 unidade de 30 g	1 x quinzena
Doce de goiabada em pasta	kg	100 g	1 x quinzena
Doce de leite em pasta	kg	100 g	1 x quinzena
Milho de canjica branca	kg	110 g	1 x quinzena
Mistura em pó para gelatina, sabores diversos	kg	100 g	2 x semana
Mistura para preparo de arroz doce	kg	110 g	1 x quinzena
Mistura para preparo de curau	kg	100 g	1 x quinzena
Mistura para preparo de flã	kg	100 g	2 x semana
Mistura para preparo de mousse	kg	100 g	1 x semana
Pó para preparo de manjar de coco	kg	100 g	1 x semana
Pó para preparo de pudim, sabores diversos	kg	100 g	2 x semana
Sagu	kg	100 g	1 x quinzena

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Sobremesa (Fruta)			
Abacaxi de 1ª qualidade	kg	150 g	2 x semana
Banana nanica de 1ª qualidade	kg	1 unidade (120 g)	2 x semana
Caqui de 1ª qualidade	kg	1 unidade (110 g)	1 x quinzena
Goiaba de 1ª qualidade	kg	1 unidade (160 g)	1 x quinzena
Laranja pera de 1ª qualidade	dúzia	1 unidade (160 g)	2 x semana
Maçã nacional de 1ª qualidade	dúzia	1 unidade (115 g)	2 x semana
Mamão de 1° qualidade	kg	150 g	1 x semana
Manga de 1ª qualidade	kg	150 g	1 x quinzena
Melancia de 1° qualidade	kg	150 g	1 x semana
Melão amarelo, de 1° qualidade	kg	140 g	1 x semana
Pera nacional/estrangeira de 1ª qualidade	kg	1 unidade (200 g)	1 x quinzena
Tangerina ponkan de 1º qualidade	dúzia	1 unidade (135 g)	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Temperos			
Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade	kg	5 g	2 x dia
Ketchup (condimento preparado)	kg	-	preparo
Cebola de 1ª qualidade	kg	20 g	2 x dia
Cebolinha, cheiro-verde de 1ª qualidade	kg	-	preparo
Extrato de tomate	kg	-	preparo
Limão Taiti de 1ª qualidade	dúzia	-	preparo
Louro seco	kg	-	preparo
Molho de tomate	kg	-	preparo
Molho para salada, sachê	unidade	10 g	2 x dia
Mostarda (condimento preparado)	kg	-	preparo
Óleo de soja refinado	Lt	30 ml	2 x dia
Orégano seco	kg	-	preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Almoço e Jantar – Temperos			
Sal refinado iodado	kg	10 g	2 x dia
Salsa, cheiro-verde	kg	-	preparo
Shoyu (molho de soja) condimento preparado	Lt	-	preparo
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	60 g	preparo 15 x mês
Vinagre de vinho	Lt	10 ml	2 x dia

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Bebidas			
Achocolatado em pó	kg	20 g	5 x semana
Bebida láctea pronta para beber, sachê	unidade	1 unidade de 200 ml	1 x dia
Café tradicional torrado e moído	kg	5 g	5 x semana
Iogurte líquido com polpa de frutas	Lt	1 unidade de 200 ml	2 x semana
Leite de vaca in natura tipo B, conforme Portaria MA 1.255/1962	Lt	300 ml	2 x dia
Mistura para o preparo de bebida láctea	kg	300 ml	4 x semana
Preparo sólido artificial para refresco – sabores diversos	kg	250 ml	2 x dia

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Lanche da Tarde – Biscoitos			
Biscoito doce recheado, sabores diversos	kg	80 g	1 x semana
Biscoito doce recheado wafer, sabores diversos	kg	80 g	1 x semana
Biscoito doce tipo maisena, rosquinha	kg	40 g	1 x semana
Biscoito salgado	kg	40 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Pães/Recheios			
Geleia de frutas, sabores diversos	kg	30 g	2 x semana
Margarina com sal	kg	15 g	5 x semana
Mini pão francês	kg	30 g	2 x dia
Mortadela de 1ª qualidade	kg	30 g	2 x semana
Pão doce em bisnaga em peça	kg	50 g	1 x semana
Pão doce recheado em peça	kg	50 g	1 x semana
Pão francês comum	kg	50 g	2 x dia
Pão hot dog, em peça	kg	50 g	2 x dia
Presunto magro cozido de 1ª qualidade	kg	30 g	3 x semana
Queijo tipo muçarela, em peça	kg	25 g	5 x semana
Queijo tipo parmesão	kg	10 g	Preparo
Salsicha tipo viena ou frankfurt	kg	50 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Preparações			
Açúcar refinado	kg	30 g	preparo
Açúcar refinado	kg	-	preparo
Ameixa preta seca de 1ª qualidade	kg	-	preparo
Amido de milho	kg	-	preparo
Aveia em flocos laminada	kg	-	preparo
Azeitona verde em conserva	kg	-	preparo
Canela em pó	kg	-	preparo
Canela em rama	kg	-	preparo
Chocolate em pó solúvel	kg	20 g	2 x semana
Coco ralado seco puro	kg	-	preparo
Cravo da índia	kg	-	preparo
Creme de leite	kg	-	preparo
Ervilha verde em conserva	kg	-	preparo
Essência artificial de baunilha	kg	-	preparo
Farinha de mandioca	kg	-	preparo
Farinha de milho amarela	kg	-	preparo
Farinha de rosca	kg	-	preparo
Farinha de trigo especial	kg	-	preparo
Feijão branco	kg	-	preparo
Fermento biológico	kg	-	preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Preparações			
Fermento químico	kg	-	preparo
Fubá de milho	kg	-	preparo
Grão de bico	kg	-	preparo
Leite condensado	kg	-	preparo
Maionese simples (condimento preparado)	kg	10 g	1 x quinzena
Milho verde em conserva	kg	-	preparo
Óleo de soja refinado	Lt	45 ml	2 x semana
Ovos de galinha tipo médio branco	dúzia	-	preparo
Queijo tipo muçarela, em peça	kg	20 g	preparo 2 x semana
Trigo integral para quibe	kg	-	preparo
Xarope de groselha	Lt	-	preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Extras			
Bebida láctea pronta para beber, em embalagem tetra brik	unidade	1 unidade de 200 ml	eventual
Chocolate ao leite – tablete	unidade	1 unidade de 25 g	eventual
Suco de néctar da fruta, diversos sabores em embalagem tetra brik	unidade	1 unidade de 200 ml	eventual

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção de Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Festividade: Natal			
Panetone	unidade	200 g	Natal
Refrigerante	Lt	250 ml	Natal

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção de Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Dietas Especiais			
Achocolatado dietético em pó	kg	20 g	1 x dia
Adoçante em sachê	unidade	8 g	3 x dia
Adoçante líquido	unidade	15 ml (*)	3 x dia
Amido de arroz	kg	15 g	2 x semana
Banana maçã de 1ª qualidade	unidade	2 unidades	2 x semana
Banana prata de 1ª qualidade	unidade	2 unidades	2 x semana
Bolacha sem sal (água)	kg	40 g	3 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade	Porção de Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
Dietas Especiais			
Camomila	kg	250 ml	preparo
Erva doce seca	kg	250 ml	preparo
Erva mate	kg	250 ml	preparo
Fécula de batata	kg	-	preparo
Geleia de frutas, dietética, sabores diversos	kg	30 g	2 x semana
Laranja lima	dúzia	1 unidade	6 x semana
Leite em pó desnatado	kg	37,5 g	2 x dia
Leite UHT desnatado	Lt	300 ml	2 x dia
Margarina sem sal	kg	10 g	2 x dia
Pão de forma tipo integral	unidade	50 g	2 x dia
Pão tipo redondo sem sal	kg	50 g	2 x dia
Pó para preparo de gelatina dietética, sabores diversos	kg	100 g	18 x mês
Pó para preparo de pudim dietético, sabores diversos	kg	100 g	18 x mês
Preparo sólido para refresco dietético	kg	250 ml	2 x dia
Queijo tipo minas, frescal, sem sal	kg	50 g	3 x semana
Queijo tipo ricota	kg	50 g	1 x semana
Sal hipossódico em sachê	unidade	1 g	2 x dia
Sal refinado em sachê	unidade	1 g	2 x dia

APÊNDICE III

MODELO DE *CHECKLIST* DE CONTROLE

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

Quadro 90: Modelo de *checklist* de controle

(continua)

***Checklist* – Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições Elaboradas na Unidade e/ou Transportadas**			
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, entre outros)			
3. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, entre outros)			
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			

Quadro 90: Modelo de *checklist* de controle

(conclusão)

C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Hortifrútis lavados corretamente			
2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3. Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4. Controle de validade dos alimentos			
5. Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6. Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7. Reaproveitamento de alimentos			
8. Armazenamento dos congelados			
9. Risco de contaminação cruzada			
10. Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11 Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D – Local e Segurança no Trabalho	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2. Conduta de risco com utensílios (facas, garfos, entre outros)			
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 Transportadas	**Não Conforme**	**Conforme**	**Providências**
1. Higiene dos recipientes térmicos			
Observações			
Assinatura			

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

APÊNDICE IV

MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO SOBRA LIMPA

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

O profissional designado pela Contratada ao final de cada refeição deverá pesar a sobra limpa acondicionada em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar o Nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Quadro 91: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

APÊNDICE V

PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA, a Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Este documento deverá estabelecer todos os parâmetros, assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN-3).

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

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

1. Recebimento e Armazenamento dos Gêneros Alimentícios

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

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;
- Conforme a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações do quadro a seguir.

Quadro 92: Temperatura para recebimento de alimentos

Alimentos	Temperatura em 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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

- Recomenda-se seguir as orientações do quadro a seguir para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Alguns exemplos:

Quadro 93: Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras 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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.1. Ações na Ocorrência de Produtos não Conforme

Na ocorrência de divergência entre os 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 e 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, entre outros), em prateleiras ou pallets, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

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

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

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

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

1.2.3. Armazenamento à Temperatura Ambiente

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

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e ser 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 94: 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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.3. Controles de Segurança Alimentar

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

Deverá ser realizado mensalmente ou a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. No que diz respeito à água a ser consumida, deverá seguir a Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 – OMS.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação, para o acondicionamento adequado das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013 e/ ou demais legislações pertinentes.

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 de cada refeição, transcorrito 2/3 do tempo da distribuição, e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de, no mínimo, 100 g, mantendo-as sob refrigeração/ congelamento de acordo com tempo e temperatura estabelecido nas legislações pertirnentes/ vigentes. Os líquidos só podem ser armazenados sob refrigeração.

A coleta de amostras deverá seguir a técnica a seguir:

- Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados;

- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo apresentado no quadro a seguir.

Quadro 95: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

1.4. Processo Operacional Padronizado (POP)

O objetivo básico deste documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, bem como acessíveis aos funcionários da Contratada e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, determina que, no mínimo, deverão existir na unidade o POP:

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

1.4.1. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

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

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura, entre outros), 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. 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).

1.4.2. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 05, de 19 de abril de 2013, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- 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.

O processo de higienização tem como objetivo eliminar ou reduzir a contaminação microbiológica, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.

No quadro a seguir são descritas as etapas de higienização das áreas utilizadas e dos equipamentos e utensílios.

Quadro 96: 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. Esta 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 JR, 2001).
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, escaldar com água fervente e deixar secar naturalmente.
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 coloque-os imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxágue os pratos com água corrente e coloque-os no escorredor. Deixe secar naturalmente. Após secarem, coloque-os 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 94: 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-se 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 enxágue-as com água limpa. Coloque-as virada para baixo e deixe escorrer a água, deixando secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

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

Quadro 97: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

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 98: Rotina de limpeza da cozinha e despensa

(continua)

Periodicidade	Semestral
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 (JUCENE, 2008).
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.

Quadro 98: Rotina de limpeza da cozinha e despensa

(conclusão)

Periodicidade	Semestral
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 06 – Jun./2024.

a) 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, de PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não- orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- **Baldes:** Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;
- **Panos:** Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas, e então, lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (JUCENE, 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 (JUCENE, 2008).

1.4.3. 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 permanecerem 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 funcionários. 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 6/1999, deve-se 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);
- Técnica para higienização das mãos.

De acordo com a Portaria CVS nº 5/2013, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

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

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

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

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos

Fonte: Imagem retirada do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

1.4.4. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)

A Portaria SEPRT Nº 6734 DE 09/03/2020 (NR7), determina 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 função.

Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos funcionários 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. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza. Conforme Portaria CVS nº 05, de 19 de abril de 2013.

Ele deve estar articulado com o disposto nas demais normas regulamentadoras, em especial com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). No entanto, esse controle deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos profissionais.

Deverá, também, ser realizado por uma empresa especializada, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

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

1.4.5. Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)

O Gerenciamento de Riscos Ocupacionais – GRO é o conjunto de ações coordenadas de prevenção que têm por objetivo garantir aos trabalhadores condições e ambientes de trabalho seguros e saudáveis. O GRO deve constituir um Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR, que se tornou exigível em 3 de janeiro de 2022, quando entrou em vigência a nova Norma Regulamentadora n° 01 (Disposições Gerais e Gerenciamento de Riscos Ocupacionais).

1.4.6. 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 dos comensais envolvidos, a Contratada deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Notificar imediatamente ao Nutricionista para que sejam tomadas providências;
- O Nutricionista responsável deverá relatar, em seguida, o fato ao laboratório de análise de alimentos;

- O Nutricionista deverá orientar os funcionários da Contratada a retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia; orientando o congelamento das mesmas, identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise.

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, entre outros) 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.

c) Ações para preparo dos alimentos

- Descongelamento

  Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 ºC. Conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

- Pré-preparo

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

- 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.

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

d) Ações para distribuição das refeições

- Orientações para utilização do balcão térmico
  - Deve ser colocada água na altura de aproximadamente 20 cm ou até que atinja o fundo da cuba;
  - O termostato deve estar regulado à temperatura de 80 ºC – 90 ºC. O equipamento deve ser ligado cerca de 40 minutos antes da distribuição;
  - A higienização deve ser realizada diariamente após o período de intervalo, com sabão neutro e água, utilizando o lado macio da esponja e um pano limpo e seco. Não se deve utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço). Deve-se tomar cuidado para que não caia água no lado correspondente ao motor;
  - Considera-se instalação adequada aquela que não apresenta risco de acidente, com ausência de fiação exposta, sem dificuldades para ligar ou desligar o equipamento. Deve haver um disjuntor exclusivo para a instalação do equipamento, pois sua voltagem é de 220v.

e) Ações para o transporte das refeições, para as unidades que contemplam o serviço de refeição transportada

- Orientações para o transporte das refeições até os locais de destino

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

- Para a unidades pertencentes aos **Serviços B** e **C**: a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e 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;
- O Nutricionista da Contratada deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, e etiquetando-as 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, conjuntamente com os alimentos pessoas e animais;
- 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. O Certificado de Vistoria é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações desta portaria.

- Orientação para os critérios de higiene

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

  - O veículo destinado a este 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, segundo 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: estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

- 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 esta Portaria devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. O não cumprimento desta Portaria caracterizará infração sanitária e deve ser punido.

GLOSSÁRIO

Alimento embalado: Todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

Alimento *in natura*: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija-se apena a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento preparado: Alimentos prontos para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalado ou não.

Alimentos: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Antissepsia: Operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por meio de agentes antissépticos, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Armazenamento: É o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

Assepsia: Prevenção do retorno da contaminação-conduta aplicada após esterilização, desinfecção ou antissepsia.

Bactericida: Substância capaz de destruir bactérias. São exemplos de bactericidas comuns alguns antibióticos, antissépticos e desinfetantes.

CAGED: Cadastro Geral de Empregados e Desempregados.

Centro geométrico: “Núcleo” do alimento; parte do alimento que mais tempo demora para aquecer ou resfriar.

Comensal: Cada um dos que comem habitualmente à mesma mesa. O número de comensais é a quantidade de pessoas que consomem as refeições no mesmo período ou no mesmo dia.

Congelamento: Etapa onde em que os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo de 0 ºC em 6 horas ou menos.

Contaminação: Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

Contaminação cruzada: Transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, por meio do contato de mãos, utensílios, superfícies, entre outros.

Controle integrado de pragas: Conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Descongelamento: Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para < 5 ºC, sob refrigeração ou em condições controladas.

Desinfecção: Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

Distribuição: Etapa onde em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob condições controladas de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, e protegidos de novas contaminações.

DTA: Doença Transmitida por Alimento.

EPI: Equipamento de Proteção Individual.

Higienização: Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

Ingrediente: Toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspeção sanitária: Procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

Lanche: Refeição composta por preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, servidas como café da manhã, lanche da tarde ou lanche noturno.

Limpeza: Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

Manipulação de alimentos: Transformação da matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manipulador: Indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Matéria-prima alimentar: Toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

MBP: Manual de Boas Práticas.

Per capita: Quantidade de alimento necessária por pessoa.

POP (Procedimento Operacional Padronizado): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Pré-preparo: Etapa em que os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais por meio de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

PVPS: Primeiro que vence, primeiro que sai.

Reaquecimento: Etapa em que os alimentos que, inicialmente sofreram mudança de temperatura, devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

REBLAS: Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde.

Recebimento: Etapa em que se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.

Refeitório: Espaço destinado ao consumo de refeições.

Registro: Anotação de um ato, em planilha ou em outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Resfriamento: Etapa onde em que o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60 ºC), para temperaturas inferiores a 10 ºC em 2 horas.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

RT: Responsável técnico.

Valores referenciais: Refere-se aos valores definidos com base em composições técnicas estabelecidas para execução dos serviços e em preços médios referenciais obtidos no mercado, via processo de pesquisa, que deverão ser utilizados como parâmetros de aceitabilidade dos menores preços ofertados.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. ALESP – Decreto Estadual nº 56.290/2010.

BRASIL. ALESP – Decreto Estadual nº 68.308/2024

BRASIL. ALESP – Decreto Estadual nº 43.339/2010.

BRASIL. ALESP – Decreto Estadual nº 50.170/2005.

BRASIL. ALESP – Decreto Estadual nº 43.339/1998.

BRASIL. ALESP – Decreto Estadual nº 66.183/1970.

BRASIL. ALESP – Decreto Estadual nº 49.338/1968.

BRASIL. ALESP – Decreto nº 54.645/2009.

BRASIL. ALESP – Decreto nº 13.798/2009.

BRASIL. ALESP – Decreto nº 48.138/2003.

BRASIL. ALESP – Decreto nº 45.765/2001.

BRASIL. ALESP – Lei Estadual nº 11.575/2003.

BRASIL. ALESP – Lei nº 14.470/2011.

BRASIL. ALESP – Lei nº 12.300/2006.

BRASIL. ALESP – Lei nº 15.303/2014.

BRASIL. ALESP – Lei nº 12.047/2005.

BRASIL. ALESP – Lei nº 11.929/2005.

BRASIL. ALESP – PEMC, Lei nº 13.798/2009.

BRASIL. ALESP – Portaria nº 7 – Regulamenta a Lei nº 13.798/2009.

BRASIL. ALESP – SAMSP, Resolução nº 16/1998.

BRASIL. ALESP – SGGE, Resolução nº 45/2002.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 5/2013.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 9/2000.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 15/1991.

BRASIL. CONAMA – Resolução nº 20/1994.

BRASIL. Lei Federal nº 14.133/2021.

BRASIL. SMS – Portaria nº 2.619/2011.

BRASIL. MTB – Portaria nº 3.214/1978.

BRASIL. MTB – Lei nº 6.514/1977.

Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D. *Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação* – USP – 1983.

JUCENE, Clever Santos Júnior. *Manual de Segurança Alimentar:* boas práticas para os serviços de alimentação.1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2008.

CRÉDITOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
TARCÍSIO DE FREITAS – Governador

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL
CAIO PAES DE ANDRADE – Secretário
LEONARDO JOSÉ MATTOS SULTANI – Secretário Executivo
TARCILA PERES SANTOS – Chefe de Gabinete
RENATO RIBEIRO FENILI - Respondendo pela Subsecretaria de Gestão

COORDENADORIA DE COMPRAS ELETRÔNICAS – CCE
ANA CAROLINA FERACINI GIMENES – Coordenadora
LUIZ MOTA – Diretor Técnico III – Departamento de Gestão e Padronização de Cadastros – DGPC
ÁLBER MEDEIROS JULIANELLI - Diretor Técnico II – Centro de Estudos de Serviços Terceirizados – CEST

EQUIPE DE REVISÃO
Secretaria de e Gestão e Governo Digital– Subsecretaria de Gestão
CCE
Equipe CadTerc

APOIO TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO
Fundação Instituto de Administração – FIA