



SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

VOLUME 05



**Prestação de Serviços de Nutrição e
Alimentação das Unidades
Subordinadas à Secretaria da
Segurança Pública ou à Secretaria da
Administração Penitenciária**



ÍNDICE

CAPÍTULO I – ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DOS ARTEFATOS DA FASE INTERNA DA LICITAÇÃO	6
1. INSTRUÇÕES GERAIS	7
2. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS	9
3. MINUTAS PADRONIZADAS	10
CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	12
A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA	13
B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	48
C. EXEMPLO DE CARDÁPIO	67
D. MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA	70
E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO	71
F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS À SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA OU À SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA.....	73
G. CHECKLIST DE CONTROLE	80
H. MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA	82
I. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR.....	83
J. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO	97
CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS	99
GLOSSÁRIO.....	203
BIBLIOGRAFIA	206
CRÉDITOS	208



LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Necessidades de calorias diárias por faixa etária	7
Quadro 2: Relação de gêneros e produtos alimentícios	48
Quadro 3: Relação de gêneros e produtos alimentícios	49
Quadro 4: Relação de gêneros e produtos alimentícios	50
Quadro 5: Panificação	56
Quadro 6: Eventos	56
Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais	57
Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios	59
Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações	63
Quadro 10: Panificação	65
Quadro 11: Festas – Festa Junina, Natal e Ano-Novo	65
Quadro 12: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais	66
Quadro 13: Cardápio para 30 dias	67
Quadro 14: <i>Checklist</i> de controle	80
Quadro 15: Temperatura para recebimento de alimentos	83
Quadro 16: Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto	84
Quadro 17: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade	85
Quadro 18: Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos	86
Quadro 19: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade	87
Quadro 20: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios	89
Quadro 21: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios	90
Quadro 22: Rotina de limpeza da cozinha e despensa	90
Quadro 23: Estimativa de preços referenciais por tipo de serviço e quantidade de refeições	99
Quadro 24: Estimativa de preços referenciais por tipo de eventos	99
Quadro 25: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A	100
Quadro 26: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B	101
Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar	102
Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar	105
Quadro 28: Custos com matéria-prima alimentar – Eventuais	108
Quadro 29: Custos com matéria-prima alimentar – Lanche opcional	109
Quadro 30: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar	109
Quadro 31: Custos com recicláveis individuais utilizados nos serviços A e B	110
Quadro 32: Custos com recicláveis para o preparo das refeições nos serviços A e B	111
Quadro 33: Custos com despesas diversas para o Serviço A	111
Quadro 34: Custos com despesas diversas para o Serviço B	113
Quadro 35: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte	114
Quadro 36: Tabela do custo total fixo de transporte	115
Quadro 37: Tabela do custo total variável de transporte	115
Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A	116
Quadro 39: Custos com equipamentos utilizados no serviço B	123
Quadro 40: Custos com utensílios utilizados no serviço A	124
Quadro 41: Custos com utensílios utilizados no serviço B	127
Quadro 42: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho	128
Quadro 43: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico	129
Quadro 44: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição	130
Quadro 45: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha	131
Quadro 46: Custos de mão de obra – Cozinheiro	132
Quadro 47: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha*	133
Quadro 48: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha	134
Quadro 49: Custos de mão de obra – Açougueiro	135
Quadro 50: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue*	136
Quadro 51: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais	137



Quadro 52: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição	138
Quadro 53: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição	139
Quadro 54: Custos de mão de obra – Estoquista	140
Quadro 55: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque	141
Quadro 56: Custos de mão de obra – Equipe de transporte	142
Quadro 57: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção	143
Quadro 58: Quantidade de profissionais de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).....	144
Quadro 59: Quantidade de profissionais por setor/atividade	144
Quadro 60: Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno.....	144
Quadro 61: Distribuição da equipe de nutrição por turno.....	144
Quadro 62: Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários, por setor/atividade e por turno	145
Quadro 63: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição porcionada (Serviço A).....	146
Quadro 64: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição a granel (Serviço B)	146
Quadro 65: Base de escala para composição de custos	147
Quadro 66: Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição	147
Quadro 67: Definições de referência para custos com área física	148
Quadro 68: Definições de referência para custos com energia elétrica.....	149
Quadro 69: Definições de referência para custos com gás GLP.....	150
Quadro 70: Definições de referência para custos com análise microbiológica dos alimentos	150
Quadro 71: Custos com mão de obra para transporte	151
Quadro 72: Mapeamento e critérios para as categorias profissionais	155
Quadro 73: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho	156
Quadro 74: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho.....	156
Quadro 75: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha..	159
Quadro 76: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha	159
Quadro 77: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais envolvidos no transporte	160
Quadro 78: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte	160
Quadro 79: Dimensionamento de pessoal – número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoço, jantar e refeição noturna completa*)	160
Quadro 80: Distribuição dos profissionais por setores.....	161

CAPÍTULO I



Orientações Gerais para Elaboração dos Artefatos da Fase Interna da Licitação



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

Este volume trata do estabelecimento de diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação para o fornecimento de refeições destinadas a presos das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública, ou para o fornecimento de refeições destinadas a custodiados, sentenciados, presos e servidores das unidades subordinadas à Secretaria da Administração Penitenciária, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A legislação estadual pertinente à alimentação em órgãos públicos da administração direta datava de 23/02/1968, sob a égide do Decreto nº 49.338/68, que disciplinava a utilização dos gêneros alimentícios, definindo os respectivos consumos *per capita*, a frequência de utilização e a forma de aquisição desses gêneros alimentícios.

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

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

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



Quadro 1: Necessidades de calorias diárias por faixa etária

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

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

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

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

- Ao padrão alimentar;
- Ao controle;
- À supervisão;
- À avaliação dos serviços prestados;
- À uniformização dos dispêndios;
- À destinação final de resíduos sólidos.

1. INSTRUÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

1.3.1. O cardápio diário básico padrão e recomendações, definidos nas Especificações



Técnicas (tópico I ou II da seção A do Capítulo II, conforme se trate do Serviço A ou do Serviço B, respectivamente), conforme instruções para definição do modelo de cardápio para 30 dias, expostas na seção C do Capítulo II;

1.3.2. A relação de gêneros e produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita por refeição (peso bruto e peso limpo dos alimentos in natura) e a frequência de utilização, em conformidade com o Decreto estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo IV ou o Anexo V da Resolução SAMSP nº 16, de 22 de julho de 1998, alterada pela Resolução SOG nº 09, de 14 de setembro de 2021, expostos na seção B do Capítulo II.

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

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

1.4.2. O termo “valores referenciais”, constante neste estudo, refere-se aos valores definidos com base em composições técnicas estabelecidas para a execução dos serviços e em preços referenciais obtidos no mercado, de acordo com o Decreto nº 67.888/23, e deverão ser utilizados como parâmetros de aceitabilidade dos menores preços ofertados. Ressalta-se que, em conformidade com o Artigo 8º do Decreto nº 67.888/23, a contratação de serviços terceirizados utilizará os valores dos Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados - CADTERC, disponíveis no endereço eletrônico <https://compras.sp.gov.br/>.

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

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

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

1.8. Para contratação da prestação dos serviços de nutrição e alimentação, as unidades da Secretaria da Segurança Pública e da Secretaria da Administração Penitenciária deverão utilizar as diretrizes estabelecidas neste volume, quando da realização de suas licitações.

1.9. O Contratante deverá complementar/adequar as especificações técnicas descritas neste volume de acordo com suas necessidades e peculiaridades. Ressalta-se que as especificações técnicas, devidamente ajustadas às características e necessidades da unidade contratante, deverão ser anexadas ao Edital, sendo dele parte integrante, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021.



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

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

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

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

1.14. No tópico X do Capítulo II deste volume, encontram-se os parâmetros mínimos para garantir a qualidade da alimentação a ser servida, com a finalidade de nortear o gestor e o(s) fiscal(is) do contrato, assim como o Contratado nas determinações estabelecidas pela Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

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

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

2. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

2.1. Este estudo foi desenvolvido considerando a adesão do Governo do Estado de São Paulo à Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (Decreto nº 64.148, de 19 de março de 2019) e, em especial, com vistas a promover ações relacionadas ao crescimento econômico, à inclusão social e à proteção ao meio ambiente. Essas diretrizes também estão contempladas no Decreto Estadual nº 50.170/2005, que tem como objetivo com o objetivo de promover critérios socioambientais nas contratações estaduais. A Alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.

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

2.3. Ressaltamos que a transparência na Administração Pública deve ser reconhecida como ação de cunho socioambiental, pois o acesso às informações, propiciado à sociedade por meio de ferramentas como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a exemplo de outros sistemas de apoio à gestão da Administração Pública Estadual, facilita o acompanhamento do desempenho das compras governamentais.

2.4. Com o advento das normas que tratam da Política Estadual de Mudanças Climáticas



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

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

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

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

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

3. MINUTAS PADRONIZADAS

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

3.2. Essas minutas destinam-se à utilização pelos órgãos e entidades assessorados pela PGE, e os representantes do Estado em fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público deverão adotar as providências necessárias à observância das orientações deste volume, no que couber.

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

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

CAPÍTULO II



Especificações Técnicas



CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Este Capítulo apresenta as especificações técnicas a serem observadas pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual na elaboração dos artefatos da fase de planejamento destinados à contratação de serviços de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária. Com base nas minutas-padrão referidas no Capítulo I, são consolidadas orientações, modelos documentais, diretrizes e instruções para a elaboração dos artefatos correspondentes ao Termo de Referência, relação de gêneros e produtos alimentícios, exemplo de cardápio, modelo de planilha de proposta, disposições específicas da minuta de contrato, avaliação da qualidade dos serviços de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, checklist de controle, modelo de controle de desperdício – sobra limpa, parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar e documentação específica exigida para fins de habilitação.

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

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

- O texto do item 5 e subdivisões do tópico II da Seção A deste Capítulo está sujeito a adequações para adaptação das especificações técnicas às necessidades específicas do caso concreto, conforme as instruções deste documento;
- A opção pelo “Serviço B”, em que há entrega de refeições a granel para o atendimento aos comensais, implica inúmeras adequações pela Unidade Contratante, que deverá efetuar-las atendendo às necessidades da operacionalização do sistema, razão esta de se constituir em exceção à regra geral. Portanto, recomenda-se a adoção dessa opção somente quando for comprovada a inviabilidade de distribuição de refeições em recicláveis individualizados;
- Recomenda-se que a opção pelo “Serviço B” seja utilizada para a quantidade máxima de 999 (novecentos e noventa e nove) comensais;
- Ao elaborar o edital da licitação com a opção pelo “Serviço B”, a Unidade Contratante deverá:
 - preencher o quadro do item 5.8.1.1 do tópico II da Seção A com a descrição dos equipamentos e respectiva quantidade que deverão ser disponibilizados nos termos do referido item 5.8.1.1, conforme sua necessidade, levando em consideração o Quadro 38 e o Quadro 39;
 - preencher o quadro do item 5.8.1.2 do tópico II da Seção A com a descrição dos utensílios e respectiva quantidade que deverão ser disponibilizados nos termos do referido item 5.8.1.2, conforme sua necessidade, levando em consideração o Quadro 40 e o Quadro 41.

O tópico B deste Capítulo apresenta duas listas contendo relação de gêneros e produtos alimentícios, cabendo à Unidade Contratante definir o texto adequado conforme as instruções nele apresentadas. Acrescente-se que foram indicadas instruções para definição do modelo



de cardápio para 30 (trinta) dias no tópico C deste Capítulo, cujo conteúdo demandará adaptação nas circunstâncias nele especificadas.

A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

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



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

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

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

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

1.3. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos no item 5 deste Termo de Referência.

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

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

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

1.7. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

Subcontratação

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

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

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



- 1.9.3. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:
- 1.9.3.1. Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação do transporte das refeições, informando e apresentando:
- 1.9.3.1.1. Nome e endereço da pessoa a ser subcontratada;
- 1.9.3.1.2. Nome dos titulares e prepostos da pessoa a ser subcontratada;
- 1.9.3.1.3. Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;
- 1.9.3.2. Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação do transporte das refeições, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;
- 1.9.3.3. Apresentação pelo Contratado dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 1.9.3.4. Análise e autorização da subcontratação parcial pelo Contratante, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo Contratado. O Contratado poderá substituir o subcontratado cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida na subdivisão anterior, mantido o objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;
- 1.9.3.5. Apresentação pelo Contratado de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o Contratado e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo;
- 1.9.3.6. Apresentação pelo Contratado ao Contratante da relação nominal dos profissionais do subcontratado que executarão os serviços de transporte de refeições, atualizando as informações quando da substituição de profissional;
- 1.9.3.7. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.
- 1.9.4. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.
- 1.9.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

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

Condições de execução

- 5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 5.1.1. Início da execução do objeto: [XX (XXX)] dias [a contar da assinatura do contrato] OU [a contar da emissão da ordem de serviço];

Local e horário da prestação dos serviços

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



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

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

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

Rotinas a serem cumpridas

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

5.4.1. Quantitativo estimado:

Estimativa do Número de Comensais/Dia	Nº de Comensais

5.4.2. Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de Refeição	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	
Almoço	
Jantar	
Lanche opcional	

5.5. Cardápio:

5.5.1. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão:

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

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

5.5.2. Elaboração do Cardápio:

5.5.2.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros



e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, conforme a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021, especificada no Apêndice das especificações técnicas deste Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.6. Transporte:



- 5.6.1. As refeições e os recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante;
- 5.6.2. A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade do Contratante;
- 5.6.3. Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto nº 59.038, de 03 de abril de 2013.
- 5.7. Para a execução dos serviços, o Contratado deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - 5.7.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - 5.7.2. A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);
 - 5.7.3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - 5.7.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - 5.7.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;
 - 5.7.6. A coleta diária, nas dependências do Contratado, de amostras da alimentação preparada;
 - 5.7.7. O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - 5.7.8. O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
 - 5.7.9. A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;
 - 5.7.10. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
 - 5.7.11. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
 - 5.7.12. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
 - 5.7.13. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
 - 5.7.14. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências do Contratado, onde ela é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
 - 5.7.15. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pelo Contratado e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
 - 5.7.16. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o Contratado deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013,



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

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

- 5.7.17.1. Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- 5.7.17.2. Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;
- 5.7.17.3. Controle de situações de risco ao meio ambiente;
- 5.7.17.4. Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
- 5.7.17.5. Controle de resíduos sólidos recicláveis;
- 5.7.17.6. Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.
- 5.7.17.7. Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pelo Contratado e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Obrigações e Responsabilidades do Contratado

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

5.8.1. Dependências e Instalações Físicas:

- 5.8.1.1. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 5, de 2013;
- 5.8.1.2. Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações, como mesas para apoio e utensílios, que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições, ou seja, lugar destinado ao recebimento das refeições, conferência e aguardo para a distribuição no(s) local(is) determinado(s) pelo Contratante, observada a legislação vigente;
- 5.8.1.3. Realizar manutenção preventiva e corretiva nas suas dependências, assim como nos equipamentos, com a finalidade de manter as condições adequadas para a realização do preparo das refeições;

5.8.2. Equipe de Trabalho:

- 5.8.2.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas;
- 5.8.2.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
- 5.8.2.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;
- 5.8.2.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela



legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

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

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

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

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

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

5.8.3. Padrão de alimentação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.3.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5, de 2013;



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.3.20. O Contratado deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital. O(A) Nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional do Contratado, deverá



orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5, de 2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC);

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

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

5.8.4. Transporte das refeições:

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

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

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

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

5.8.4.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 5, de 2013;

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

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

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

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

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

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

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

5.8.4.8. Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio



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

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

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

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

5.8.5. Higienização:

5.8.5.1. O Contratado deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;

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

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

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

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

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

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

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

5.8.6. Segurança, medicina e meio ambiente do trabalho:

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

5.8.6.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento de suas atividades, às



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

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

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

5.8.7. Situações de emergências:

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

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

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

5.8.8. Responsabilidade civil:

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

5.8.9. Boas práticas ambientais específicas:

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



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

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

5.8.9.1.2.1. Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual deles;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



de água:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.9.1.8. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 45.765, de 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

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



- 5.8.9.1.8.2. Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;
- 5.8.9.1.8.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 5.8.9.1.8.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes pode ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;
- 5.8.9.1.8.5. Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- 5.8.9.1.8.6. Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- 5.8.9.1.8.7. Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências do Contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- 5.8.9.1.9. Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e se manter saudável. Envolve também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais e de alimentos orgânicos, assim como a utilização de fichas técnicas de preparo, e a utilização integral de alimentos, dentre outras;
- 5.8.9.1.10. Minimização de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos:
- 5.8.9.1.10.1. Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do modelo anexo ao Edital;
- 5.8.9.1.10.2. Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos;
- 5.8.9.1.10.3. O(A) Nutricionista do Contratado, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
- 5.8.9.1.10.4. Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- 5.8.9.1.10.5. O(A) Nutricionista do Contratado deverá visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- 5.8.9.1.10.6. As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante,



para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

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

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

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

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

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

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

5.8.9.1.12. Materiais Recicláveis: para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

5.8.9.1.13. Sacos de lixo: otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos;

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

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

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.9. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

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

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

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



- 5.9.3.1. Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
- 5.9.3.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas;
- 5.9.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 5.9.5. Receber e distribuir as refeições aos comensais;
- 5.9.6. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

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

- 6.19.1. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do Contratado, devendo:
 - 6.19.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, determinando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;
 - 6.19.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;
- 6.19.2. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para assegurar o efetivo cumprimento do escopo contratado, cabendo-lhe:
 - 6.19.2.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, das quantidades de refeições e recicláveis previstos, e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
 - 6.19.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;
 - 6.19.2.3. Efetivar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pelo Contratado;
- 6.19.3. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante;
- 6.19.4. A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o Contratado do regular cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no contrato.

4. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.
- 7.2. Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital.
- 7.3. O Contratante executará mensalmente a medição dos serviços considerando a quantidade de serviços efetivamente executados, descontando-se do valor devido, quando houver, as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pelo



Contratante por motivos imputáveis ao Contratado, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato e no Edital.

5. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 8 – 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.



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

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

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

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

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

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

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

1.6. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

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

Subcontratação

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

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

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

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

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

1.9.3.1.1. Nome e endereço da pessoa a ser subcontratada;



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

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

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

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

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

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

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

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

1.9.4. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.

1.9.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

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

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

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

Local e horário da prestação dos serviços

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

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

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
------------------	--------------------



Desjejum	
Almoço ou lanche opcional	
Jantar ou lanche opcional	

Rotinas a serem cumpridas

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

5.4.1. Quantitativo estimado:

Estimativa do Número de Comensais/Dia	Nº de Comensais

5.4.2. Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de Refeição	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	
Almoço	
Jantar	
Lanche opcional	

5.5. Cardápio:

5.5.1. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão:

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

5.5.2. Elaboração do Cardápio:

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

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

5.5.2.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas,



deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.6. Transporte:

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

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

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

5.7.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;



- 5.7.2. A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);
- 5.7.3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 5.7.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 5.7.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;
- 5.7.6. A coleta diária, nas dependências do Contratado, de amostras da alimentação preparada;
- 5.7.7. O acondicionamento dos alimentos em recipientes isotérmicos deverá estar em quantidade compatível com o número de comensais atendidos;
- 5.7.8. Os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes isotérmicos, mantendo a temperatura até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante, onde o porcionamento será efetuado;
- 5.7.9. O acondicionamento e transporte das refeições;
- 5.7.10. A entrega das refeições até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;
- 5.7.11. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 5.7.12. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- 5.7.13. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- 5.7.14. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- 5.7.15. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências do Contratado, onde ela é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- 5.7.16. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pelo Contratado e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
- 5.7.17. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o Contratado deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratado, onde a alimentação será preparada e transportada;
- 5.7.18. Recomenda-se que o Contratado elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:
 - 5.7.18.1. Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
 - 5.7.18.2. Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;
 - 5.7.18.3. Controle de situações de risco ao meio ambiente;



- 5.7.18.4. Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
- 5.7.18.5. Controle de resíduos sólidos recicláveis;
- 5.7.18.6. Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.
- 5.7.18.7. Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pelo Contratado e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Obrigações e Responsabilidades do Contratado

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

5.8.1. Dependências e Instalações Físicas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.2. Equipe de Trabalho:

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



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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.3. Padrão de alimentação:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.3.7. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais,



se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

5.8.3.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5, de 2013;

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

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

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

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

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

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

5.8.3.15. Supervisionar nas etapas de transporte a entrega, assim como o porcionamento adequado para o acondicionamento nos recipientes a granel, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

5.8.3.16. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária da alimentação de cada refeição, o quantitativo superior solicitado, para a degustação e guarda da amostra pelo Contratante;

5.8.3.17. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando os recipientes isotérmicos, assim como as sobremesas, líquidos etc. com a data de fabricação e prazo máximo a ser consumido;

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

5.8.3.19. O Contratado deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser



assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

5.8.3.20. O Contratado deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos, observando, para tanto, os parâmetros mínimos para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital. O(A) Nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional do Contratado, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5, de 2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC);

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

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

5.8.4. Transporte das refeições:

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

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

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

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

5.8.4.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS nº 5, de 2013;

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

5.8.5. Higienização:

5.8.5.1. O Contratado deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;

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

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

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

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

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

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

5.8.5.7. Utilizar o modelo de checklist de controle (Anexo do Edital), a ser preenchido pelo Nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições



higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade;

5.8.6. Segurança, medicina e meio ambiente do trabalho:

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

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

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

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

5.8.7. Situações de emergências:

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

5.8.8. Suplementares:

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

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

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

5.8.9. Responsabilidade civil:

5.8.9.1. O Contratado reconhece que é o único e exclusivo responsável por danos ou



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

5.8.10. Boas práticas ambientais específicas:

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

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

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

5.8.10.1.2.1. Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual deles;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- 5.8.10.1.3.4. Monitorar a concentração de cloro, que não deve ser inferior a 100 ppm;
- 5.8.10.1.3.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- 5.8.10.1.3.6. Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável, ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- 5.8.10.1.3.7. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mãos, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- 5.8.10.1.3.8. Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento;
- 5.8.10.1.4. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:
 - 5.8.10.1.4.1. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
 - 5.8.10.1.4.2. Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato de legumes, frutas e folhas;
 - 5.8.10.1.4.3. Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento;
- 5.8.10.1.5. Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído;
- 5.8.10.1.6. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir as seguintes medidas:
 - 5.8.10.1.6.1. Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
 - 5.8.10.1.6.2. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva);
- 5.8.10.1.7. Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:
 - 5.8.10.1.7.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
 - 5.8.10.1.7.2. Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;
 - 5.8.10.1.7.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;
 - 5.8.10.1.7.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da



Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

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

5.8.10.1.8. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto estadual nº 45.765, de 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

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

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

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

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

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

5.8.10.1.8.6. Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

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

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

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

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

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

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



5.8.10.1.10.4. Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.10.1.12. Materiais Recicláveis: para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

5.8.10.1.13. Sacos de lixo: otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos;

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

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



de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.9. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

- 5.9.1. Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data de início da sua execução;
- 5.9.2. O Contratante se responsabiliza por receber e porcionar as refeições aos comensais;
- 5.9.3. Disponibilizar o local para recebimento, abastecimento e circulação de carros térmicos sob rodízios para distribuição de refeições;
- 5.9.4. Disponibilizar área física, instalações hidráulicas e elétricas para água quente e fria, ou para a instalação de tampo com cubas dotadas de água quente e fria, objetivando a higienização de utensílios individuais utilizados pelos comensais (canecas, pratos e colheres);
- 5.9.5. Prever os utensílios individuais utilizados pelos comensais (pratos, canecas e colheres), observando as normas de segurança internas;
- 5.9.6. Prever os recursos de mão de obra necessários para distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
- 5.9.7. Prever material de limpeza para higienização dos utensílios utilizados pelos comensais;
- 5.9.8. Porcionar a alimentação uniformemente aos comensais;
- 5.9.9. Garantir a manutenção da temperatura recomendada até o final do atendimento;
- 5.9.10. Assegurar que o(s) responsável(is) pelo porcionamento e distribuição das refeições, durante essa atividade, estejam munidos de luva(s) descartável(eis) e toucas descartáveis;
- 5.9.11. Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução contratual;
- 5.9.12. Disponibilizar ao Contratado as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições, recebendo diariamente, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:
 - 5.9.12.1. Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
 - 5.9.12.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas;
- 5.9.13. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 5.9.14. Receber e distribuir as refeições aos comensais;
- 5.9.15. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

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

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

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



dependências dos serviços do Contratado, devendo:

- 6.19.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, determinando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;
- 6.19.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;
- 6.19.2. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para assegurar o efetivo cumprimento do escopo contratado, cabendo-lhe:
 - 6.19.2.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, das quantidades de refeições e recicláveis previstos, e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
 - 6.19.2.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;
 - 6.19.2.3. Efetivar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pelo Contratado;
- 6.19.3. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante;
- 6.19.4. A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o Contratado do regular cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no contrato.

7. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, conforme previsto em Anexo do Edital, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.
- 7.2. Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital.
- 7.3. O Contratante executará mensalmente a medição dos serviços considerando a quantidade de serviços efetivamente executados, descontando-se do valor devido, quando houver, as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis ao Contratado, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato e no Edital.

8. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 8 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO.

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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



B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Obs.: Neste tópico apresentam-se duas listas contendo relação de gêneros e produtos alimentícios, considerando a Unidade Compradora:

LISTA A: aplicável às licitações para o fornecimento de refeições destinadas a presos das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública, nos termos do Anexo IV da Resolução SAMSP nº 16/1998, com a redação dada pela Resolução SOG nº 9/2021;

LISTA B: aplicável às licitações para o fornecimento de refeições destinadas a custodiados, sentenciados, presos e servidores das unidades subordinadas à secretaria da Administração Penitenciária, nos termos do Anexo V da Resolução SAMSP nº 16/1998, com a redação dada pela Resolução SOG nº 9/2021.

Portanto, **AS UNIDADES COMPRADORAS DEVERÃO ADAPTAR A REDAÇÃO DA RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONSIDERANDO A SECRETARIA A QUE SE SUBORDINAM E O ESCOPO DA LICITAÇÃO**, optando por **UMA DAS DUAS LISTAS** e excluindo a outra que não for aplicável.

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

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o art. 1º do Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998⁴⁻⁵.

Quadro 2: Relação de gêneros e produtos alimentícios

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g

⁴ Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998.

⁵ A gramatura do alimento limpo *in natura* refere-se ao peso do alimento antes da cocção e após o pré-preparo. Esta informação visa orientar a padronização do *per capita* a ser considerado antes da realização do seu cozimento.



Quadro 3: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	Kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		Kg	–	Preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3701-0	Alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3697-8	Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g
3688-9	Batata doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
01-9	Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g



Quadro 4: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
6358-4	Canela em pó, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	–	preparo		1 g
3687-0	Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovino, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	–	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	–	preparo	-	10 g



Quadro 4: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
6358-4	Canela em pó, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	–	preparo		1 g
3687-0	Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pedaço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovino, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	–	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	–	preparo	-	10 g



Quadro 4: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da Índia, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	kg	–	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	–	preparo	-	124 g
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	–	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	kg	–	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conforme NTA 80	kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g



Quadro 4: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
5929-3	Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3716-8	Limão-taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	Preparo	-	08 unidades
3809-1	Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g



Quadro 4: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g



Quadro 4: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcot de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate salada de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 x semana	106 g	1.383 g
3843-1	Toucinho defumado (bacon), conforme NTA 4	kg	-	Preparo	-	60 g
3689-7	Uva Niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 x semana	242 g	1.053 g
3699-4	Vagem, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	110 g	478 g
3555-6	Vinagre de vinho, conforme NTA 72	l	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	Xarope de groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.



Quadro 5: Panificação

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
4998-0 4999-9	Farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	-	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	312 g
6325-8	Melhorador tripla ação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	16 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	-	125 g

Quadro 6: Eventos

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
14745-1	Amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g	-
3962-4	Frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g
3980-2	Milho de pipoca, conforme NTA 33	kg	50 g	Festa Junina	52 g	-
3979-9	Panetone, conforme NTA 47	kg	200 g	Natal e Ano-Novo	210 g	420 g
3965-9	Pinhão	kg	200 g	Festa Junina	296 g	-
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerante, conforme NTA 61	l	250 ml	Natal e Ano-Novo	250 ml	500 ml
3964-0	Uva passa, conforme NTA 19	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g



Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(continua)

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



Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(conclusão)

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

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

(1) Per capita por refeição do alimento limpo in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso limpo do alimento após a aplicação do fator de correção, ou seja, após o pré-preparo.

(2) Per capita por refeição do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo;

(3) Per capita mensal do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto total por mês antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

Para a gramatura de cada refeição *per capita* constante deste Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

LISTA B: RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO V DA RESOLUÇÃO SAMSP 16/1998

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo V da Resolução SAMSP 16/1998⁶.

⁶ Para maior compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de relação de gêneros e produtos alimentícios presente no Anexo V da Resolução SAMSP 16/1998.



Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abacaxi de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abóbora madura de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abóbora japonesa de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abobrinha brasileira de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Abobrinha italiana de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	120 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	2 x semana	50 g
Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	2 x dia	10,3 g
Açúcar cristal	kg	2 x dia	10,3 g
Agrião de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	70 g
Alface crespa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alface lisa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x dia	6,4 g
Alho processado, branco, descascado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, picado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, puro em pasta	kg	2 x dia	5 g
Alho, cebola de 1ª qualidade descascados e triturados sem sal (tempero pronto)	kg	2 x dia	5 g
Alimento a base de soja – vários sabores	l	2 x dia	250 ml
Chocolate em pó solúvel, conforme NTA 40	kg	2 x semana	30 g
Almeirão de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Apresuntado cozido	kg	1 x semana	30 g
Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	2 x dia	125 g
Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo, grãos inteiros	kg	2 x dia	125 g
Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	7 x semana	01 unidade
Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	3 x semana	183 g
Batata asterix de 1ª qualidade	kg	3 x semana	183 g
Batata-doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Bebida láctea, composta de leite, vários sabores	l	2 x semana	200 ml
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	114 g



Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Beterraba para preparo cozido, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	170 g
Beterraba para preparo cru, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	50 g
Bolacha com sal (água e sal) conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g
Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g
Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	180 g
Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Café tradicional, torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Caqui de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Cará de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x quinzena	135 g
Carne dianteira, bovina, acém, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	140 g
Carne bovina almôndega, congelada	kg	2 x semana	125 g
Carne bovina coxão duro, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina coxão mole, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina fígado, conforme NTA 3	kg	1 x quinzena	130 g
Carne bovina hambúrguer (56g), congelado	kg	2 x semana	120 g
Carne dianteira, bovina, músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, paleta, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina patinho, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, peito em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, pescoço, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada – preparo, conforme NTA 4	kg	1 x semana	60 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada, conforme NTA 4	kg	1 x semana	135 g
Carne suína com osso, bisteca, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína com osso, costela, salgada	kg	1 x semana	51 g
Carne suína com osso, pé, salgada	kg	1 x semana	51 g
Carne suína sem osso, copa, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, lombo, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, pernil, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g



Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição de Alimento Bruto In Natura (1)
Cebola de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	2 x dia	26 g
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 15	Kg	2 x semana	50 g
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 15	Kg	3 x semana	120 g
Chuchu de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	2 x semana	150 g
Couve-flor de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	1 x semana	160 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	Kg	2 x semana	50 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	Kg	2 x semana	110 g
Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	Kg	1 x quinzena	124 g
Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	Kg	2 x semana	40 g
Doce em pasta marmelada, conforme NTA 18	Kg	2 x semana	40 g
Doce de leite (em tabletes)	Kg	1 x quinzena	40 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	Kg	3 x semana	50 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	Kg	2 x semana	110 g
Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	1 x semana	160 g
Farinha de mandioca, conforme NTA 34	Kg	2 x semana	40 g
Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	Kg	1 x semana	40 g
Feijão branco, grupo 1, classe branco tipo 1 novo	Kg	1 x quinzena	52 g
Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	1 x semana	52 g
Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	2 x dia	52 g
Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	Kg	4 x semana	258 g
Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	4 x semana	258 g
Frango, almôndega	kg	2 x semana	125 g
Frango empanado	kg	2 x semana	120 g
Frango peito sem osso e sem pele, congelado ou resfriado (filé, sassami, iscas, cubos), conforme NTA 3	kg	2 x semana	120 g
Frango peito com osso, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	2 x semana	160 g
Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	3 x semana	40 g
Goiaba de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	6 x semana	01 unidade
Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	l	2 x dia	200 ml



Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	2 x dia	200 ml
Leite de vaca em pó integral	kg	1 x dia	35 g
Lentilha	kg	2 x quinzena	50 g
Linguiça fresca de frango, congelada ou resfriada	kg	1 x semana	180 g
Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	1 x semana	180 g
Linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada	kg	1 x semana	140 g
Linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada – para preparo	kg	1 x semana	55 g
Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Maionese tradicional ou industrializada	kg	1 x quinzena	15 g
Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Mandioquinha de 1ª qualidade	kg	1 x semana	120 g
Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	1 x dia	10,3 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo prato base, conforme NTA 49	kg	1 x semana	120 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo guarnição, conforme NTA 49	kg	2 x semana	70 g
Massa alimentícia para lasanha pré-cozida	kg	1 x quinzena	40 g
Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	2 x semana	325 g
Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	1 x semana	31 g
Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	10 x mês	21 g
Mortadela	kg	2 x semana	30 g
Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	2 x dia	31 ml
Ovos tipo grande, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	2 x semana	02 unidades
Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	2 x dia	51 g
Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe – empanados	kg	2 x semana	140 g
Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	3 x semana	60 g
Pó para preparo de pudim, sabores diversos	kg	10 x mês	21 g
Pó para preparo de refresco, sabores diversos	kg	5 x semana	21 g
Queijo tipo muçarela	kg	1 x semana	26 g
Queijo tipo parmesão	kg	1 x semana	10,6 g
Queijo tipo prato	kg	1 x semana	26 g
Quiabo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	122 g
Rabanete	kg	1 x quinzena	50 g
Refrigerante	l	1 x mês	250 ml
Repolho de 1ª qualidade – para preparo cru	kg	3 x semana	50 g
Repolho de 1ª qualidade – para preparo cozido	kg	2 x semana	120 g
Sagu	kg	2 x semana	21 g
Sal refinado iodado	kg	2 x dia	6 g
Salsicha tipo Viena ou Frankfurt	kg	2 x semana	120 g
Salsicha de frango	kg	2 x semana	120 g
Sardinha inteira congelada de 1ª qualidade sem cabeça e eviscerada	kg	1 x semana	155 g
Tangerina cravo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade



Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Tangerina murcot de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tangerina ponkan de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tomate salada de 1ª qualidade	kg	5 x semana	110 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	71 g
Uva niagara de 1ª qualidade	kg	2 x ano	242 g
Vagem de 1ª qualidade	kg	1 x semana	110 g
Vinagre de álcool	l	2 x dia	10,3 ml
Vinagre de vinho	l	2 x dia	10,3 ml

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou *in natura* para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Açúcar refinado	kg	-	-	1.236 g
Amido de arroz	kg	-	-	124 g
Amido de milho	kg	-	-	124 g
Aveia em flocos	kg	-	-	80 g
Azeite extra virgem	l	-	-	15 ml
Caldo de carne	kg/l	-	-	10,3 g
Caldo de galinha	kg/l	-	-	10,3 g
Canela em pó	kg/l	-	-	1 g
Canela em rama	kg/l	-	-	1 g
Catchup (condimento preparado)	kg	-	-	31 g
Cebolinha – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Chá de camomila, erva cidreira, hortelã, erva-doce	kg	-	-	8 g
Chá de erva-mate	kg	-	-	33 g
Chocolate, em pó, solúvel	kg	-	-	93 g
Coco ralado seco, puro	kg	-	-	10 g
Colorífico em pó	kg	-	-	3 g
Cominho moído	kg	-	-	2 g
Cravo-da-Índia	kg	-	-	1 g
Creme de cebola em pó	kg	-	-	5 g
Creme de leite	kg	-	-	11 g
Doce de leite em pasta	kg	-	-	40 g
Ervilha-verde em conserva	kg	-	-	40 g
Essência artificial de baunilha	ml	-	-	5 ml
Extrato de tomate	kg	-	-	232 g
Farinha de mandioca	kg	-	-	40 g
Farinha de milho amarela	kg	-	-	40 g
Farinha de trigo, especial ou comum	kg	-	-	312 g
Farinha de rosca	kg	-	-	124 g
Fermento biológico	kg	-	-	1 g
Fermento químico	kg	-	-	2 g
Fubá de milho	kg	-	-	40 g
Grão-de-bico	kg	-	-	62 g
Hortelã	kg	-	-	5 g



Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações

(conclusão)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Leite condensado	l	-	-	11 ml
Leite de vaca, in natura, tipo c (*)	l	-	-	132 ml
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	-	-	132 ml
Limão-taiti de 1ª qualidade	kg	-	-	08 unidades
Louro seco	kg	-	-	4 g
Manteiga com sal	kg	-	-	10 g
Maracujá azedo de primeira qualidade	kg	-	-	60 g
Massa alimentícia para sopa	kg	-	-	312 g
Milho verde em conserva simples	kg	-	-	40 g
Molho de tomate	kg	-	-	200 g
Mostarda (condimento preparado)	kg	-	-	7 g
Orégano seco	kg	-	-	5 g
Ovos tipo médio, branco	dúzia	-	-	06 unidades
Pescado em conserva – atum	kg	-	-	30 g
Pescado em conserva – sardinha	kg	-	-	30 g
Pimenta-do-reino em pó	kg	-	-	10 g
Pimenta vermelha picante, 1ª qualidade	kg	-	-	2 g
Pimentão de 1ª qualidade	kg	-	-	50 g
Polvilho, azedo, branco	kg	-	-	124 g
Polvilho, doce, branco	kg	-	-	124 g
Salsa – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Shoyu (molho de soja), condimento preparado	l	-	-	16 ml
Tempero baiano	kg	-	-	2 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	-	1.065 g
Toucinho defumado (bacon)	kg	-	-	60 g
Trigo para quibe	kg	-	-	20 g
Xarope de groselha	l	-	-	94 ml



Quadro 10: Panificação

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Farinha de trigo comum ou especial	kg	Panificação	-	3.120 g
Farinha de trigo, pré mistura para pão francês	kg	2 x dia	50 g	
Fermento biológico seco	g	2 x dia	1 g	
Fermento biológico fresco	g	2 x dia	3 g	
Melhorador, tripla ação	kg	Panificação	-	16 g
Sal refinado iodado	kg	Panificação	-	125 g

Quadro 11: Festas – Festa Junina, Natal e Ano-Novo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Amendoim sem casca	Kg	Festa Junina	66 g
Doce de abóbora, tablete	Kg	Festa Junina	40 g
Doce de batata-doce, tablete	Kg	Festa Junina	40 g
Doce paçoca, tablete	Kg	Festa Junina	20 g
Doce pé-de-moleque, tablete	Kg	Festa Junina	45 g
Frutas cristalizadas	Kg	Natal e Ano-Novo	50 g
Gengibre	Kg	Festa Junina	10 g
Milho de pipoca	Kg	Festa Junina	52 g
Milho-verde espiga	unidade	Festa Junina	1 unidade
Panetone	Kg	Natal e Ano-Novo	210 g
Refrigerante	L	Natal e Ano-Novo	250 ml
Uva passa	Kg	Natal e Ano-Novo	50 g



Quadro 12: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Adoçante em sachê	unidade	3 x dia	8,2 g	
Adoçante líquido	ml	3 x dia	-	15 ml
Amido de arroz	kg	2 x por semana	15,3 g	
Amido de milho	kg	2 x por semana	10,2 g	
Aveia laminada	kg	1 x por semana	23 g	
Banana maçã de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Banana prata de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Bolacha sem sal (água)	kg	3 x por semana	41 g	
Bolacha salgada, tipo água e sal ou cream cracker	kg	2 x por semana	41 g	
Bolacha doce tipo maisena ou maria	kg	2 x por semana	41 g	
Chocolate em pó, solúvel, sem adição de açúcar	kg	Preparo	93 g	
Geleia de frutas, dietética, sabores diversos	kg	2 x por semana	15 g	
Laranja lima	kg	6 x por semana	01 unidade	
Leite em pó desnatado	kg	2 x ao dia	32 g	
Leite in natura desnatado (*)	l	2 x ao dia	252 ml	
Maçã de 1ª qualidade	kg	3 x por semana	01 unidade	
Mamão de primeira qualidade	kg	2 x por semana	244 g	
Margarina sem sal	kg	2 x dia	5,1 g	
Mistura em pó para gelatina dietética, sabores diversos	kg	18 x por mês	5,1 g	
Pão tipo redondo sem sal	kg	2 x ao dia	51 g	
Pera nacional, estrangeira, de 1ª qualidade	kg	2 x por semana	01 unidade	
Pó para preparo de pudim dietético, diversos sabores	kg	18 x por mês	5,1 g	
Queijo tipo ricota	kg	1 x por semana	53 g	
Queijo tipo minas, frescal, sem sal	kg	3 x por semana	53 g	
Sal hipossódico em sache	unidade	2 x dia	1 g	
Sal refinado em sachê	unidade	2 x dia	1 g	

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

(1) Per capita por refeição do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo;

(2) Per capita mensal do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto total por mês antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

Para a gramatura de cada refeição *per capita* constante deste Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.



C. EXEMPLO DE CARDÁPIO

Obs.: Neste Apêndice 2, apresenta-se **exemplo de cardápio** para 30 dias, com composição observando os gêneros e produtos alimentícios de acordo com a LISTA A do Apêndice 1, **para utilização nas licitações em que seja aplicável a LISTA A** de gêneros e produtos alimentícios, nos termos do Anexo IV da Resolução SAMSP 16/1998.

Caso a licitação esteja sujeita à LISTA B do Apêndice 1, a respectiva **Unidade Compradora deverá adaptar a composição do exemplo de cardápio** para 30 dias deste Apêndice 2 observando os gêneros e produtos alimentícios de acordo com a LISTA B de gêneros e produtos alimentícios, nos termos do Anexo V da Resolução SAMSP 16/1998.

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

Quadro 13: Cardápio para 30 dias

(continua)

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



Quadro 13: Cardápio para 30 dias

(continuação)

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



Quadro 13: Cardápio para 30 dias

(continuação)

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

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

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



D. MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Obs.: Este é apenas um modelo. Cada Unidade Compradora deverá adaptar este modelo às suas necessidades, indicando os quantitativos mensais estimados para cada tipo de refeição a serem contratados.

Este modelo de planilha deve explicitar os quantitativos estimados por dia, e campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição e os valores da contratação (em R\$) por mês e no universo de 30 meses.

Item	Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Preço Unitário da Refeição (R\$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item(R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
1	Desjejum				
2	Almoço				
3	Jantar				
4	Lanche opcional				
5	Festa Junina				
6	Natal				
7	Ano-Novo				
Valor Mensal Estimado (Somatório do total dos itens dividido por 30) (R\$)					
Valor Total Estimado da Contratação (R\$)					

Mês de referência dos preços: Junho/20XX.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.



E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

1. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA

- Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados, só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada.
- Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente (Portaria CVS nº 5/2013).
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem transportados.
- Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos.
- Arcar com as despesas necessárias à aquisição dos gêneros alimentícios, materiais de higiene (ambiente e pessoal) e materiais descartáveis; à disponibilização de equipamentos e utensílios necessários à prestação do serviço; à realização de controle de segurança alimentar; ao custeio de gás, energia elétrica, combustível e água; assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas, e, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.
- A responsabilidade técnica dos serviços caberá à(ao) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN.

2. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE

- Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições.
- Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- Receber e distribuir as refeições aos comensais.
- Proceder diariamente ao recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:
 - a) Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
 - b) Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.





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

O conteúdo apresentado nesta seção tem caráter orientativo e deve ser utilizado pelas Unidades Contratantes na fase de execução contratual, especialmente na fiscalização e gestão dos serviços de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria de Segurança Pública e à Secretaria de Administração Penitenciária.

Seu objetivo é apoiar os gestores e fiscais de contrato na verificação periódica da conformidade e da qualidade dos serviços prestados, assegurando padronização nos procedimentos de acompanhamento, registro e avaliação de desempenho da contratada.

Para tanto, as atividades descritas deverão ser executadas periodicamente pelo(s) fiscal(is) do contrato, com base nas diretrizes estabelecidas, gerando relatórios mensais de prestação dos serviços executados a serem encaminhados ao gestor do contrato..

1. REGRAS GERAIS

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

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

2. CRITÉRIOS

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

Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

- Bom: 3 (três) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Péssimo: 0 (zero) ponto.

2.1. Condições Complementares

2.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

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

2.1.3. 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.

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

3.1. Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%



3.2. Desempenho das Atividades

Itens	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%
Total	100%

3.3. Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%
Total	100%

4. RESPONSABILIDADES

4.1. Fiscal(is) do Contrato

- **Fiscal administrativo do contrato:** responsável pela verificação da efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS, bem como quanto a outros aspectos administrativos do cumprimento do contrato, e pela informação de todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este preencha o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e consolide a avaliação de desempenho 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.

4.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela verificação das avaliações;
- 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.

5. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

5.1. Cabe a cada Unidade, por meio do(s) fiscal(is) do contrato e com base no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

5.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico, com o auxílio do fiscal administrativo nos termos do item 6, deve encaminhar, com observância dos prazos do Termo de Referência, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um), para o gestor do contrato, bem como deve encaminhar 1 (uma) via do Formulário e das justificativas à Contratada.

5.3. Mensalmente, o gestor do contrato verificará a avaliação de desempenho da Contratada



realizada pelo(s) fiscal(is) com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante esse período.

5.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição correspondente o respectivo percentual de liberação da fatura conforme previsto neste procedimento, que ensejará descontos a depender do desempenho, cabendo ao gestor do contrato garantir a defesa prévia à Contratada.

5.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

5.6. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8.

6. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

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

6.2. O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 e no termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

- 7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.
- 7.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.
- 7.3. Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.



7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal(c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

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

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal(c=axb)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%		
Total			

Nota Final (Somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)		
---	--	--

Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:
-------------	--	-----------------------------------	--



7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

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

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Programação das atividades de nutrição e alimentação;▪ Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, antecedência de 15 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas;▪ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;▪ Coleta diária de amostras de alimentação preparada;▪ Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com <i>oper capita</i> estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;▪ Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;▪ Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;▪ Controle bacteriológico dos alimentos;▪ Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação/atendimento ao público/postura	<ul style="list-style-type: none">▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;▪ Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista;▪ Manipulação de alimentos;▪ Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e Identificação	<ul style="list-style-type: none">▪ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;▪ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;▪ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.



Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Refeições servidas	<ul style="list-style-type: none">Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos;Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados);Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:</p> <ul style="list-style-type: none">Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem);Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições.</p> <ul style="list-style-type: none">Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;Atender o que dispõe as Portarias CVS nº 5/2013, referente ao regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitários em estabelecimento de alimentos;Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos);Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação;Cumprimento dos horários de entrega das refeições;Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS nº 15/1991;Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos;Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da supervisão	<ul style="list-style-type: none">Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	<ul style="list-style-type: none">Administração das atividades operacionais.
Atendimento às solicitações	<ul style="list-style-type: none">Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	<ul style="list-style-type: none">Comprovação mensal, pela Contratada, Comprovação mensal, pela Contratada, de que mantém as condições exigidas para a habilitação na licitação, aproveitando-se para esse fim certidões já apresentadas que ainda se encontrem no prazo de validade.



7.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro-resumo

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



G. 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 14: *Checklist de controle*

(continua)

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



Quadro 14: Checklist de controle

(conclusão)

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



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

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

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

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



I. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

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

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

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

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

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

1.1. Recebimento

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

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;
- Conforme a Portaria CVS nº 5, de 2013, recomenda-se seguir as orientações apresentadas a seguir.

Quadro 15: Temperatura para recebimento de alimentos

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

- Recomenda-se seguir as orientações abaixo para verificar as características sensoriais



dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Seguem abaixo alguns parâmetros.

Quadro 16: Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto

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

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conforme

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

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

1.2 Armazenamento

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10



cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e estar em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

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

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

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

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

1.2.3. Armazenamento em Temperatura Ambiente

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

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

1.2.4. Armazenamento sobre Temperatura Controlada

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

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

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

Quadro 17: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

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



1.3. Controle de Segurança Alimentar

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

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

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

Quadro 18: Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos

Se a Quantidade de Comensais no Objeto da Contratação for de	Quantidade Mínima de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

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

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

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

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

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

1.3.3. Controle de Amostras

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

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta as embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do



alimento;

- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 5, de 2013.

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

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

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

Quadro 19: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

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

1.4. Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos profissionais do Contratado e às autoridades sanitárias.

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

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

1.5. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

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

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

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos



em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0 – 2,5% em 1 litro de água potável – mín.100 e máx. de 250 ppm);

- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.6. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 5, 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.

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



Quadro 20: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(continua)

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVA JÚNIOR, 2002) ⁶ .
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e a higienizar utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, esquentar com água fervente e deixar secar naturalmente.
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escorredor. Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.

⁶ SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. Varela, 2002.



Quadro 20: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(conclusão)

Itens	Procedimentos
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e panelas	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las virada para baixo e deixar escorrer a água, deixando secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

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

Quadro 21: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

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

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

Quadro 22: Rotina de limpeza da cozinha e despensa

Periodicidade	6 Meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (SANTOS JÚNIOR, 2008) ⁷ .
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.



1.7. Utensílios de Higienização

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

- Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição deles deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;
- Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas e, então, lavados com novo detergente, depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008);
- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008).

1.8. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.

b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Deve-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.

⁷ SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. *Manual de Segurança Alimentar*: boas práticas para os serviços de alimentação. 1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2008.



- c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.
- d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.
- e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado.
- f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 5, de 2013, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:
- Sempre que iniciar o trabalho;
 - Sempre que se apresentarem sujas;
 - Sempre que mudar de tarefa;
 - Depois de manipular alimentos crus;
 - Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
 - Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
 - Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
 - Depois de comer;
 - Depois de fumar;
 - Depois de manipular e/ou transportar lixo;
 - Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).
- g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS nº 5, de 2013, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

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

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

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

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: imagem retirada do portal da ANVISA (<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>).

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

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

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

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

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

As medidas de segurança e saúde no trabalho deverão ser realizadas em conformidade com as normas vigentes, ficando a cargo do Contratado, e sua comprovação documental deverá



ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

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

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

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

1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

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

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

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

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

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;
- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para Preparo dos Alimentos

a) Descongelamento

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

b) Pré-preparo

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

c) Higienização dos Produtos Enlatados



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

d) Higienização de Hortifrúti

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

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

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

1.11. Preparo de Alimentos

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

1.12. Ações Adequadas para o Transporte das Refeições

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

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

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e estes etiquetados com a data de fabricação;
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;



- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o Nutricionista do Contratado deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

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

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

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

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

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

1.12.3. Critérios Quanto à Temperatura

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



J. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO

1. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Termo de Referência, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação; e alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente.
2. Nota: Quando a certidão de regularidade do registro junto ao CRN não tiver sido emitida pelo CRN-3, deverão ser adotadas as providências junto ao referido Conselho Regional que forem exigidas pelas normas vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas, no prazo por elas fixado.
3. Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Termo de Referência, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a serem utilizados no transporte das refeições, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

CAPÍTULO III



**Valores Referenciais,
Definições e Critérios
para Elaboração dos
Preços**



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

1. RESUMO – VALORES REFERENCIAIS

Os valores referenciais dos serviços de nutrição e alimentação das unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, na base de referência Junho/2025, estão apresentados nos quadros a seguir.

O valor referencial unitário leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que serão apresentados neste capítulo.

1.1. Valores Referenciais das Refeições

Quadro 23: Estimativa de preços referenciais por tipo de serviço e quantidade de refeições

Tipo de Refeição	Valor Unitário (R\$)			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Serviço A – Refeição porcionada				
Desjejum	R\$ 5,46	R\$ 5,39	R\$ 5,21	R\$ 5,14
Almoço	R\$ 17,75	R\$ 17,02	R\$ 15,29	R\$ 14,57
Jantar	R\$ 17,75	R\$ 17,02	R\$ 15,29	R\$ 14,57
Lanche opcional*	R\$ 13,89	R\$ 13,21	R\$ 11,51	R\$ 10,82
Serviço B – Refeição a granel				
Desjejum	R\$ 5,39	R\$ 5,31	-	-
Almoço	R\$ 16,92	R\$ 16,20	-	-
Jantar	R\$ 16,92	R\$ 16,20	-	-
Lanche opcional*	R\$ 13,85	R\$ 13,19	-	-

(*) Obs.: Esta opção poderá ser utilizada para substituição de uma das refeições diárias. A sua utilização deverá estar previamente quantificada e adequada nas planilhas de quantitativos e valores unitários.

1.2. Valores Referenciais Eventuais

Quadro 24: Estimativa de preços referenciais por tipo de eventos

Eventos	Valor Unitário (R\$)
Festa Junina	R\$ 5,40
Natal	R\$ 6,53
Ano-Novo	R\$ 6,53

2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS

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



2.1. Serviço A – Sistema de Entrega Refeição Porcionada

Quadro 25: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	400	700	1500	3000
Matéria-prima alimentar				
Desjejum	R\$ 3,41	R\$ 3,41	R\$ 3,41	R\$ 3,41
Almoço	R\$ 7,40	R\$ 7,40	R\$ 7,40	R\$ 7,40
Jantar	R\$ 7,40	R\$ 7,40	R\$ 7,40	R\$ 7,40
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 18,21	R\$ 18,21	R\$ 18,21	R\$ 18,21
Lanche opcional	R\$ 5,01	R\$ 5,01	R\$ 5,01	R\$ 5,01
Matéria-prima não alimentar				
Recicláveis individuais				
Desjejum	R\$ 0,07	R\$ 0,07	R\$ 0,07	R\$ 0,07
Almoço	R\$ 0,69	R\$ 0,69	R\$ 0,69	R\$ 0,69
Jantar	R\$ 0,69	R\$ 0,69	R\$ 0,69	R\$ 0,69
Lanche opcional	R\$ 0,09	R\$ 0,09	R\$ 0,09	R\$ 0,09
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\$ 9,31	R\$ 8,34	R\$ 5,61	R\$ 4,57
Despesas diversas				
Produtos para higienização e limpeza	R\$ 1,09	R\$ 1,09	R\$ 1,09	R\$ 1,09
Despesas com manutenção de instalações	R\$ 0,31	R\$ 0,23	R\$ 0,21	R\$ 0,19
Despesa com controle integrado de pragas	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R\$ 0,03	R\$ 0,03	R\$ 0,05	R\$ 0,03
Análise de potabilidade da água	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos	R\$ 0,31	R\$ 0,26	R\$ 0,21	R\$ 0,14
Utensílios	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02
Despesas com água	R\$ 0,66	R\$ 0,66	R\$ 0,66	R\$ 0,66
Despesas com energia	R\$ 0,26	R\$ 0,21	R\$ 0,16	R\$ 0,16
Despesas com gás	R\$ 0,22	R\$ 0,12	R\$ 0,06	R\$ 0,03
Total com despesas diversas	R\$ 2,93	R\$ 2,68	R\$ 2,48	R\$ 2,32
Transporte das refeições preparadas				
Valor unitário por viagem	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28	R\$ 0,28

Obs.: Consideramos o mês com 30,44 dias.



2.2. Serviço B – Sistema de Entrega Refeição a Granel

Quadro 26: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço B

Tipo de Refeição	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Parâmetro adotado		
Número médio de comensais	400	700
Matéria-prima alimentar		
Desjejum	R\$ 3,41	R\$ 3,41
Almoço	R\$ 7,40	R\$ 7,40
Jantar	R\$ 7,40	R\$ 7,40
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 18,21	R\$ 18,21
Lanche opcional	R\$ 5,01	R\$ 5,01
Matéria-prima não alimentar		
Recicláveis individuais		
Desjejum	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Almoço	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Jantar	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lanche opcional	R\$ 0,04	R\$ 0,04
Recicláveis para preparo das refeições		
Recicláveis para preparo de refeições	R\$ 0,03	R\$ 0,03
Mão de obra para preparo de refeições		
Custo unitário diário/comensal	R\$ 9,31	R\$ 8,34
Despesas diversas		
Produtos para higienização e limpeza	R\$ 1,09	R\$ 1,09
Despesas com manutenção de instalações	R\$ 0,31	R\$ 0,23
Despesa com controle integrado de pragas	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R\$ 0,03	R\$ 0,03
Análise de potabilidade da água	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos	R\$ 0,32	R\$ 0,28
Utensílios	R\$ 0,09	R\$ 0,10
Despesas com água	R\$ 0,66	R\$ 0,66
Despesas com energia	R\$ 0,26	R\$ 0,21
Despesas com gás	R\$ 0,22	R\$ 0,12
Total com despesas diversas	R\$ 2,99	R\$ 2,75
Transporte das refeições preparadas		
Valor unitário por viagem	R\$ 0,28	R\$ 0,28

Obs.: Consideramos o mês com 30,44 dias.

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Fornecimento de Matéria-prima Alimentar

3.1.1. Matéria-prima alimentar

a) Refeições



Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Desjejum											
Açúcar refinado	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 3,81	kg	R\$ 0,59
Açúcar cristal	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 3,85	kg	R\$ 0,59
Café torrado e moído	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 30,48	kg	R\$ 4,71
Café tradicional, torrado e moído	kg	15	mês	15,00	10,30	g	154,50	g	R\$ 32,51	kg	R\$ 5,02
Soma itens isentos (café)											R\$ 10,92
Soma itens não isentos (*) (café)											R\$ 0,00
Leite integral UHT - longa vida	l	6	mês	6,00	200,00	ml	1200,00	ml	R\$ 4,40	l	R\$ 5,28
Leite de vaca in natura tipo C	l	6	mês	6,00	200,00	ml	1200,00	ml	R\$ 5,86	l	R\$ 7,03
Leite de vaca integral em pó	kg	6	mês	6,00	35,00	g	210,00	g	R\$ 5,86	kg	R\$ 1,23
Alimento achocolatado *	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,45	g	R\$ 10,63	kg	R\$ 1,39
Bebida láctea composta de leite sabores	l	1	semana	4,35	200,00	ml	869,64	g	R\$ 1,59	l	R\$ 1,38
Alimento a base de soja sabores *	l	1	semana	4,35	250,00	ml	1087,05	ml	R\$ 2,46	l	R\$ 2,67
Soma itens isentos (Bebidas)											R\$ 14,92
Soma itens não isentos (*) (Bebidas)											R\$ 4,06
Margarina vegetal	kg	22	mês	22,00	10,30	g	226,60	g	R\$ 11,07	kg	R\$ 2,51
Pão francês comum	kg	22	mês	22,00	51,00	g	1122,00	g	R\$ 12,85	kg	R\$ 14,42
Bolacha salgada, tipo água e sal e cream cracker *	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R\$ 11,10	kg	R\$ 1,93
Bolacha doce tipo maisena ou maria *	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R\$ 11,67	kg	R\$ 2,03
Soma itens isentos (Pão e Biscoito)											R\$ 16,93
Soma itens não isentos (*) (Pão e Biscoito)											R\$ 3,96
Queijo tipo prato	kg	22	mês	22,00	53,00	g	1.166,00	g	R\$ 35,28	kg	R\$ 41,13
Apresuntado	kg	11	mês	11,00	30,00	g	330,00	g	R\$ 15,74	kg	R\$ 5,19
Mortadela	kg	11	mês	11,00	30,00	g	330,00	g	R\$ 22,25	kg	R\$ 7,34
Soma itens isentos (frios)											R\$ 53,67
Soma itens não isentos (*) (frios)											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 96,44
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 8,02
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R\$ 0,74
Total mensal											R\$ 103,71
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 3,41
Almoço e jantar – pão											
Pão francês comum	kg	1	dia	30,44	51,00	g	1.552,44	g	R\$ 12,85	kg	R\$ 19,95
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 19,95
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R\$ 0,00
Total mensal											R\$ 19,95
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 0,66



Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Almoço e jantar básico											
Arroz longo fino	kg	15	mês	15,00	125,00	g	1.875,00	g	R\$ 4,42	kg	R\$ 8,29
Arroz parboilizado	kg	15	mês	15,00	125,00	g	1.875,00	g	R\$ 5,38	kg	R\$ 10,10
Arroz											R\$ 18,39
Feijão preto tipo 1 e 2	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R\$ 5,87	kg	R\$ 3,05
Feijão roxinho, carioca, rosinha	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R\$ 7,40	kg	R\$ 3,85
Feijão branco, grupo 1, classe branco tipo 1 novo	kg	10	mês	10,00	52,00	g	520,00	g	R\$ 13,72	kg	R\$ 7,14
Feijão											R\$ 14,04
Massa alimentícia seca para macarronada prato base	kg	1	semana	4,35	120,00	g	521,79	g	R\$ 6,84	kg	R\$ 3,57
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 35,99
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R\$ 0,00
Total mensal											R\$ 35,99
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 1,18
Almoço e jantar – proteínas											
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço e cupim)	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 28,21	kg	R\$ 34,34
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço, peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 23,80	kg	R\$ 27,94
Carne x dianteira bovina (paleta e músculo)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 30,98	kg	R\$ 36,38
Carne seca – charque bovino	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 43,21	kg	R\$ 25,36
Carne bovina – coxão duro	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 35,26	kg	R\$ 41,40
Carne bovina – coxão mole	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 37,13	kg	R\$ 43,59
Carne bovina – cupim	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 37,45	kg	R\$ 43,96
Carne bovina – almôndegas	kg	2	semana	8,70	125,00	g	1087,05	g	R\$ 22,69	kg	R\$ 24,66
Carne bovina – patinho	kg	2	semana	8,70	125,00	g	1087,05	g	R\$ 39,14	kg	R\$ 42,54
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço, peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 23,80	kg	R\$ 27,94
Carne x dianteira bovina (acém, pescoço , peito e paleta)	kg	2	semana	8,70	135,00	g	1174,02	g	R\$ 23,80	kg	R\$ 27,94
Carne bovina – hambúrguer (56 g)	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 28,12	kg	R\$ 29,34
Carne suína com osso – bisteca	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 18,25	kg	R\$ 22,22



Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Carne suína com osso – costela salgado	kg	1	semana	4,35	51,00	g	221,76	g	R\$ 31,69	kg	R\$ 7,03
Carne suína com osso – pé salgado	kg	1	semana	4,35	51,00	g	221,76	g	R\$ 14,52	kg	R\$ 3,22
Carne suína sem osso – copa	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 22,85	kg	R\$ 27,82
Carne suína sem osso – lombo	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 25,47	kg	R\$ 31,00
Carne suína sem osso – pernil	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 18,61	kg	R\$ 22,65
Dobradinha fresca de bovino	kg	1	quinzena	2,18	124,00	g	269,59	g	R\$ 16,12	kg	R\$ 4,35
Fígado de bovino resfriado	kg	1	quinzena	2,18	130,00	g	282,63	g	R\$ 11,72	kg	R\$ 3,31
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa congelado	kg	2	semana	8,70	258,00	g	2243,68	g	R\$ 10,25	kg	R\$ 23,01
Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado	kg	2	semana	8,70	258,00	g	2243,68	g	R\$ 9,52	kg	R\$ 21,36
Frango empanado	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 21,68	kg	R\$ 22,63
Frango, peito sem osso e sem pele (sassami, cubos etc.)	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 18,36	kg	R\$ 19,16
Frango, peito com osso	kg	2	semana	8,70	160,00	g	1391,43	g	R\$ 15,61	kg	R\$ 21,72
Linguiça frescal tipo Toscana	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 18,44	kg	R\$ 14,44
Linguiça fresca de frango	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 23,19	kg	R\$ 18,15
Linguiça calabresa defumada	kg	1	semana	4,35	140,00	g	608,75	g	R\$ 18,58	kg	R\$ 11,31
Ovos tipo grande branco	dz	1	semana	4,35	2,00	un	8,70	un	R\$ 10,24	dz	R\$ 7,42
Peixe tipo cação em posta	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 31,34	kg	R\$ 24,53
Peixe tipo merluza em filé	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 32,75	kg	R\$ 25,64
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 28,07	kg	R\$ 21,97
Peixe empanado	kg	2	semana	8,70	140,00	g	1217,50	g	R\$ 25,72	kg	R\$ 31,32
Salsicha tipo viena ou frankfurt	kg	1	semana	4,35	104,00	g	452,21	g	R\$ 17,02	kg	R\$ 7,70
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 797,37
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R\$ 0,00
Total mensal											R\$ 797,37
Quantidade de refeições/mês											234,80
Total diário por refeição											R\$ 3,40
Total diário por comensal											R\$ 6,79



Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Almoço e jantar – legumes											
Abóbora madura	kg	1	semana	4,35	169,00	g	734,85	g	R\$ 1,99	kg	R\$ 1,47
Abóbora japonesa	kg	1	semana	4,35	169,00	g	734,85	g	R\$ 1,99	kg	R\$ 1,47
Abobrinha brasileira	kg	2	semana	8,70	134,00	g	1165,32	g	R\$ 2,31	kg	R\$ 2,69
Abobrinha italiana	kg	2	semana	8,70	134,00	g	1165,32	g	R\$ 3,69	kg	R\$ 4,30
Acelga (preparo cozido)	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 2,21	kg	R\$ 0,96
Batata comum lisa	kg	3	semana	13,05	183,00	g	2387,17	g	R\$ 2,38	kg	R\$ 5,68
Batata asterix	kg	3	semana	13,05	183,00	g	2387,17	g	R\$ 2,38	kg	R\$ 5,68
Batata-doce	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 2,92	kg	R\$ 2,03
Berinjela	kg	1	semana	4,35	114,00	g	495,70	g	R\$ 1,99	kg	R\$ 0,99
Brócolis	kg	1	semana	4,35	180,00	g	782,68	g	R\$ 4,29	kg	R\$ 3,36
Cará	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 3,24	kg	R\$ 1,90
Cenoura	kg	3	semana	13,05	120,00	g	1565,36	g	R\$ 2,61	kg	R\$ 4,08
Chuchu	kg	2	semana	8,70	150,00	g	1304,46	g	R\$ 2,20	kg	R\$ 2,87
Couve-flor	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 4,74	kg	R\$ 3,30
Beterraba	kg	1	semana	4,35	170,00	g	674,25	g	R\$ 6,46	kg	R\$ 4,36
Couve-manteiga	kg	2	semana	8,70	110,00	g	956,61	g	R\$ 2,93	kg	R\$ 2,80
Escarola	kg	2	semana	8,70	110,00	g	956,61	g	R\$ 2,30	kg	R\$ 2,20
Espinafre	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 4,10	kg	R\$ 2,86
Mandioca	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 1,71	kg	R\$ 1,19
Massa alimentícia para macarronada guarnição	kg	2	semana	8,70	70,00	g	608,75	g	R\$ 6,84	kg	R\$ 4,16
Massa alimentícia para lasanha pré-cozida	kg	1	quinzena	2,18	40,00	g	86,96	g	R\$ 12,80	kg	R\$ 1,11
Pimentão verde	kg	1	semana	4,35	151,00	g	656,58	g	R\$ 2,70	kg	R\$ 1,77
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	120,00	g	521,79	g	R\$ 5,33	kg	R\$ 2,78
Quiabo	kg	1	semana	4,35	122,00	g	530,48	g	R\$ 8,33	kg	R\$ 4,42
Repolho	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 1,09	kg	R\$ 0,64
Vagem	kg	1	semana	4,35	110,00	g	478,30	g	R\$ 8,16	kg	R\$ 3,90
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 72,98
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R\$ 0,00
Total mensal											R\$ 72,98
Quantidade de refeições/mês											167,41
Total diário por refeição											R\$ 0,44
Total diário por comensal											R\$ 0,87
Almoço e jantar – saladas											
Agrião	kg	3	semana	13,04	70,00	g	913,13	g	R\$ 4,16	kg	R\$ 3,80
Alface crespa	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 2,47	kg	R\$ 1,61
Alface lisa	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 2,41	kg	R\$ 1,57
Acelga	kg	2	semana	8,70	120,00	g	1043,57	g	R\$ 2,21	kg	R\$ 2,31
Almeirão	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 3,96	kg	R\$ 2,58
Beterraba	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 1,97	kg	R\$ 0,86
Escarola	kg	3	semana	13,04	50,00	g	652,23	g	R\$ 2,30	kg	R\$ 1,50
Pepino comum	kg	3	semana	13,04	60,00	g	782,68	g	R\$ 1,49	kg	R\$ 1,17
Cenoura	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 2,61	kg	R\$ 1,13
Couve-manteiga	kg	2	semana	8,70	50,00	g	434,82	g	R\$ 2,93	kg	R\$ 1,27
Tomate salada	kg	3	semana	13,04	106,00	g	1382,73	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 4,57
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 22,37
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R\$ 0,00
Total mensal											R\$ 22,37
Quantidade de refeições/mês											126,10
Total diário por refeição											R\$ 0,18
Total diário por comensal											R\$ 0,35



Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Almoço e jantar – sobremesas											
Abacate	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R\$ 4,85	kg	R\$ 5,32
Abacaxi	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R\$ 5,79	kg	R\$ 6,34
Banana nanica	kg	7	semana	30,44	120,00	g	3652,50	g	R\$ 3,48	kg	R\$ 12,72
Caqui	kg	1	semana	4,35	110,00	g	478,30	g	R\$ 36,74	kg	R\$ 17,57
Doce em pasta goiabada *	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R\$ 11,18	kg	R\$ 3,89
Doce em pasta marmelada *	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R\$ 28,15	kg	R\$ 9,79
Mistura em pó para gelatina *	kg	10	mês	10,00	21,00	g	210,00	g	R\$ 12,53	kg	R\$ 2,63
Laranja pera	kg	6	semana	26,09	160,00	g	4174,29	g	R\$ 2,56	kg	R\$ 10,70
Manga	kg	1	semana	4,35	252,00	g	1095,75	g	R\$ 4,06	kg	R\$ 4,45
Melancia	kg	2	semana	8,70	325,00	g	2826,34	g	R\$ 1,89	kg	R\$ 5,34
Milho de canjica	kg	1	semana	4,35	31,00	g	134,79	g	R\$ 12,17	kg	R\$ 1,64
Pó para preparo de pudim *	kg	10	mês	10,00	21,00	g	210,00	g	R\$ 10,90	kg	R\$ 2,29
Maçã	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 8,55	kg	R\$ 5,95
Doce de leite em tablete *	kg	1	quinzena	2,17	40,00	g	86,96	g	R\$ 0,47	kg	R\$ 0,04
Sagu *	kg	1	semana	4,35	21,00	g	91,31	g	R\$ 19,52	kg	R\$ 1,78
Tangerina cravo	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 4,18	kg	R\$ 2,46
Tangerina murcot	kg	1	semana	4,35	140,00	g	608,75	g	R\$ 3,47	kg	R\$ 2,11
Goiaba	kg	1	semana	4,35	160,00	g	695,71	g	R\$ 4,69	kg	R\$ 3,27
Tangerina ponkan	kg	1	semana	4,35	135,00	g	587,01	g	R\$ 4,93	kg	R\$ 2,89
Uva niágara	kg	1	semana	4,35	242,00	g	1052,27	g	R\$ 9,20	kg	R\$ 9,68
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 90,44
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 20,42
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R\$ 1,89
Total mensal											R\$ 108,98
Quantidade de refeições/mês											156,97
Total diário por refeição											R\$ 0,69
Total diário por comensal											R\$ 1,39
Almoço e jantar – temperos											
Alho nacional/estrangeiro	kg	6	mês	6,00	6,40	g	38,40	g	R\$ 23,98	kg	R\$ 0,92
Alho processado descascado	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 18,62	kg	R\$ 0,56
Alho processado, branco, picado	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 20,81	kg	R\$ 0,62
Alho processado, branco, puro em pasta	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 20,97	kg	R\$ 0,63
Alho, cebola triturados sem sal - tempero pronto	kg	6	mês	6,00	5,00	g	30,00	g	R\$ 31,49	kg	R\$ 0,94
Caldo de carne *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R\$ 8,59	kg	R\$ 0,09
Caldo de galinha *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R\$ 8,46	kg	R\$ 0,09
Cebola	kg	2	dia	60,88	26,00	g	1.582,75	g	R\$ 2,16	kg	R\$ 3,41
Cebolinha cheiro verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 38,73	kg	R\$ 3,21
Extrato de tomate *	kg	1	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R\$ 6,34	kg	R\$ 1,47
Limão taiti	kg	8	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R\$ 2,75	kg	R\$ 1,54
Louro seco	kg	1	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R\$ 36,37	kg	R\$ 0,15
Linguiça calabresa	kg	1	semana	4,35	55,00	g	239,15	g	R\$ 18,58	kg	R\$ 4,44
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31,00	ml	1.887,13	ml	R\$ 7,58	l	R\$ 14,30



Quadro 27: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita Peso Bruto (in Natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo Mensal (R\$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Orégano seco	kg	1	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R\$ 30,47	kg	R\$ 0,15
Pimenta do reino em pó	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 28,96	kg	R\$ 0,29
Pimenta vermelha picante 1	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 28,96	kg	R\$ 0,06
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,70	10,60	g	92,18	g	R\$ 74,90	kg	R\$ 6,90
Sal refinado iodado *	kg	2	dia	60,88	8,30	g	505,26	g	R\$ 1,95	kg	R\$ 0,99
Salsa cheiro verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R\$ 4,88	kg	R\$ 0,41
Tomate maduro	kg	15	mês	15,00	71,00	g	1.065,00	g	R\$ 3,31	kg	R\$ 3,52
Toucinho defumado (bacon)	kg	1	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R\$ 17,60	kg	R\$ 1,06
Vinagre de vinho *	l	2	dia	60,88	10,30	ml	627,01	ml	R\$ 2,35	l	R\$ 1,47
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 43,12
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 4,10
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R\$ 0,38
Total mensal											R\$ 46,84
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 1,54
Almoço e jantar – preparações											
Açúcar refinado	kg	1	mês	1,00	1.236,00	g	1.236,00	g	R\$ 3,81	kg	R\$ 4,71
Canela em pó	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 23,59	kg	R\$ 0,02
Canela em rama	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 105,51	kg	R\$ 0,11
Carne seca - salgada charque	kg	1	semana	4,35	60,00	g	260,89	g	R\$ 43,21	kg	R\$ 11,27
Chocolate em pó solúvel *	kg	1	mês	1,00	93,00	g	93,00	g	R\$ 22,30	kg	R\$ 2,07
Coco ralado seco, puro *	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R\$ 43,15	kg	R\$ 0,43
Cravo da Índia	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 92,05	kg	R\$ 0,09
Farinha de mandioca	kg	2	semana	8,70	40,00	g	347,86	g	R\$ 5,87	kg	R\$ 2,04
Farinha de milho amarela	kg	1	semana	4,35	40,00	g	173,93	g	R\$ 7,47	kg	R\$ 1,30
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 3,36	kg	R\$ 1,05
Fermento biológico	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R\$ 31,92	kg	R\$ 0,03
Fermento químico	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R\$ 29,30	kg	R\$ 0,06
Fubá de milho	kg	3	semana	13,05	40,00	g	521,79	g	R\$ 3,13	kg	R\$ 1,63
Maionese *	kg	1	quinzena	2,18	15,00	g	32,63	g	R\$ 7,48	kg	R\$ 0,24
Massa alimentícia para sopa	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R\$ 6,84	kg	R\$ 2,13
Lentilha	kg	2	quinzena	4,35	50,00	g	217,41	g	R\$ 14,83	kg	R\$ 3,23
Mel de abelha *	kg	1	mês	1,00	108,00	g	108,00	g	R\$ 25,23	kg	R\$ 2,72
Ovos tipo médio branco	dz	2	semana	8,70	2,00	un	17,39	un	R\$ 10,24	dz	R\$ 14,85
Queijo tipo muzzarella	kg	1	semana	4,35	26,00	g	113,05	g	R\$ 34,30	kg	R\$ 3,88
Xarope de groselha *	l	1	mês	1,00	94,00	ml	94,00	ml	R\$ 12,42	l	R\$ 1,17
Subtotal mensal itens isentos											R\$ 46,40
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R\$ 6,64
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											-R\$ 0,61
Total mensal											R\$ 52,42
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											R\$ 1,72



(conclusão)

Sucos											
Suco de frutas *	l	2	dia	60,88	21,00	ml	1278,38	ml	R\$ 7,68	l	R\$ 9,82
Subtotal mensal itens isentos										R\$ 0,00	
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos										R\$ 0,00	
Subtotal mensal itens não isentos (*)										R\$ 9,82	
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos										-R\$ 0,91	
Total mensal										R\$ 8,91	
Quantidade de refeições/mês										30,44	
Total diário por comensal										R\$ 0,29	

b) Eventuais

Quadro 28: Custos com matéria-prima alimentar – Eventuais

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita Peso Bruto (in natura)		Consumo per Capita		Custo Unitário		Custo por Evento (R\$)
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Festas Juninas										
Amendoim sem casca	kg	1	ano	66,00	g	66,00	g	R\$ 8,03	kg	R\$ 0,53
Milho de pipoca	kg	1	ano	52,00	g	52,00	g	R\$ 5,80	kg	R\$ 0,30
Pinhão	kg	1	ano	296,00	g	296,00	g	R\$ 11,79	kg	R\$ 3,49
Subtotal mensal itens isentos										R\$ 4,32
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos										R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)										R\$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos										R\$ 0,00
Total										R\$ 4,32
BDI - Benefício e Despesas Indiretas para serviços de transporte - 24,99%										R\$ 1,08
Total por comensal										R\$ 5,40
Subtotal mensal itens isentos										R\$ 4,32
Natal/Ano-Novo										
Frutas cristalizadas *	kg	1	ano	50,00	g	50,00	g	R\$ 11,85	kg	R\$ 0,59
Panetone *	kg	1	ano	210,00	g	210,00	g	R\$ 18,70	kg	R\$ 3,93
Refrigerante *	l	1	ano	250,00	ml	250,00	ml	R\$ 1,73	l	R\$ 0,43
Uva passa *	kg	1	ano	50,00	g	50,00	g	R\$ 16,07	kg	R\$ 0,80
Subtotal mensal itens isentos										R\$ 0,00
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos										R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)										R\$ 5,75
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos										-R\$ 0,53
Total										R\$ 5,22
BDI - Benefício e Despesas Indiretas para serviços de transporte - 24,99%										R\$ 1,30
Total por comensal										R\$ 6,53



c) Lanche opcional

Quadro 29: Custos com matéria-prima alimentar – Lanche opcional

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Total per Capita Peso Bruto (in natura)		Consumo per Capita Mensal		Custo Unitário		Custo por Refeição (R\$)
		Quant.	Un.	Quant.	Un.	Quant.	Un.	R\$	Un.	
Lanche opcional										
Diversos										
Suco de frutas *	l	1	lanche	21,00	ml	21,00	ml	R\$ 7,68	l	R\$ 0,16
Pão francês comum	Kg	2	lanche	51,00	g	102,00	g	R\$ 12,85	kg	R\$ 1,31
Subtotal itens isentos										R\$ 1,31
Subtotal itens não isentos (*)										R\$ 0,16
Recheio proteico										
Queijo tipo prato	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 35,28	kg	R\$ 4,59
Queijo tipo muçarela	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 34,30	kg	R\$ 4,46
Apresuntado	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 15,74	kg	R\$ 2,05
Presunto magro	kg	2,00	lanche	65,00	g	130,00	g	R\$ 24,12	kg	R\$ 3,14
Subtotal itens isentos (média)										R\$ 3,56
Subtotal itens não isentos (*) (média)										R\$ 0,00
Subtotal mensal itens isentos										R\$ 4,87
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos										R\$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)										R\$ 0,16
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos										-R\$ 0,01
Subtotal itens isentos (média)										R\$ 3,56
Total										R\$ 5,01
Total por lanche										R\$ 5,01

d) Resumo da matéria-prima alimentar

O quadro abaixo apresenta o resumo dos custos com matéria-prima. Destaca-se que, quando eventualmente houver a utilização do lanche opcional em substituição ao jantar, os custos unitários por refeição serão diferentes.

Quadro 30: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar

Tipo de Refeição	Total Diário por Comensal	
	Sem substituição	Com substituição*
Desjejum	R\$ 3,13	
Almoço e jantar		
Pão	R\$ 0,66	
Básico	R\$ 1,18	R\$ 1,18
Proteínas	R\$ 6,79	R\$ 6,79
Legumes	R\$ 0,87	R\$ 0,87
Saladas	R\$ 0,35	R\$ 0,35
Sobremesas	R\$ 1,39	R\$ 1,39
Temperos	R\$ 1,54	R\$ 1,54
Preparações	R\$ 1,72	R\$ 1,72
Sucos	R\$ 0,29	R\$ 0,29
Total almoço e jantar	R\$ 14,80	R\$ 14,14
Custo unitário por refeição	R\$ 7,40	R\$ 7,07
Lanche opcional	R\$ 5,01	

* Quando ocorrer a substituição do jantar pelo lanche opcional.

3.2. Fornecimento de Matéria-prima Não Alimentar

3.2.1. Matéria-prima não Alimentar: Recicláveis

a) Recicláveis individuais utilizados nos Serviços A e B



Quadro 31: Custos com recicláveis individuais utilizados nos serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R\$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R\$)
			Consumo	Frequência	
Recicláveis para desjejum – somente para o Serviço A					
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 300 ml para sucos e café com leite	un	R\$ 0,08	1	dia	R\$ 0,08
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,08
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,01
Total diário por refeição					R\$ 0,07
Recicláveis para almoço e jantar – somente para o Serviço A					
Marmitex redondo de 1ª qualidade, resistente, com tampa aluminizada, com fechamento hermético	un	R\$ 0,35	4	Dia	R\$ 1,23
Colher de sopa descartável em plástico resistente e transparente	un	R\$ 0,07	2	Dia	R\$ 0,13
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 200 ml, para água/suco	un	R\$ 0,05	2	Dia	R\$ 0,11
Copos plásticos resistentes, com tampa, capacidade de 100 ml, para sobremesa	un	R\$ 0,11	15	Mês	R\$ 0,06
Total diário por comensal					R\$ 1,52
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,76
Crédito PIS / COFINS					-R\$ 0,07
Total diário por refeição					R\$ 0,69
Recicláveis para lanche opcional – Serviço A					
Copos plásticos resistentes, com capacidade de 200 ml, para água/suco	un	R\$ 0,05	1	Dia	R\$ 0,05
Saco para lanche	un	R\$ 0,04	1	Dia	R\$ 0,04
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,10
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,01
Total diário por refeição					R\$ 0,09
Recicláveis para lanche opcional – Serviço B					
Saco para lanche	un	R\$ 0,04	1	Dia	R\$ 0,04
Subtotal diário por refeição					R\$ 0,04
Crédito PIS/COFINS					-R\$ 0,004
Total diário por refeição					R\$ 0,04



b) Recicláveis para o preparo das refeições – Serviços A e B

Quadro 32: Custos com recicláveis para o preparo das refeições nos serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R\$)	Quantidade		Consumo Mensal (un.)	Custo Total (mês)
			Consumo	Frequência		
Filme de pvc, esticável, em rolo, espessura aproximada 0,01 mm (10 micras), medindo aproximadamente 38 cm x 1000 m	rolo	R\$ 138,73	2	mês	2,00	R\$ 277,47
Luvas látex descartáveis	un	R\$ 0,23	12	dia	365,25	R\$ 85,79
Papel alumínio com 7,5 m x 30 cm	rolo	R\$ 3,88	2	mês	2,00	R\$ 7,77
Pano multiuso rolo de cross-hatch com 300 m x 30 cm	rolo	R\$ 132,89	2	mês	2,00	R\$ 265,79
Saco plástico para saladas medindo 50x40 cm	un	R\$ 0,08	100	dia	3043,75	R\$ 241,88
Saco plástico para temperos medindo 6x9 cm	un	R\$ 0,03	5	dia	152,19	R\$ 3,95
Sacos plásticos, esterilizado, para coleta de amostras de alimentos, medindo aproximadamente 15x20cm	un	R\$ 0,11	14	dia	426,13	R\$ 48,77
Total mensal						R\$ 931,41
Custo diário por comensal*						R\$ 0,03
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,003
Custo diário final por comensal						R\$ 0,028

Obs.: Foi considerada a quantidade de refeições diárias = 1000.

3.3. Despesas Diversas

3.3.1. Despesas Diversas – Serviço A

Quadro 33: Custos com despesas diversas para o Serviço A

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Parâmetro adotado				
Número médio de comensais	400	700	1.500	3.000
Produtos para higienização e limpeza				
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 18,21	R\$ 18,21	R\$ 18,21	R\$ 18,21
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\$ 1,09	R\$ 1,09	R\$ 1,09	R\$ 1,09
Despesas com manutenção de instalações				
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,40	0,30	0,27	0,24
Área total requerida (m²)	160,00	210,00	405,00	720,00
Valor médio/m² de locação mensal	R\$ 23,64	R\$ 23,64	R\$ 23,64	R\$ 23,64
Custo mensal	R\$ 3.782,03	R\$ 4.963,91	R\$ 9.573,26	R\$ 17.019,13
Custo unitário diário	R\$ 0,31	R\$ 0,23	R\$ 0,21	R\$ 0,19
Despesa com controle integrado de pragas				
Custo de aplicação trimestral/m²	R\$ 2,18	R\$ 2,18	R\$ 2,18	R\$ 2,18
Área total requerida (m²)	160,00	210,00	405,00	720,00
Subtotal por trimestre	R\$ 348,80	R\$ 457,80	R\$ 882,90	R\$ 1.569,60



Quadro 33: Custos com despesas diversas para o serviço A

(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais			
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 32,26	-R\$ 42,35	-R\$ 81,67	-R\$ 145,19
Custo total por trimestre	R\$ 316,54	R\$ 415,45	R\$ 801,23	R\$ 1.424,41
Custo unitário diário	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados				
Quantidade estimada mensal de análises	1	2	6	7
Valor unitário	R\$ 401,63	R\$ 401,63	R\$ 401,63	R\$ 401,63
Valor mensal	R\$ 401,63	R\$ 803,26	R\$ 2.409,78	R\$ 2.811,41
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 37,15	-R\$ 74,30	-R\$ 222,90	-R\$ 260,06
Custo total por mês	R\$ 364,48	R\$ 728,96	R\$ 2.186,88	R\$ 2.551,35
Custo unitário diário	R\$ 0,03	R\$ 0,03	R\$ 0,05	R\$ 0,03
Análise de potabilidade da água				
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R\$ 138,66	R\$ 138,66	R\$ 138,66	R\$ 138,66
Valor mensal	R\$ 23,11	R\$ 23,11	R\$ 23,11	R\$ 23,11
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,14	-R\$ 2,14	-R\$ 2,14	-R\$ 2,14
Custo total por mês	R\$ 20,97	R\$ 20,97	R\$ 20,97	R\$ 20,97
Custo unitário diário	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos				
Custo total de aquisição	R\$ 227.074,34	R\$ 336.753,81	R\$ 582.932,17	R\$ 747.737,63
Custo diário de depreciação	R\$ 0,16	R\$ 0,13	R\$ 0,11	R\$ 0,07
Custo diário de manutenção	R\$ 0,16	R\$ 0,13	R\$ 0,11	R\$ 0,07
Custo unitário diário	R\$ 0,31	R\$ 0,26	R\$ 0,21	R\$ 0,14
Utensílios				
Custo de aquisição	R\$ 12.779,42	R\$ 27.015,09	R\$ 31.964,26	R\$ 52.919,99
Custo unitário diário	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02
Despesas com água				
Consumo diário por comensal (litros)	25	25	25	25
Tarifa (R\$/m³)	R\$ 29,30	R\$ 29,30	R\$ 29,30	R\$ 29,30
Subtotal unitário diário	R\$ 0,73	R\$ 0,73	R\$ 0,73	R\$ 0,73
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,07	-R\$ 0,07	-R\$ 0,07	-R\$ 0,07
Custo unitário diário	R\$ 0,66	R\$ 0,66	R\$ 0,66	R\$ 0,66
Despesas com energia				
Consumo diário (Kw)	130	190	300	600
Tarifa (R\$/Kw)	R\$ 0,71	R\$ 0,71	R\$ 0,71	R\$ 0,71
Custo diário com 18% de ICMS	R\$ 112,63	R\$ 164,62	R\$ 259,92	R\$ 519,84
Subtotal unitário diário	R\$ 0,28	R\$ 0,24	R\$ 0,17	R\$ 0,17
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,03	-R\$ 0,02	-R\$ 0,02	-R\$ 0,02
Custo unitário diário	R\$ 0,26	R\$ 0,21	R\$ 0,16	R\$ 0,16
Despesas com gás				
Consumo diário por comensal (kg)	0,0275	0,0157	0,0073	0,0037
Custo unitário (kg)	R\$ 8,64	R\$ 8,64	R\$ 8,64	R\$ 8,64
Subtotal unitário diário	R\$ 0,24	R\$ 0,14	R\$ 0,06	R\$ 0,03
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,02	-R\$ 0,01	-R\$ 0,01	R\$ 0,00
Custo unitário diário	R\$ 0,22	R\$ 0,12	R\$ 0,06	R\$ 0,03
Total de despesas diversas	R\$ 2,93	R\$ 2,68	R\$ 2,48	R\$ 2,32



3.3.2. Despesas Diversas – Serviço B

Quadro 34: Custos com despesas diversas para o Serviço B

(continua)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Parâmetro adotado		
Número médio de comensais	400	700
Produtos para higienização e limpeza		
Total diário de gêneros alimentícios	R\$ 18,21	R\$ 18,21
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%
Custo diário com higienização e limpeza (R\$/dia)	R\$ 1,09	R\$ 1,09
Despesas com manutenção de instalações		
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,40	0,30
Área total requerida (m²)	160	210
Valor médio/m² de locação mensal	23,64	23,64
Custo mensal	3.782,03	4.963,91
Custo unitário diário	R\$ 0,31	R\$ 0,23
Despesa com controle integrado de pragas		
Custo de aplicação trimestral/m²	R\$ 2,18	R\$ 2,18
Área total requerida (m²)	160	210
Subtotal por trimestre	R\$ 348,80	R\$ 457,80
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 32,26	-R\$ 42,35
Custo total por trimestre	R\$ 316,54	R\$ 415,45
Custo unitário diário	R\$ 0,01	R\$ 0,01
Análise microbiológica dos alimentos preparados		
Quantidade estimada mensal de análises	1	2
Valor unitário	R\$ 401,63	R\$ 401,63
Valor mensal	R\$ 401,63	R\$ 803,26
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 37,15	-R\$ 74,30
Custo total por mês	R\$ 364,48	R\$ 728,96
Custo unitário diário	R\$ 0,03	R\$ 0,03
Análise de potabilidade da água		
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167
Valor unitário	R\$ 138,66	R\$ 138,66
Valor mensal	R\$ 23,11	R\$ 23,11
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,14	-R\$ 2,14
Custo total por mês	R\$ 20,97	R\$ 20,97
Custo unitário diário	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Equipamentos		
Custo total de aquisição	R\$ 235.588,31	R\$ 353.879,00
Custo diário de depreciação	R\$ 0,161	R\$ 0,138
Custo diário de manutenção	R\$ 0,161	R\$ 0,138
Custo unitário diário	R\$ 0,32	R\$ 0,28
Utensílios		
Custo de aquisição	R\$ 26.044,24	R\$ 51.120,47
Custo unitário diário	R\$ 0,09	R\$ 0,10
Despesas com água		
Consumo diário por comensal (litros)	25	25
Tarifa (R\$/ m³)	R\$ 29,30	R\$ 29,30
Subtotal unitário diário	R\$ 0,73	R\$ 0,73
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,07	-R\$ 0,07
Custo unitário diário	R\$ 0,66	R\$ 0,66



Quadro 34: Custos com despesas diversas para o Serviço B

(conclusão)

Despesas Diversas	Quantitativo de Comensais	
	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Despesas com energia		
Consumo diário (Kw)	130	190
Tarifa (R\$/MW)	0,71	0,71
Custo diário com 18% de ICMS	R\$ 112,63	R\$ 164,62
Subtotal unitário diário	R\$ 0,28	R\$ 0,24
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,03	-R\$ 0,02
Custo unitário diário	R\$ 0,26	R\$ 0,21
Despesas com gás		
Consumo diário por comensal (kg)	0,0275	0,0157
Custo unitário (kg)	R\$ 8,64	R\$ 8,64
Subtotal unitário diário	R\$ 0,24	R\$ 0,14
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,02	-R\$ 0,01
Custo unitário diário	R\$ 0,22	R\$ 0,12
Total de despesas diversas	R\$ 2,99	R\$ 2,75

3.3.3. Despesas com Transporte – Serviços A e B

O quadro apresentado a seguir expressa os parâmetros adotados para a composição dos cálculos de transporte, resultado do somatório dos custos fixos e dos custos variáveis, contemplando os dois tipos de serviços abordados neste caderno.

Quadro 35: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte

(continua)

Item	Parâmetros Adotados	Un	Valor Unitário (R\$)
Quantidade de viagens por dia	4	un	
Km de cada viagem	55	km	
Refeições transportadas a cada viagem	800	un	
Veículo zero km	1	un	R\$ 195.739,55
Veículo em 2 anos (residual)	1	un	R\$ 153.449,09
Veículo em 4 anos (residual)	1	un	R\$ 124.612,68
Equipe de transporte (motorista + aux.)	1	mensal	R\$ 13.813,04
Seguro	0,0822	%	
Seguro	12	meses	
Emplacamento	48	meses	R\$ 367,19
Par de placas	-	-	R\$ 202,84
Taxa de primeiro registro	-	-	R\$ 164,35
IPVA	12	meses	R\$ 0,00
IPVA	0,04	%	
Depreciação do veículo (mês)	24	meses	
Custo de adaptação do veículo	48	meses	
Diesel (km/l)	9	Km/l	R\$ 10.711,84
Fator de Manutenção Peças (1%/5.000km)	0,000002	%	R\$ 5,83
Fator de Manutenção Oficina (23% da equipe mês/10.000km)	0,000023	%	
Equipe manutenção	1	mensal	
Pneus – fator de gasto (5 pneus/45.000 km)	0,000111111	%	R\$ 10.912,42



Quadro 44: Tabela de parâmetros adotados para o cálculo de transporte
(conclusão)

Item	Parâmetros Adotados	Un.	Valor Unitário (R\$)
Óleo de motor (6,8 L/7500 km)	0,000906667	Fator	R\$ 23,04
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%	%	-

Quadro 36: Tabela do custo total fixo de transporte

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R\$/mês)	Crédito PIS/COFINS (R\$)	Custo Total (R\$)
Custo fixo			
Mão de obra	R\$ 13.813,04		R\$ 13.813,04
Depreciação	R\$ 1.201,52		R\$ 1.201,52
Seguro	R\$ 1.051,13	-R\$ 97,23	R\$ 953,90
Custo de adaptação do veículo	R\$ 223,16	-R\$ 20,64	R\$ 202,52
Emplacamento	R\$ 7,65		R\$ 7,65
IPVA	R\$ 0,00		R\$ 0,00
Custo fixo mensal (R\$/mês)			R\$ 16.831,09
Custo fixo diário (R\$/dia)			R\$ 552,93
Custo fixo por viagem			R\$ 138,23
Custo fixo por refeição			R\$ 0,17

Quadro 37: Tabela do custo total variável de transporte

Custo Total de Transporte	Custo Mensal (R\$/mês)	Crédito PIS/COFINS (R\$)	Custo Total (R\$)
Custo variável			
Manutenção de peças	R\$ 0,39		R\$ 0,39
Manutenção oficina	R\$ 0,25		R\$ 0,25
Pneu e acessórios	R\$ 0,06	-R\$ 0,01	R\$ 0,05
Combustível	R\$ 0,65	-R\$ 0,06	R\$ 0,59
Óleos e lubrificantes	R\$ 0,02	-R\$ 0,002	R\$ 0,02
Lavagens	R\$ 0,25	-R\$ 0,02	R\$ 0,22
Custo variável (R\$/km)			R\$ 1,53
Custo variável por viagem			R\$ 83,90
Custo variável por refeição			R\$ 0,10

Custo final do transporte de refeições	
Custo fixo por refeição	R\$ 0,17
Custo variável por refeição	R\$ 0,10
Custo final por refeição	R\$ 0,28



3.3.4. Equipamentos

Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Recepção e controle									
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	R\$ 1.300,06	1	1	1	2	R\$ 1.300,06	R\$ 1.300,06	R\$ 1.300,06	R\$ 2.600,13
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg com base de chapa de aço inox	R\$ 1.568,69		1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 1.568,69	R\$ 1.568,69	R\$ 3.137,38
Balança de carga 300 kg	R\$ 1.323,28	1	1	1	2	R\$ 1.323,28	R\$ 1.323,28	R\$ 1.323,28	R\$ 2.646,55
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m com gavetas	R\$ 3.746,09	1	1	1	2	R\$ 3.746,09	R\$ 3.746,09	R\$ 3.746,09	R\$ 7.492,18
Despesa									
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, com 5 prateleiras. Dimensões: 0,92 x 0,50 x 1,80 m com vão entre prateleira 0,46 m	R\$ 2.021,98	3	4	7	12	R\$ 6.065,94	R\$ 8.087,92	R\$ 14.153,86	R\$ 24.263,77
Mesa de escritório 1,50 m	R\$ 401,96	1	1	1	2	R\$ 401,96	R\$ 401,96	R\$ 401,96	R\$ 803,91
Cadeira giratória	R\$ 306,69	1	1	1	2	R\$ 306,69	R\$ 306,69	R\$ 306,69	R\$ 613,39
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	R\$ 1.059,25	1	1	1	2	R\$ 1.059,25	R\$ 1.059,25	R\$ 1.059,25	R\$ 2.118,50
Mesa aço 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio da balança	R\$ 1.272,05	1	1	1	2	R\$ 1.272,05	R\$ 1.272,05	R\$ 1.272,05	R\$ 2.544,10
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 2.995,85					R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Escada de metal com 5 degraus	R\$ 157,26	1	1	1	1	R\$ 157,26	R\$ 157,26	R\$ 157,26	R\$ 157,26
Estrado de polipropileno 1,00 x 1,20 x 0,15 m	R\$ 130,74	3	7	15	20	R\$ 392,23	R\$ 915,21	R\$ 1.961,17	R\$ 2.614,89
Carro auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassi em chapa dobrada de aço inox, planos de tampo rebaixados em aço, montantes em tubos de aço de 1" e providos de rodas de 5" revestidos de borracha (2 fixas e 2 giratórias), acabamento em aço inox polido fosco	R\$ 2.510,02	1	1	3	4	R\$ 2.510,02	R\$ 2.510,02	R\$ 7.530,06	R\$ 10.040,08
Câmaras frigoríficas									
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R\$ 26.073,92	1	1			R\$ 26.073,92	R\$ 26.073,92	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R\$ 3.059,24	3	3	5	8	R\$ 9.177,73	R\$ 9.177,73	R\$ 15.296,21	R\$ 24.473,94



Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Câmara 3,00 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R\$ 31.000,65			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 31.000,65	R\$ 31.000,65
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	R\$ 34.518,37	1	1			R\$ 34.518,37	R\$ 34.518,37	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R\$ 3.059,24	3	4	5	6	R\$ 9.177,73	R\$ 12.236,97	R\$ 15.296,21	R\$ 18.355,46
Câmara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	R\$ 40.762,13			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 40.762,13	R\$ 40.762,13
Câmara 2,15 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R\$ 27.577,62		1			R\$ 0,00	R\$ 27.577,62	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontável	R\$ 3.059,24		3	4	5	R\$ 0,00	R\$ 9.177,73	R\$ 12.236,97	R\$ 15.296,21
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R\$ 30.600,57			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 30.600,57	R\$ 30.600,57
Antecâmara	R\$ 22.977,06	1	1	1	1	R\$ 22.977,06	R\$ 22.977,06	R\$ 22.977,06	R\$ 22.977,06
Área de carnes									
Tampo em aço inox 1,50 x 0,70 x 0,85 com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 2.641,16	1				R\$ 2.641,16	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 com 2 cubas de 0,50 x 0,40 x 0,30 m de fundo	R\$ 3.860,30		1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 3.860,30	R\$ 3.860,30	R\$ 3.860,30
Mesa com 50 x 0,70 x 0,85 m, em altileno espessura mínima 2 cm	R\$ 1.542,30		1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 1.542,30	R\$ 1.542,30	R\$ 3.084,60
Tampo em aço inox com 2,10x0,70x0,85 m com 2 cubas de aço inox 0,60 x 0,50 x 0,40 m para descongelamento	R\$ 5.251,12			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5.251,12	R\$ 5.251,12
Moedor/picador de carnes tipo doméstico elétrico	R\$ 326,45	1				R\$ 326,45	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Moedor/picador de carnes 100 kg/h	R\$ 2.811,85		1			R\$ 0,00	R\$ 2.811,85	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	R\$ 3.527,01			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3.527,01	R\$ 3.527,01
Amaciador de bifes, 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos, composto de 2 rolos com 72 lâminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	R\$ 3.408,54	1	1	1	2	R\$ 3.408,54	R\$ 3.408,54	R\$ 3.408,54	R\$ 6.817,08
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\$ 3.620,93	1	1			R\$ 3.620,93	R\$ 3.620,93	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de vegetais									
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". acompanha caixa de decantação	R\$ 3.238,53			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3.238,53	R\$ 3.238,53
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R\$ 3.860,30		1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 3.860,30	R\$ 3.860,30	R\$ 3.860,30
Tampo de aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R\$ 2.876,22	1				R\$ 2.876,22	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 2 cubas conjugadas de 0,50 x 0,40 x 0,40 com fundo falso perfurado e chuveiros laterais	R\$ 4.799,47	1	1			R\$ 4.799,47	R\$ 4.799,47	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo de aço inox linear 1,40 x 0,60 x 0,85 m	R\$ 1.686,70			1		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.686,70	R\$ 0,00
Tanque duplo, em aço inox de 2,0 x 1,0 x 0,20 m, com fundo falso perfurado e chuveiros laterais, acabamento polido fosco, medidas: 2,50 x 1,00 x 0,85 m	R\$ 6.042,87			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6.042,87	R\$ 6.042,87
Lavadora e centrífuga de vegetais capac. 20 a 30 kg/h em aço inox	R\$ 32.098,08				1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 32.098,08
Multiprocessador 150 kg/h	R\$ 3.785,36		1	2	1	R\$ 0,00	R\$ 3.785,36	R\$ 7.570,72	R\$ 3.785,36
Multiprocessador 300 kg/h	R\$ 6.981,22				1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6.981,22
Área de cereais									
Tampo em aço inox linear para apoio, 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 orifício na extremidade	R\$ 1.686,70	1	1	2	2	R\$ 1.686,70	R\$ 1.686,70	R\$ 3.373,40	R\$ 3.373,40
Carro para lavagem e transporte de cereais, tipo caçamba basculante sobre rodas, constituído de 1 recipiente em aço inox, provido de anteparo perfurado, guidão e alças em tubo de aço inox com montantes tubulares de 1", com 4 rodas de 5"e revestido de poliuretano, 2 fixas e 2 giratórias.; dimensões de 0,71 x 0,43 x 0,85 m	R\$ 3.161,44		1	3	4	R\$ 0,00	R\$ 3.161,44	R\$ 9.484,31	R\$ 12.645,75



Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Area de massas, sobremesas e lanches									
Tampo linear em aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,3 de fundos	R\$ 3.035,60	1				R\$ 3.035,60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Tampo linear (PIA) em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R\$ 4.083,37		1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 4.083,37	R\$ 4.083,37	R\$ 4.083,37
Cafeteira elétrica capacidade 50 litros, em aço inox	R\$ 4.485,08	1				R\$ 4.485,08	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	R\$ 3.340,17	1	1	1	1	R\$ 3.340,17	R\$ 3.340,17	R\$ 3.340,17	R\$ 3.340,17
Cafeteira elétrica 5 litros	R\$ 3.288,36	1				R\$ 3.288,36	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores – globo, raquete e gancho	R\$ 13.795,52		1			R\$ 0,00	R\$ 13.795,52	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Batedeira elétrica 38 litros, com tacho em aço inox com 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhados de 3 batedores – globo, raquete e gancho	R\$ 100.878,48			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 100.878,48	R\$ 100.878,48
Area de cocção									
Fogão a gás com 4 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R\$ 2.807,89			2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5.615,78	R\$ 5.615,78
Fogão a gás com 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R\$ 3.063,24	1	1			R\$ 3.063,24	R\$ 3.063,24	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Bifeteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	R\$ 376,34	1	1	2	2	R\$ 376,34	R\$ 376,34	R\$ 752,68	R\$ 752,68
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40m	R\$ 379,71	1	1	0	0	R\$ 379,71	R\$ 379,71	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros com 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	R\$ 1.567,19	1				R\$ 1.567,19	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00x1,00m	R\$ 9.193,60			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 9.193,60	R\$ 9.193,60



Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	R\$ 13.029,67	2	1			R\$ 26.059,34	R\$ 13.029,67	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05 cm x 0,85 m	R\$ 16.393,11	1	3	2	1	R\$ 16.393,11	R\$ 49.179,33	R\$ 32.786,22	R\$ 16.393,11
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	R\$ 18.535,52		1	5	1	R\$ 0,00	R\$ 18.535,52	R\$ 92.677,59	R\$ 18.535,52
Caldeirão a gás autogerador de vapor 500 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20 cm x 0,85 m	R\$ 23.495,45				4	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 93.981,81
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R\$ 6.578,65	1	1			R\$ 6.578,65	R\$ 6.578,65	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R\$ 13.423,05			1	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 13.423,05	R\$ 26.846,10
Mesa para apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R\$ 3.356,30	1	1			R\$ 3.356,30	R\$ 3.356,30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Mesa para apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R\$ 4.549,52			1	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4.549,52	R\$ 4.549,52
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monof.	R\$ 965,43	1				R\$ 965,43	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	R\$ 1.178,27		1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 1.178,27	R\$ 1.178,27	R\$ 1.178,27
Refrigerador industrial, galvanizada internamente e externamente em aço inox, de 1,20 x 0,60 x 1,90 m, cap. 1200 litros	R\$ 8.493,85		1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 8.493,85	R\$ 8.493,85	R\$ 8.493,85
Forno combinado com 20 GN 1/1	R\$ 33.073,25				2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 66.146,49
Area para higienização de painéis e utensílios									
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R\$ 3.301,95	1				R\$ 3.301,95	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R\$ 4.618,63		1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 4.618,63	R\$ 4.618,63	R\$ 9.237,26
Estante gradeada em aço inox de 1,4 x 0,50 x 1,80 m, fixa com 4 planos	R\$ 2.305,82	1	2	2	3	R\$ 2.305,82	R\$ 4.611,65	R\$ 4.611,65	R\$ 6.917,47
Area de montagem									
Carro isotérmico/banho maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	R\$ 3.845,34			10	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 38.453,40	R\$ 46.144,08
Carro plataforma 300 kg para transporte (distribuição e expedição)	R\$ 688,57		1	1	2	R\$ 0,00	R\$ 688,57	R\$ 688,57	R\$ 1.377,14
Equipamento de fechamento de marmitex manual	R\$ 107,18	1	1	1	2	R\$ 107,18	R\$ 107,18	R\$ 107,18	R\$ 214,35
Sistema de exaustão									
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m sem filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R\$ 12.051,04	1				R\$ 12.051,04	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R\$ 14.163,25	1				R\$ 14.163,25	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,70 x 1,20 m com filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 15.599,47		1	1	1	R\$ 0,00	R\$ 15.599,47	R\$ 15.599,47	R\$ 15.599,47
Sistema de exaustão composto de coifa de 4,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 17.555,28		1			R\$ 0,00	R\$ 17.555,28	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 5,20 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 19.055,15			2	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 38.110,30	R\$ 38.110,30
Sistema de exaustão composto de coifa de 8,0 x 1,20 m sem filtro, 3,0 m dutos de 0,40 cm 2 exaustores axial 220 volts e 2 chapéus chinês	R\$ 25.156,39					R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Quadro 38: Custos com equipamentos utilizados no serviço A

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos				Custo com Equipamentos			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Área de guarda de caixotes									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 1.808,61	1	1	2	2	R\$ 1.808,61	R\$ 1.808,61	R\$ 3.617,21	R\$ 3.617,21
Área de lavagem e guarda de material limpeza									
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 1.864,87	1	1	1	1	R\$ 1.864,87	R\$ 1.864,87	R\$ 1.864,87	R\$ 1.864,87
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 100,71	1	1	1	2	R\$ 100,71	R\$ 100,71	R\$ 100,71	R\$ 201,42
Estante de aço pintada com 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m	R\$ 1.808,61	1	1	1	2	R\$ 1.808,61	R\$ 1.808,61	R\$ 1.808,61	R\$ 3.617,21
Subtotal para refeição transportada						R\$ 250.219,66	R\$ 371.078,57	R\$ 642.349,49	R\$ 823.953,31
Crédito PIS/COFINS						-R\$ 23.145,32	-R\$ 34.324,77	-R\$ 59.417,33	-R\$ 76.215,68
Total refeição transportada						R\$ 227.074,34	R\$ 336.753,81	R\$ 582.932,17	R\$ 747.737,63
Número médio de comensais						400	700	1500	3000
Custo diário de depreciação = custo total/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R\$ 0,155	R\$ 0,132	R\$ 0,106	R\$ 0,068
Custo diário de manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R\$ 0,155	R\$ 0,132	R\$ 0,106	R\$ 0,068
Custo unitário diário refeição transportada						R\$ 0,311	R\$ 0,263	R\$ 0,213	R\$ 0,136



Para o Serviço B, o quadro abaixo apresenta os equipamentos incluídos e excluídos frente aos já apresentados para o Serviço A (Quadro 47), de acordo com a necessidade.

Quadro 39: Custos com equipamentos utilizados no serviço B

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Equipamentos		Custo com Equipamentos	
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Inclusão					
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg com base de chapa de aço inox	R\$ 1.300,06	1	2	R\$ 1.300,06	R\$ 2.600,13
Carro térmico sob rodízios, dotado de 4 recipientes quentes e 1 neutro; elétrico 220 v, aço inox, dotado de gabinete para apoio.1,20mx0,70mx0,90m	R\$ 1.761,66	1	2	R\$ 1.761,66	R\$ 3.523,32
Tampo de aço inox 1,40x0,70x0,70x 0,85m com 2 cubas de 0,60x0,50x0,40m	R\$ 4.618,63	1	2	R\$ 4.618,63	R\$ 9.237,26
Estante de aço pintada com 04 planos de 0,92m x 0,50m x 1,60m de altura	R\$ 1.808,61	1	2	R\$ 1.808,61	R\$ 3.617,21
Subtotal para refeição a granel inclusão				R\$ 9.488,96	R\$ 18.977,92
Exclusão					
Equipamento de fechamento de marmitex manual	R\$ 107,18	1	1	R\$ 107,18	R\$ 107,18
Subtotal para refeição a granel exclusão				-R\$ 107,18	-R\$ 107,18
Subtotal para refeição transportada				R\$ 250.219,66	R\$ 371.078,57
Total com acréscimo da refeição a granel				R\$ 259.601,44	R\$ 389.949,32
Crédito PIS/COFINS				-R\$ 24.013,13	-R\$ 36.070,31
Total refeição a granel				R\$ 235.588,31	R\$ 353.879,00
Número médio de comensais				400	700
Custo diário de depreciação = custo total/10 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R\$ 0,16	R\$ 0,14
Custo diário de manutenção = 10% do custo total/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R\$ 0,16	R\$ 0,14
Custo unitário diário refeição a granel				R\$ 0,32	R\$ 0,28



3.3.5. Utensílios

Quadro 40: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(continua)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Abridor de garrafa com saca-rolha em inox	R\$ 5,86	3	3	3		R\$ 17,57	R\$ 17,57	R\$ 17,57	R\$ 0,00
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	R\$ 5,67	2				R\$ 11,34	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	R\$ 7,72	1	2	2	3	R\$ 7,72	R\$ 15,45	R\$ 15,45	R\$ 23,17
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R\$ 42,62	3	10	12		R\$ 127,85	R\$ 426,18	R\$ 511,42	R\$ 0,00
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	R\$ 52,05	3	10	12	40	R\$ 156,16	R\$ 520,54	R\$ 624,65	R\$ 2.082,17
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel com tampa	R\$ 105,82	2	4	5	6	R\$ 211,65	R\$ 423,30	R\$ 529,12	R\$ 634,95
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel com tampa	R\$ 195,29	2	4	4		R\$ 390,57	R\$ 781,15	R\$ 781,15	R\$ 0,00
Caçarola de alumínio cap. 41 litros tipo hotel com tampa	R\$ 275,29	3	5	5	6	R\$ 825,88	R\$ 1.376,47	R\$ 1.376,47	R\$ 1.651,77
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel com tampa	R\$ 64,34	3	4	4		R\$ 193,03	R\$ 257,37	R\$ 257,37	R\$ 0,00
Caixa de isopor capacidade 120 litros	R\$ 127,65	6	21	30	63	R\$ 765,92	R\$ 2.680,72	R\$ 3.829,60	R\$ 8.042,15
Caixa de isopor capacidade 60 litros	R\$ 55,29	1				R\$ 55,29	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caixa fechada em polietileno para hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	R\$ 50,49	6	12	15	20	R\$ 302,95	R\$ 605,91	R\$ 757,39	R\$ 1.009,85
Caixa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	R\$ 164,49	2	4	7	12	R\$ 328,97	R\$ 657,94	R\$ 1.151,40	R\$ 1.973,83
Caixa térmica hot-box 30 litros 72 x 42,5 x 35 cm	R\$ 736,10	1	1			R\$ 736,10	R\$ 736,10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	R\$ 1.220,76		1	2	4	R\$ 0,00	R\$ 1.220,76	R\$ 2.441,51	R\$ 4.883,03
Caixa vazada em polietileno para hortifrutigranjeiros	R\$ 46,47	6	20	25	45	R\$ 278,79	R\$ 929,31	R\$ 1.161,63	R\$ 2.090,94
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel com tampa	R\$ 63,99	3				R\$ 191,97	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel com tampa	R\$ 663,21	1	3	3	5	R\$ 663,21	R\$ 1.989,62	R\$ 1.989,62	R\$ 3.316,04



Quadro 40: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel com tampa	R\$ 164,98	3	5	6		R\$ 494,94	R\$ 824,91	R\$ 989,89	R\$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel com tampa	R\$ 322,38	3				R\$ 967,15	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel com tampa	R\$ 501,18	2	5	6	6	R\$ 1.002,37	R\$ 2.505,92	R\$ 3.007,11	R\$ 3.007,11
Caneca de alumínio 2 litros	R\$ 23,38	2	4	6	6	R\$ 46,76	R\$ 93,53	R\$ 140,29	R\$ 140,29
Chiara 12" em inox – afiador de faca tipo fuzil de aproximadamente. 30 cm	R\$ 29,71	1	1	1	2	R\$ 29,71	R\$ 29,71	R\$ 29,71	R\$ 59,42
Colher de altileno 36 cm	R\$ 14,62	6	6	7	8	R\$ 87,73	R\$ 87,73	R\$ 102,35	R\$ 116,98
Colher de altileno 45 cm	R\$ 22,36	4	6	7	8	R\$ 89,42	R\$ 134,13	R\$ 156,49	R\$ 178,85
Colher de altileno 60 cm	R\$ 34,38	4	8	9	10	R\$ 137,51	R\$ 275,03	R\$ 309,41	R\$ 343,79
Concha de alumínio diâm. 10 cm com cabo 33 cm	R\$ 14,77	8	14	14	10	R\$ 118,12	R\$ 206,72	R\$ 206,72	R\$ 147,66
Concha de alumínio diâm. 16 cm com cabo 50 cm	R\$ 36,20	1	3	3	4	R\$ 36,20	R\$ 108,60	R\$ 108,60	R\$ 144,79
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R\$ 20,88	6	6	6	6	R\$ 125,29	R\$ 125,29	R\$ 125,29	R\$ 125,29
Descaroçador de azeitona em alumínio	R\$ 14,53	2	3	3	4	R\$ 29,07	R\$ 43,60	R\$ 43,60	R\$ 58,13
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R\$ 70,65	2	4	4		R\$ 141,30	R\$ 282,60	R\$ 282,60	R\$ 0,00
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R\$ 167,95	1				R\$ 167,95	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Escumadeira alumínio diâm. 10 cm e cabo 36 cm	R\$ 13,91	6	7	8		R\$ 83,44	R\$ 97,35	R\$ 111,25	R\$ 0,00
Escumadeira alumínio diâm. 14 cm e cabo 36 cm	R\$ 26,29	2	2	2	4	R\$ 52,59	R\$ 52,59	R\$ 52,59	R\$ 105,18
Escumadeira alumínio diâm. 16 cm e cabo 36 cm	R\$ 25,72				6	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 154,32
Escumadeira alumínio diâm. 8,5 cm e cabo 33 cm	R\$ 12,15	4	8	10	10	R\$ 48,61	R\$ 97,22	R\$ 121,53	R\$ 121,53
Faca para açougue inox lâmina 9	R\$ 26,62	3	4	4	6	R\$ 79,87	R\$ 106,49	R\$ 106,49	R\$ 159,74
Faca para cozinha inox lâmina 8	R\$ 30,14	3	10	10	10	R\$ 90,43	R\$ 301,42	R\$ 301,42	R\$ 301,42
Faca para vegetais inox lâmina 3. 1/4"	R\$ 10,25	6	8	8	10	R\$ 61,48	R\$ 81,97	R\$ 81,97	R\$ 102,46
Frigideira diâm. 22 cm	R\$ 27,78	2				R\$ 55,56	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Frigideira diâm. 34 cm	R\$ 85,07	3	4	5	6	R\$ 255,22	R\$ 340,29	R\$ 425,36	R\$ 510,44
Funil em plástico diâm 10 cm	R\$ 2,14	1	2	2	2	R\$ 2,14	R\$ 4,28	R\$ 4,28	R\$ 4,28
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 34 cm	R\$ 14,13	3	3	3		R\$ 42,40	R\$ 42,40	R\$ 42,40	R\$ 0,00
Garfo de alumínio para assador 2 dentes 56 cm	R\$ 16,98	3	3	3	3	R\$ 50,95	R\$ 50,95	R\$ 50,95	R\$ 50,95
Jarra plástica 2 litros	R\$ 8,65	4	8	8	10	R\$ 34,61	R\$ 69,21	R\$ 69,21	R\$ 86,52



Quadro 40: Custos com utensílios utilizados no serviço A

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios				Custo com Utensílios			
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 2.999 Comensais	Acima de 3.000 Comensais
Monobloco 10 litros em polietileno	R\$ 20,79	4	6	6		R\$ 83,16	R\$ 124,73	R\$ 124,73	R\$ 0,00
Monobloco 16 litros em polietileno	R\$ 31,80	6	8	8	10	R\$ 190,83	R\$ 254,43	R\$ 254,43	R\$ 318,04
Monobloco 34 litros em polietileno	R\$ 55,27	6	10	10	12	R\$ 331,61	R\$ 552,68	R\$ 552,68	R\$ 663,22
Monobloco 40 litros em polietileno	R\$ 62,97	6	10	10	12	R\$ 377,85	R\$ 629,74	R\$ 629,74	R\$ 755,69
Monobloco 44 litros em polietileno	R\$ 67,25	4	10	10	14	R\$ 268,99	R\$ 672,49	R\$ 672,49	R\$ 941,48
Pá para arroz em altileno 35 cm	R\$ 15,22	1	2	2	3	R\$ 15,22	R\$ 30,44	R\$ 30,44	R\$ 45,66
Pegador de pão de inox	R\$ 11,32	3	4	4	6	R\$ 33,96	R\$ 45,29	R\$ 45,29	R\$ 67,93
Pegador de salada de inox	R\$ 8,44	3	4	4	6	R\$ 25,32	R\$ 33,76	R\$ 33,76	R\$ 50,64
Placa de altileno 50 x 30 cm	R\$ 84,37	4	10	10	10	R\$ 337,47	R\$ 843,68	R\$ 843,68	R\$ 843,68
Recipiente plástico com tampa para alimentos 10 litros	R\$ 21,87	5	8	10	10	R\$ 109,33	R\$ 174,93	R\$ 218,66	R\$ 218,66
Recipiente plástico com tampa para alimentos 12 litros	R\$ 24,96		10	15	20	R\$ 0,00	R\$ 249,62	R\$ 374,43	R\$ 499,24
Recipiente plástico com tampa para alimentos 3 litros	R\$ 13,34	5	8	10		R\$ 66,72	R\$ 106,76	R\$ 133,45	R\$ 0,00
Recipiente térmico para líquidos 12 litros	R\$ 171,65	14	41	50	126	R\$ 2.403,12	R\$ 7.037,70	R\$ 8.582,56	R\$ 21.628,05
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	R\$ 169,50	1	2	2	3	R\$ 169,50	R\$ 339,00	R\$ 339,00	R\$ 508,50
Termômetro tipo espeto de 50 °C a 300 °C	R\$ 36,56	2	2	2	4	R\$ 73,11	R\$ 73,11	R\$ 73,11	R\$ 146,23
Subtotal para Refeição Transportada						R\$ 14.082,01	R\$ 29.768,70	R\$ 35.222,33	R\$ 58.314,04
Crédito PIS/COFINS						-R\$ 1.302,59	-R\$ 2.753,60	-R\$ 3.258,07	-R\$ 5.394,05
Total refeição transportada						R\$ 12.779,42	R\$ 27.015,09	R\$ 31.964,26	R\$ 52.919,99
Número médio de comensais						400	700	1500	3000
Custo diário de depreciação = custo total/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais						R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02
Custo unitário diário refeição transportada						R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,03	R\$ 0,02



Para o Serviço B, o quadro abaixo apresenta os utensílios incluídos e excluídos frente aos já apresentados para o Serviço A (Quadro 49) de acordo com a necessidade.

Quadro 41: Custos com utensílios utilizados no serviço B

Itens	Custo Unitário (R\$)	Quantidade de Utensílios		Custo com Utensílios	
		Até 499 Comensais	Até 999 Comensais	Até 499 Comensais	Até 999 Comensais
Inclusão					
Colheres para arroz e guarnição	R\$ 13,02	2	4	R\$ 26,04	R\$ 52,09
Concha para feijão e guarnição	R\$ 8,85	1	2	R\$ 8,85	R\$ 17,70
Garfo para carnes e guarnição	R\$ 14,13	1	2	R\$ 14,13	R\$ 28,27
Caixa térmica hot-box 80 litros 86 x 64 x 46 cm	R\$ 1.220,76	13	24	R\$ 15.869,85	R\$ 29.298,18
Subtotal para refeição a granel inclusão				R\$ 15.918,87	R\$ 29.396,23
Exclusão					
Caixa de isopor capac. 60 litros	R\$ 55,29	1	1	R\$ 55,29	R\$ 55,29
Caixas de isopor capac. 120 litros	R\$ 127,65	4	16	R\$ 510,61	R\$ 2.042,45
Caixa térmica hot-box 30 litros 72 x 42,5 x 35 cm	R\$ 736,10	1	1	R\$ 736,10	R\$ 736,10
Subtotal para refeição a granel exclusão				-R\$ 1.302,00	-R\$ 2.833,84
Subtotal para refeição transportada				R\$ 14.082,01	R\$ 29.768,70
Total com acréscimo da refeição a granel				R\$ 28.698,88	R\$ 56.331,09
Crédito PIS/COFINS				-R\$ 2.654,65	-R\$ 5.210,63
Total refeição a granel				R\$ 26.044,24	R\$ 51.120,47
Número médio de comensais				400	700
Custo diário de depreciação = custo total/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais				R\$ 0,09	R\$ 0,10
Custo unitário diário refeição a granel				R\$ 0,09	R\$ 0,10



3.4. Mão de Obra⁹

Os custos de mão de obra consideram salário, encargos sociais e trabalhistas, benefícios, uniformes e EPIs. Todas as categorias com participação direta na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária estão contempladas nesses custos.

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

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

Quadro 42: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Categorias	Convenções Coletivas de Trabalho	Data-base da CCT
Nutricionista responsável técnico	Piso salarial: Patronal: SINDER SP/Laboral: SINESP	1º de junho
Nutricionista		
Técnico em nutrição	Piso salarial: Patronal: SINDER SP/Laboral: SINTENUTRI SP	1º de junho
Cozinheiro	Patronal: SINDER SP/Laboral: SINDIREFEIÇÕES SP	1º de junho
½ Oficial de cozinha		
Ajudante de cozinha		
½ Oficial de açougue		
Auxiliar de serviços gerais		
Auxiliar de expedição		
Auxiliar de estoque		
Motorista	Piso salarial: Patronal: SINDILOC SP/Laboral: SINDELOCADESP	1º de maio
Ajudante de motorista		
Mecânico de veículo	Piso salarial: Patronal: SINDILOC SP/Laboral: SINDELOCADESP	1º de julho
Ajudante de mecânico de veículo		

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo (SINDER). Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo (SINESP). Sindicato dos Técnicos em Nutrição e Dietética do Estado de São Paulo (SINTENUTRI SP). Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo (SINDIREFEIÇÕES SP). Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo (SINTRACON-SP). Sindicato das Locadoras de Veículos do Estado de São Paulo (SINDILOC SP). Sindicato dos Empregados e Trabalhadores em Empresas Locadoras de Veículos Automotores do Estado de São Paulo (SINDELOCADESP).

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

⁹ O presente estudo tomou como base a Convenção Coletiva de Trabalho para o 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.



Já as categorias listadas abaixo, por não estarem especificamente consideradas nas convenções estudadas, terão seus salários reajustados conforme percentual definido na CCT da categoria preponderante. São elas: Chefe de cozinha, Açougueiro, Encarregado de expedição e Estoquista.

Os quadros a seguir apresentam os custos desses cargos/funções.

Quadro 43: Custos de mão de obra – Nutricionista/Nutricionista responsável técnico

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 4.768,62	R\$ 5.750,75
Salário-base	R\$ 4.561,65	R\$ 4.561,65
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 542,76
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 299,07
Feriado remunerado	R\$ 177,40	R\$ 177,40
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 29,57	R\$ 169,87
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.260,00	R\$ 1.260,00
Vale-transporte	R\$ 0,03	R\$ 0,03
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 273,70	-R\$ 273,70
Fornecimento de refeição	R\$ 746,10	R\$ 746,10
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 63,38	-R\$ 63,38
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 38,86	R\$ 38,86
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 7,66	R\$ 7,66
Uniforme	R\$ 7,66	R\$ 7,66
Gasto mensal	R\$ 8,44	R\$ 8,44
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,78	-R\$ 0,78
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 3.921,30	R\$ 4.728,93
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.754,85	R\$ 2.116,28
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 826,97	R\$ 997,30
Afastamento maternidade	R\$ 3,05	R\$ 3,68
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 806,76	R\$ 972,91
Custo de rescisão	R\$ 441,56	R\$ 532,51
Outros*	R\$ 88,11	R\$ 106,25
Total do Posto/mês	R\$ 9.957,58	R\$ 11.747,34

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 44: Custos de mão de obra – Técnico em nutrição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 3.103,10	R\$ 3.742,21
Salário-base	R\$ 2.968,42	R\$ 2.968,42
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 353,19
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 194,62
Feriado remunerado	R\$ 115,44	R\$ 115,44
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 19,24	R\$ 110,54
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.360,87	R\$ 1.360,87
Vale-transporte	R\$ 95,62	R\$ 95,62
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 178,11	-R\$ 178,11
Fornecimento de refeição	R\$ 764,95	R\$ 764,95
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 44,53	-R\$ 44,53
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 25,29	R\$ 25,29
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 7,66	R\$ 7,66
Uniforme	R\$ 7,66	R\$ 7,66
Gasto mensal	R\$ 8,44	R\$ 8,44
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,78	-R\$ 0,78
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 2.551,72	R\$ 3.077,27
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.141,94	R\$ 1.377,13
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 538,14	R\$ 648,97
Afastamento maternidade	R\$ 1,99	R\$ 2,40
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 524,98	R\$ 633,11
Custo de rescisão	R\$ 287,34	R\$ 346,52
Outros*	R\$ 57,33	R\$ 69,14
Total do Posto/mês	R\$ 7.023,35	R\$ 8.188,01

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 45: Custos de mão de obra – Chefe de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 3.492,32	R\$ 4.211,61
Salário-base	R\$ 3.340,75	R\$ 3.340,75
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 397,50
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 219,03
Feriado remunerado	R\$ 129,92	R\$ 129,92
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 21,65	R\$ 124,41
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.336,12	R\$ 1.336,12
Vale-transporte	R\$ 73,28	R\$ 73,28
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 200,45	-R\$ 200,45
Fornecimento de refeição	R\$ 759,37	R\$ 759,37
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 50,11	-R\$ 50,11
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 28,46	R\$ 28,46
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 28,45	R\$ 28,45
Uniforme	R\$ 24,59	R\$ 24,59
Gasto mensal	R\$ 27,10	R\$ 27,10
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,51	-R\$ 2,51
EPI	R\$ 3,86	R\$ 3,86
Gasto mensal	R\$ 4,25	R\$ 4,25
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,39	-R\$ 0,39
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 2.871,78	R\$ 3.463,27
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 1.285,17	R\$ 1.549,87
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 605,64	R\$ 730,38
Afastamento maternidade	R\$ 2,24	R\$ 2,70
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 590,83	R\$ 712,52
Custo de rescisão	R\$ 323,38	R\$ 389,99
Outros*	R\$ 64,52	R\$ 77,81
Total do Posto/mês	R\$ 7.728,67	R\$ 9.039,45

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 46: Custos de mão de obra – Cozinheiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.247,43	R\$ 2.710,31
Salário-base	R\$ 2.149,89	R\$ 2.149,89
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 255,80
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 140,95
Feriado remunerado	R\$ 83,61	R\$ 83,61
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 13,93	R\$ 80,06
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.424,45	R\$ 1.424,45
Vale-transporte	R\$ 144,74	R\$ 144,74
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 128,99	-R\$ 128,99
Fornecimento de refeição	R\$ 777,23	R\$ 777,23
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 32,25	-R\$ 32,25
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 27,47	R\$ 27,47
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 42,56	R\$ 42,56
Uniforme	R\$ 24,59	R\$ 24,59
Gasto mensal	R\$ 27,10	R\$ 27,10
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,51	-R\$ 2,51
EPI	R\$ 17,97	R\$ 17,97
Gasto mensal	R\$ 19,80	R\$ 19,80
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,83	-R\$ 1,83
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.848,09	R\$ 2.228,72
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 827,05	R\$ 997,39
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 389,75	R\$ 470,02
Afastamento maternidade	R\$ 1,44	R\$ 1,73
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 380,22	R\$ 458,53
Custo de rescisão	R\$ 208,11	R\$ 250,97
Outros*	R\$ 41,52	R\$ 50,08
Total do Posto/mês	R\$ 5.562,53	R\$ 6.406,04

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 47: Custos de mão de obra – ½ Oficial de cozinha*

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.002,19	R\$ 2.414,56
Salário-base	R\$ 1.915,30	R\$ 1.915,30
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 227,89
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 125,57
Feriado remunerado	R\$ 74,48	R\$ 74,48
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 12,41	R\$ 71,32
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.439,04	R\$ 1.439,04
Vale-transporte	R\$ 158,81	R\$ 158,81
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 114,92	-R\$ 114,92
Fornecimento de refeição	R\$ 780,75	R\$ 780,75
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 28,73	-R\$ 28,73
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 24,47	R\$ 24,47
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 42,56	R\$ 42,56
Uniforme	R\$ 24,59	R\$ 24,59
Gasto mensal	R\$ 27,10	R\$ 27,10
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,51	-R\$ 2,51
EPI	R\$ 17,97	R\$ 17,97
Gasto mensal	R\$ 19,80	R\$ 19,80
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,83	-R\$ 1,83
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.646,43	R\$ 1.985,53
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 736,81	R\$ 888,56
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 347,22	R\$ 418,73
Afastamento maternidade	R\$ 1,28	R\$ 1,55
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 338,73	R\$ 408,50
Custo de rescisão	R\$ 185,40	R\$ 223,58
Outros**	R\$ 36,99	R\$ 44,61
Total do Posto/mês	R\$ 5.130,22	R\$ 5.881,69

*O 'Meio Oficial' é um funcionário que tem a função de auxiliar outros profissionais do ambiente em que trabalha no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na organização e controle de todo material, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade, além da limpeza, manutenção e conservação do local de trabalho.

**Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 48: Custos de mão de obra – Ajudante de cozinha

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	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).



Quadro 49: Custos de mão de obra – Açougueiro

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.493,74	R\$ 3.007,35
Salário-base	R\$ 2.385,51	R\$ 2.385,51
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 283,84
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 156,40
Feriado remunerado	R\$ 92,77	R\$ 92,77
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 15,46	R\$ 88,83
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.409,79	R\$ 1.409,79
Vale-transporte	R\$ 130,60	R\$ 130,60
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 143,13	-R\$ 143,13
Fornecimento de refeição	R\$ 773,70	R\$ 773,70
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 35,78	-R\$ 35,78
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 30,48	R\$ 30,48
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 41,56	R\$ 41,56
Uniforme	R\$ 23,29	R\$ 23,29
Gasto mensal	R\$ 25,66	R\$ 25,66
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,37	-R\$ 2,37
EPI	R\$ 18,27	R\$ 18,27
Gasto mensal	R\$ 20,13	R\$ 20,13
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,86	-R\$ 1,86
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 2.050,64	R\$ 2.472,96
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 917,70	R\$ 1.106,70
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 432,46	R\$ 521,53
Afastamento maternidade	R\$ 1,60	R\$ 1,92
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 421,89	R\$ 508,78
Custo de rescisão	R\$ 230,92	R\$ 278,47
Outros*	R\$ 46,07	R\$ 55,56
Total do Posto/mês	R\$ 5.995,73	R\$ 6.931,66

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 50: Custos de mão de obra – ½ Oficial de açougue*

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.002,19	R\$ 2.414,56
Salário-base	R\$ 1.915,30	R\$ 1.915,30
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 227,89
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 125,57
Feriado remunerado	R\$ 74,48	R\$ 74,48
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 12,41	R\$ 71,32
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.439,04	R\$ 1.439,04
Vale-transporte	R\$ 158,81	R\$ 158,81
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 114,92	-R\$ 114,92
Fornecimento de refeição	R\$ 780,75	R\$ 780,75
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 28,73	-R\$ 28,73
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 24,47	R\$ 24,47
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 41,56	R\$ 41,56
Uniforme	R\$ 23,29	R\$ 23,29
Gasto mensal	R\$ 25,66	R\$ 25,66
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,37	-R\$ 2,37
EPI	R\$ 18,27	R\$ 18,27
Gasto mensal	R\$ 20,13	R\$ 20,13
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,86	-R\$ 1,86
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.646,43	R\$ 1.985,53
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 736,81	R\$ 888,56
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 347,22	R\$ 418,73
Afastamento maternidade	R\$ 1,28	R\$ 1,55
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 338,73	R\$ 408,50
Custo de rescisão	R\$ 185,40	R\$ 223,58
Outros**	R\$ 36,99	R\$ 44,61
Total do Posto/mês	R\$ 5.129,22	R\$ 5.880,69

*O 'Meio Oficial' é um funcionário que tem a função de auxiliar outros profissionais do ambiente em que trabalha no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na organização e controle de todo material, aparelhos e equipamentos sob sua responsabilidade, além da limpeza, manutenção e conservação do local de trabalho.

**Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 51: Custos de mão de obra – Auxiliar de serviços gerais

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.002,19	R\$ 2.414,56
Salário-base	R\$ 1.915,30	R\$ 1.915,30
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 227,89
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 125,57
Feriado remunerado	R\$ 74,48	R\$ 74,48
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 12,41	R\$ 71,32
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.439,04	R\$ 1.439,04
Vale-transporte	R\$ 158,81	R\$ 158,81
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 114,92	-R\$ 114,92
Fornecimento de refeição	R\$ 780,75	R\$ 780,75
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 28,73	-R\$ 28,73
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 24,47	R\$ 24,47
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 23,43	R\$ 23,43
Uniforme	R\$ 19,57	R\$ 19,57
Gasto mensal	R\$ 21,57	R\$ 21,57
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,00	-R\$ 2,00
EPI	R\$ 3,86	R\$ 3,86
Gasto mensal	R\$ 4,25	R\$ 4,25
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,39	-R\$ 0,39
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.646,43	R\$ 1.985,53
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 736,81	R\$ 888,56
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 347,22	R\$ 418,73
Afastamento maternidade	R\$ 1,28	R\$ 1,55
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 338,73	R\$ 408,50
Custo de rescisão	R\$ 185,40	R\$ 223,58
Outros*	R\$ 36,99	R\$ 44,61
Total do Posto/mês	R\$ 5.111,09	R\$ 5.862,56

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 52: Custos de mão de obra – Encarregado de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.410,73	R\$ 2.907,24
Salário-base	R\$ 2.306,10	R\$ 2.306,10
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 274,39
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 151,19
Feriado remunerado	R\$ 89,68	R\$ 89,68
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 14,95	R\$ 85,88
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.414,73	R\$ 1.414,73
Vale-transporte	R\$ 135,36	R\$ 135,36
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 138,37	-R\$ 138,37
Fornecimento de refeição	R\$ 774,89	R\$ 774,89
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 34,59	-R\$ 34,59
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 29,47	R\$ 29,47
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 49,64	R\$ 49,64
Uniforme	R\$ 49,64	R\$ 49,64
Gasto mensal	R\$ 54,70	R\$ 54,70
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 5,06	-R\$ 5,06
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.982,38	R\$ 2.390,65
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 887,15	R\$ 1.069,86
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 418,07	R\$ 504,17
Afastamento maternidade	R\$ 1,54	R\$ 1,86
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 407,85	R\$ 491,85
Custo de rescisão	R\$ 223,23	R\$ 269,20
Outros*	R\$ 44,54	R\$ 53,71
Total do Posto/mês	R\$ 5.857,48	R\$ 6.762,26

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 53: Custos de mão de obra – Auxiliar de expedição

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.002,19	R\$ 2.414,56
Salário-base	R\$ 1.915,30	R\$ 1.915,30
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 227,89
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 125,57
Feriado remunerado	R\$ 74,48	R\$ 74,48
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 12,41	R\$ 71,32
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.439,04	R\$ 1.439,04
Vale-transporte	R\$ 158,81	R\$ 158,81
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 114,92	-R\$ 114,92
Fornecimento de refeição	R\$ 780,75	R\$ 780,75
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 28,73	-R\$ 28,73
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 24,47	R\$ 24,47
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 49,64	R\$ 49,64
Uniforme	R\$ 49,64	R\$ 49,64
Gasto mensal	R\$ 54,70	R\$ 54,70
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 5,06	-R\$ 5,06
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.646,43	R\$ 1.985,53
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 736,81	R\$ 888,56
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 347,22	R\$ 418,73
Afastamento maternidade	R\$ 1,28	R\$ 1,55
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 338,73	R\$ 408,50
Custo de rescisão	R\$ 185,40	R\$ 223,58
Outros*	R\$ 36,99	R\$ 44,61
Total do Posto/mês	R\$ 5.137,30	R\$ 5.888,77

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 54: Custos de mão de obra – Estoquista

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.331,41	R\$ 2.811,58
Salário-base	R\$ 2.230,22	R\$ 2.230,22
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 265,36
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 146,22
Feriado remunerado	R\$ 86,73	R\$ 86,73
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 14,46	R\$ 83,05
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.419,46	R\$ 1.419,46
Vale-transporte	R\$ 139,92	R\$ 139,92
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 133,81	-R\$ 133,81
Fornecimento de refeição	R\$ 776,03	R\$ 776,03
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 33,45	-R\$ 33,45
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 28,50	R\$ 28,50
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 27,11	R\$ 27,11
Uniforme	R\$ 20,87	R\$ 20,87
Gasto mensal	R\$ 23,00	R\$ 23,00
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,13	-R\$ 2,13
EPI	R\$ 6,24	R\$ 6,24
Gasto mensal	R\$ 6,88	R\$ 6,88
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,64	-R\$ 0,64
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.917,15	R\$ 2.312,00
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 857,96	R\$ 1.034,66
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 404,31	R\$ 487,58
Afastamento maternidade	R\$ 1,49	R\$ 1,80
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 394,43	R\$ 475,66
Custo de rescisão	R\$ 215,88	R\$ 260,35
Outros*	R\$ 43,08	R\$ 51,95
Total do Posto/mês	R\$ 5.695,13	R\$ 6.570,15

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 55: Custos de mão de obra – Auxiliar de estoque

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turnos:	Diurno/Noturno
	Qtd. de funcionários:	1
	Diurno (R\$)	Noturno (R\$)
Composição da Remuneração	R\$ 2.002,19	R\$ 2.414,56
Salário-base	R\$ 1.915,30	R\$ 1.915,30
Adicional noturno	R\$ 0,00	R\$ 227,89
Hora noturna adicional	R\$ 0,00	R\$ 125,57
Feriado remunerado	R\$ 74,48	R\$ 74,48
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R\$ 12,41	R\$ 71,32
Benefícios Mensais e Diários	R\$ 1.439,04	R\$ 1.439,04
Vale-transporte	R\$ 158,81	R\$ 158,81
Custo mensal	R\$ 273,73	R\$ 273,73
Parcela do trabalhador	-R\$ 114,92	-R\$ 114,92
Fornecimento de refeição	R\$ 780,75	R\$ 780,75
Custo mensal	R\$ 809,48	R\$ 809,48
Parcela do trabalhador	-R\$ 28,73	-R\$ 28,73
Cesta básica	R\$ 271,50	R\$ 271,50
Valor da cesta básica	R\$ 290,00	R\$ 290,00
Parcela do trabalhador	-R\$ 18,50	-R\$ 18,50
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\$ 37,00	R\$ 37,00
Auxílio-creche	R\$ 24,47	R\$ 24,47
Plano odontológico	R\$ 22,00	R\$ 22,00
Norma Regulamentadora N.º 07	R\$ 11,01	R\$ 11,01
Insumos Diversos	R\$ 27,11	R\$ 27,11
Uniforme	R\$ 20,87	R\$ 20,87
Gasto mensal	R\$ 23,00	R\$ 23,00
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 2,13	-R\$ 2,13
EPI	R\$ 6,24	R\$ 6,24
Gasto mensal	R\$ 6,88	R\$ 6,88
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 0,64	-R\$ 0,64
Encargos Sociais e Trabalhistas	R\$ 1.646,43	R\$ 1.985,53
Encargos previdenciários e FGTS	R\$ 736,81	R\$ 888,56
13º Salário + Adicional de férias	R\$ 347,22	R\$ 418,73
Afastamento maternidade	R\$ 1,28	R\$ 1,55
Custo de reposição do profissional ausente	R\$ 338,73	R\$ 408,50
Custo de rescisão	R\$ 185,40	R\$ 223,58
Outros*	R\$ 36,99	R\$ 44,61
Total do Posto/mês	R\$ 5.114,77	R\$ 5.866,24

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 56: Custos de mão de obra – Equipe de transporte

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Motorista (R\$)	Aux. 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\$ 47,56	R\$ 47,56
Uniforme	R\$ 47,56	R\$ 47,56
Gasto mensal	R\$ 52,41	R\$ 52,41
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\$ 5.484,96	R\$ 4.465,83

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



Quadro 57: Custos de mão de obra – Equipe de manutenção

CUSTOS DO POSTO		
MÊS DE REFERÊNCIA: JUNHO DE 2025		
Discriminação dos Custos	Escala:	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Mecânico (R\$)	Ajud. 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\$ 53,81	R\$ 53,81
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\$ 18,49	R\$ 18,49
Gasto mensal	R\$ 20,37	R\$ 20,37
Crédito PIS/COFINS	-R\$ 1,88	-R\$ 1,88
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\$ 5.646,52	R\$ 4.272,20

*Informação detalhada no tópico de Encargos Sociais no Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).



3.3.6. Dimensionamento de Mão de Obra

Quadro 58: Quantidade de profissionais de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)

Quantidade de Profissionais					
Refeição/dia		Tempo (min.)		Quantidade de Pessoal	
Faixas	Referência	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
0 – 499	400	14,00	15,00	12	13
Até 999	700	10,00	13,00	15	19
Até 2.999	1500	7,00	8,00	22	25
Acima de 3000	3000	7,00	7,00	44	44

Quadro 59: Quantidade de profissionais por setor/atividade

Setores	Participação*	Até 499	500 – 999	1.000 – 2.999	Acima de 3.000
Administração	6,9%	1,0	1,0	2,0	3,0
Recebimento e estocagem	11,1%	1,0	2,0	3,0	5,0
Pré-preparo de gêneros	41,7%	5,0	8,0	10,0	18,0
Cocção	27,8%	4,0	6,0	7,0	12,0
Distribuição	-	0,0	0,0	0,0	0,0
Higienização de utensílios	-	0,0	0,0	0,0	0,0
Higienização do ambiente	12,5%	2,0	2,0	3,0	6,0
Total	100,0%	13	19	25	44

* Percentual de tempo/recurso utilizado no setor/atividade.

Quadro 60: Distribuição de profissionais por setor/atividade e por turno

Faixa de Comensais	Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Administração	1	0	1	-	2	-	3	-
Recebimento e estocagem	1	0	2	-	3	-	5	-
Pré-preparo de gêneros	5	0	6	2	6	4	10	8
Cocção	4	0	6	-	7	-	12	-
Distribuição	0	0	0	-	0	-	0	-
Higienização de utensílios	0	0	0	-	0	-	0	-
Higienização do ambiente	2	0	2	0	2	1	3	3
Total	13		19		25		44	

Quadro 61: Distribuição da equipe de nutrição por turno

Faixa de Comensais	Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutricionista RT	1	0	1	0	1	0	1	0
Nutricionista	1	0	2	0	3	0	3	1
Técnico em nutrição	0	0	1	0	2	1	3	1



Quadro 62: Quadro de profissionais, contemplando os folguistas necessários, por setor/atividade e por turno

Faixa de Comensais	Participação Funcionário (%)	Salário (R\$)		Até 499		500 – 999		1.000 – 2.999		Acima de 3.000	
Setores/Turno		Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno	Diurno	Noturno
Nutrição											
Nutricionista RT	100,0%	R\$ 9.957,58	R\$ 11.747,34	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Nutricionista		R\$ 9.957,58	R\$ 11.747,34	1,28	0,00	2,56	0,00	3,84	0,00	3,84	1,28
Técnico em nutrição		R\$ 7.023,35	R\$ 8.188,01	0,00	0,00	1,28	0,00	2,56	1,28	3,84	1,28
Administração		R\$ 7.728,67	R\$ 9.039,45								
Chefe de cozinha	100,0%	R\$ 7.728,67	R\$ 9.039,45	1,28	0,00	1,28	0,00	2,56	0,00	3,84	0,00
Recebimento e estocagem		R\$ 5.256,09	R\$ 6.035,25								
Auxiliar de estoque	80,0%	R\$ 5.114,77	R\$ 5.866,24	1,280	0,000	2,560	0,000	3,840	0,000	6,400	0,000
Auxiliar de expedição		R\$ 5.137,30	R\$ 5.888,77								
Encarregado de expedição	20,0%	R\$ 5.857,48	R\$ 6.762,26								
Estoquista		R\$ 5.695,13	R\$ 6.570,15								
Pré-preparo		R\$ 5.250,13	R\$ 6.029,27								
Ajudante de cozinha	50,0%	R\$ 5.111,09	R\$ 5.862,56	6,400	0,000	7,680	2,560	7,680	5,120	12,800	10,240
1/2 Oficial de açougue	35,0%	R\$ 5.129,22	R\$ 5.880,69								
Açougueiro	15,0%	R\$ 5.995,73	R\$ 6.931,66								
Cocção		R\$ 5.346,38	R\$ 6.143,87								
Cozinheiro	50,0%	R\$ 5.562,53	R\$ 6.406,04	5,120	0,000	7,680	0,000	8,960	0,000	15,360	0,000
1/2 Oficial de cozinha	50,0%	R\$ 5.130,22	R\$ 5.881,69								
Distribuição		R\$ 0,00	R\$ 0,00								
Ajudante de cozinha	0,0%	R\$ 5.111,09	R\$ 5.862,56	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Higienização de utensílios		R\$ 0,00	R\$ 0,00								
Auxiliar de serviços gerais	0,0%	R\$ 5.111,09	R\$ 5.862,56	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Higienização do ambiente		R\$ 5.111,09	R\$ 5.862,56								
Auxiliar de serviços gerais	100,0%	R\$ 5.111,09	R\$ 5.862,56	2,560	0,000	2,560	0,000	2,560	1,280	3,840	3,840
Total mensal (R\$)				R\$ 113.382,45		R\$ 177.687,65		R\$ 256.306,76		R\$ 417.199,21	
Número de comensais				400		700		1500		3000	
Custo diário por comensal (R\$)				R\$ 9,31		R\$ 8,34		R\$ 5,61		R\$ 4,57	



4. PLANILHA DE ORÇAMENTO – EXEMPLO DE UTILIZAÇÃO DOS VALORES REFERENCIAIS

Previamente à elaboração das planilhas, deverão ser quantificados os números das refeições necessárias para o período a ser contratado, considerando-se a frequência dessa ocorrência.

Após o dimensionamento das efetivas necessidades no prazo contratual considerado, deverá ser elaborado orçamento detalhado em planilha que expresse os tipos e quantidades de refeições previstas, o valor unitário de cada tipo de refeição na correspondente faixa de quantidade e os valores totais, de modo a demonstrar o valor máximo admitido a ser contratado (R\$). Segue como exemplo:

Quadro 63: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição porcionada (Serviço A)

Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeição Porcionada (Serviço A)				
Unidade da Secretaria de Segurança Pública ou da Secretaria da Administração Penitenciária				
Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	(**)Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	(*) Prazo Contratual (Dias) (3)	Total (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum	1.500	R\$ 5,21	913	R\$ 7.135.095,00
Almoço	1.500	R\$ 15,29	913	R\$ 20.939.655,00
Jantar	1.500	R\$ 15,29	913	R\$ 20.939.655,00
Festa Junina	1.500	R\$ 5,40	2	R\$ 16.200,00
Natal	1.500	R\$ 6,53	2	R\$ 19.590,00
Ano-Novo	1.500	R\$ 6,53	2	R\$ 19.590,00
Total				R\$ 49.069.785,00

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses, segunda a domingo = 30,44 dias/mês x 30 meses = 913 dias para o período contratual.

(**) Base utilizada até 2.999 comensais.

Quadro 64: Exemplo de planilha de orçamento – Refeição a granel (Serviço B)

Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeição a Granel (Serviço B)				
Unidades da Secretaria de Segurança Pública ou da Secretaria da Administração Penitenciária				
Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	(**)Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	(*) Prazo Contratual (Dias) (3)	Total (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum	700	R\$ 5,31	913	R\$ 3.393.621,00
Almoço	700	R\$ 16,20	913	R\$ 10.353.420,00
Jantar	700	R\$ 16,20	913	R\$ 10.353.420,00
Festa Junina	700	R\$ 5,40	2	R\$ 7.560,00
Natal	700	R\$ 6,53	2	R\$ 9.142,00
Ano-Novo	700	R\$ 6,53	2	R\$ 9.142,00
Total				R\$ 24.126.305,00

Obs.: (*) considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses, segunda a domingo = 30,44 dias/mês x 30 meses = 913 dias para o período contratual.

(**) Base utilizada até 999 comensais.

5. DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

As premissas referentes às definições e critérios para elaboração dos preços englobam os dois serviços contemplados neste caderno, com destaque para as características específicas de cada tipo de serviço, quando se fizer pertinente.

Para a obtenção dos valores apresentados neste capítulo, fazem-se necessárias definições



que suportem os cálculos. Os critérios e referências técnicas para os Serviços A e B estão divididos em:

- **Matéria-prima alimentar:** gêneros e produtos alimentícios;
- **Matéria-prima não alimentar:** recicláveis para preparo das refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
- **Mão de obra:** para o preparo e fornecimento das refeições;
- **Custos diversos:** instalações físicas, equipamentos, utensílios, consumo de água, energia elétrica, gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade de água);
- **Transporte das refeições:** veículo e abastecimento.

6. CUSTO DOS SERVIÇOS

Para a apuração dos custos, os preços médios unitários dos insumos foram resultantes de pesquisas realizadas junto ao mercado fornecedor.

Os custos relativos ao preparo de refeições são apresentados em faixas de escala em função da capacidade produtiva. O quadro abaixo define a referência de comensais para cada faixa, de forma a parametrizar os demais cálculos.

Quadro 65: Base de escala para composição de custos

Contratos	Base Adotada
Até 499 refeições	400
Até 999 refeições	700
Até 2.999 refeições	1.500
Acima 3.000 refeições	3.000

Para a obtenção dos custos finais, alguns componentes têm seus custos diretamente ligados ao tipo de refeição, enquanto outros serão rateados, conforme apresentado no quadro a seguir.

Quadro 66: Definição de custos diretos e custos para rateio, por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar; recicláveis individuais e transporte	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	5,00%
Almoço			47,50%
Jantar			47,50%
Lanche opcional			47,50%

*Para o lanche opcional não se considera o custo com gás.

7. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR

7.1. Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios estabelecidos no Decreto estadual nº 43.339, de 1998, e nos Anexos IV e V da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos *per capita* e frequência de utilização, apurando-se as quantidades mensais de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário com desjejum, almoço e jantar.



Para a composição dos custos das refeições, considera-se a gramatura de cada alimento cru (*in natura*) com seu peso médio bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

7.2. Recicláveis Individuais, Recicláveis no Preparo das Refeições e Recicláveis para Porcionamento

a) Para utilização no Serviço A

- Desjejum
- Copo descartável com capacidade de 300 ml (1 unidade diária/comensal).
- Almoço e jantar
- Recipiente descartável aluminizado reciclável, redondo, com tampa, dimensão aproximada de 231 mm e 43 mm de altura (2 unidades diárias/comensal);
- Colher de sopa descartável (2 unidades diárias/comensal);
- Copo descartável com capacidade de 200 ml para água/suco (2 unidades diárias/comensal).
- Para os recicláveis utilizados no preparo das refeições (como fita filme, papel alumínio, sacos plásticos para amostra e outros), os custos foram rateados nas refeições produzidas;
- Para porcionamento: luva plástica descartável e touca descartável.

b) Para utilização no Serviço B

- O custo com os recicláveis individuais é de responsabilidade do Contratante;
- Para determinar o custo com os recicláveis utilizados no preparo das refeições, os materiais (como fita filme, papel alumínio, sacos de amostras e outros) foram rateados nas refeições produzidas;
- Para porcionamento: luva plástica descartável e touca descartável.

8. CUSTOS DIVERSOS

8.1. Material de Limpeza e de Higiene

Para efeito de custos com materiais de limpeza e higiene, com base nos dados históricos obtidos nos serviços de alimentação de coletividades sadias e referências bibliográficas sobre o assunto, aplicou-se o percentual de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima alimentar empregada nas refeições desjejum, almoço e jantar, para cobrir as despesas com higienização.

8.2. Custos das Instalações – Área Física

Para a apuração dos custos referentes às instalações da cozinha industrial, foi adotado o valor de locação mensal da área correspondente, com base em pesquisa efetuada na região metropolitana de São Paulo, resultando no valor médio de R\$ 24,16 o metro quadrado, resultante da pesquisa de mercado.

Com base nas referências bibliográficas para a determinação do dimensionamento de áreas necessárias para a cozinha industrial, foram adotados os coeficientes abaixo discriminados, em função do número de refeições a serem preparadas.

Quadro 67: Definições de referência para custos com área física

Base de Cálculo	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
Coeficiente adotado	0,40	0,30	0,27	0,24
Área requerida (m²)	160	210	405	720



8.3. Equipamentos

Para estimativa de custos, considerou-se a utilização de relação dos equipamentos utilizados na cozinha padrão, em função do número de refeições preparadas.

Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição: vida útil de 10 (dez) anos, e manutenção anual de 10% (dez por cento), conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.

8.4. Utensílios

Para estimativa de custos, foram considerados os utensílios necessários para a produção, transporte e entrega da alimentação, em função do número de refeições preparadas. Nesse rol, encontram-se previstos os recipientes apropriados, assim como os utensílios utilizados no preparo das refeições (desjejum, almoço e jantar).

Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição e vida útil de 2 (dois) anos, conforme recomendações dos fabricantes. Esses valores foram obtidos mediante pesquisa junto ao mercado fornecedor.

8.5. Água

Para obtenção do cálculo referente às despesas com a água utilizada nas cozinhas industriais, foi considerado o consumo médio de 25 litros diários por comensal. A utilização desse consumo é aplicada na produção das refeições, na higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios. A tarifa utilizada foi de R\$ 29,90 m³ para consumo acima de 50 m³ comercial, vigente na região metropolitana de São Paulo, inclusa a cobrança para o tratamento de esgoto.

8.6. Energia Elétrica

Para o cálculo das despesas com energia elétrica, estimou-se o consumo proporcional às instalações e as potências dos equipamentos adotados. Foi utilizada para a tarifa de energia elétrica, trifásico, B3 comercial, kWh, R\$ 0,65.

Para apuração do custo foi considerada a faixa de comensais conforme apresentado abaixo.

Quadro 68: Definições de referência para custos com energia elétrica

Base de Cálculo para kWh	Número de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
	130	190	300	600

8.7. Gás

Para o cálculo de custo, tomou-se como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg, considerando o valor unitário de R\$ 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 69: Definições de referência para custos com gás GLP

Consumo per Capita Diário (kg)	Número diário de Comensais			
	Até 499	Até 999	Até 2.999	Acima de 3.000
	0,0275	0,0157	0,0073	0,0037

8.8. Controles de Segurança Alimentar

8.8.1. Controle Integrado de Pragas

Para a realização do custo com o controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços, foi considerada a aplicação trimestral, com adoção do valor de R\$ 2,10 m², calculado por meio de pesquisa de mercado.

8.8.2. Análise Microbiológica dos Alimentos

Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos, dada a importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como para o monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle. Para tanto, deve ser coletada uma amostra de todos os alimentos constantes do cardápio diário (almoço e jantar), cujos quantitativos e técnica de coleta de amostras devem atender à Portaria CVS nº 5, de 2013.

Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas, considerou-se uma análise mensal no valor de R\$ 386,19, obtido por meio de pesquisa de mercado, atribuindo para os quantitativos apresentados no quadro a seguir.

Quadro 70: Definições de referência para custos com análise microbiológica dos alimentos

Quantidade de Comensais	Quantidade de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

8.9. Análise de Potabilidade da Água

Recomenda-se a realização de análise de potabilidade da água, pela importância no diagnóstico de possíveis contaminações. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais. Em geral, há diversos tipos de microrganismos que habitam as águas. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva.

Para efeito de composição de custos, considerou-se uma análise a cada 6 (seis) meses. O valor de R\$ 133,33 por análise foi resultante de pesquisas de mercado.



9. CUSTO COM TRANSPORTE

O custo com transporte será uma estimativa do custo do transporte de cada refeição entregue, sendo fixo para todas as quatro faixas de comensais. O veículo adotado foi um furgão com capacidade de transporte de até 6.000 litros e foi considerada a utilização do veículo em sua capacidade plena de 800 refeições, realizando quatro viagens por dia.

O custo dos transportes foi obtido mediante a soma dos custos fixos, englobando mão de obra e custos do veículo, com os custos variáveis do veículo.

Como determinante da composição dos custos variáveis, foi adotada a distância média percorrida de 55 km por viagem (ida e volta), com base na referência da região metropolitana de São Paulo.

9.1. Custos Fixos (R\$/Mês)

O custo fixo por refeição é obtido mediante a soma de todas as parcelas envolvidas dividido pela quantidade de refeições e pelo número de viagens realizadas por dia, conforme Quadro 44 a Quadro 46.

9.1.1. Custo com Mão de Obra

Quadro 71: Custos com mão de obra para transporte

Funções	Motorista	Aux. de motorista
Custo mensal (R\$/mês)	R\$ 7.501,62	R\$ 6.311,42
Custo diário (R\$/dia)	R\$ 246,46	R\$ 207,36
Custo mão de obra (R\$/dia)	R\$ 453,82	

9.1.2. Depreciação (D)

O valor mensal de depreciação (D) do veículo foi calculado com base no valor residual de revenda em dois períodos diferentes e vida útil, conforme segue:

$$D = \frac{(P_2 - P_4)}{n}$$

Em que:

D: Custo mensal da depreciação;

P₂: Preço residual do veículo com 2 anos de uso;

P₄: Preço residual do veículo com 4 anos de uso;

n: Período previsto de utilização do veículo (24 meses).

9.1.3. Cálculo do custo com transporte, considerando a vigência da Resolução CNSP nº 399, de 29 de dezembro de 2020:

$$L = \frac{(Placa + TPR)}{A} + \frac{(LA)}{b} + \frac{IPVA}{c}$$

Em que:

L: Custo mensal de emplacamento, licenciamento e IPVA;

Placa: Custo do emplacamento para a vida útil considerada do veículo;

TPR: Custo da taxa de primeiro registro sobre o veículo;

a: Idade máxima do veículo admitida;

LA: Licenciamento anual;



b: Período de cobertura do Licenciamento (12 meses);
IPVA: Imposto Anual de Propriedade de Veículo Automotor; e
C: Período de cobertura do IPVA (12 meses).

Obs.: Tendo em vista o disposto no artigo 9º da Lei 13.296/2008, alterada pela Lei Estadual nº 17.623/2023, para cálculo do IPVA foi considerado a alíquota de 4,00% sobre o preço do veículo zero quilômetro.

9.1.4. Seguros

Para o cálculo de seguro foi considerada uma taxa única que engloba seguro do casco, contra terceiros, custo da apólice e danos pessoais.

$$S = \frac{t \times P_2}{12}$$

Em que:

S: Custo mensal do seguro;

t: Coeficiente de utilização (taxa de seguro), sendo 8,22%;

P₂: Preço residual do veículo em idade média admitida (2 anos).

9.1.5. Adaptação do veículo para entrega

De forma a adequar o transporte de alimentos nos termos da legislação vigente, foram consideradas as instalações de revestimento térmico e de estrados de madeira nos custos de adaptação do veículo. Foi adotado que essa adaptação tem uma vida útil de quatro anos.

O custo médio dessa adequação foi apurado no mercado de prestação de serviços.

$$\text{Adequação} = \frac{C_m}{n}$$

Em que:

C_m: Custo mensal de adaptação do veículo;

n: Período previsto de vida útil das adaptações (48 meses).

9.2. Custo Variável (km Rodado)

O custo variável por refeição é obtido mediante a soma de todas as parcelas envolvidas multiplicadas pela média de quilômetro por viagem e dividido pela quantidade de refeições.

9.2.1. Manutenção

a) Manutenção – Peças

Para efeito de cálculo foi adotada a previsão de custos equivalente a 1% do valor do veículo a cada 5.000 km.

$$Mp = \frac{P_0 \times 0,01}{5.000}$$

Mp = Custo por quilômetro resultante da substituição de peças e materiais de



consumo;

P_0 = Valor de mercado do veículo zero quilômetro.

b) Manutenção – Oficina

Trata dos custos relativos à mão de obra de oficina não inclusos no BDI, tendo em vista sua implicação direta na manutenção. Para o cálculo, foi considerada uma equipe composta por mecânico de oficina e um ajudante, com uma remuneração total (salário + benefícios + encargos) e fator de utilização dessa equipe de 0,23 a cada 10.000 km.

$$S_o = M_o \times F_{ut}$$

Em que:

S_o : Custo por quilômetro;

M_o : Salário/benefícios e encargos sociais da equipe;

F_{ut} : Fator de utilização = 0,23/10.000.

9.2.2. Pneus e Acessórios

Os valores utilizados são estimados em relação a serviços prestados em rodovias ou logradouros que se apresentem em estado razoável para tráfego. Os casos de transporte em estradas vicinais ou estradas que possuam condições ruins de tráfego não estão sendo considerados.

Para os cálculos de custo com pneus foi considerada vida útil média de 45.000 km, de acordo com estimativa dos fabricantes.

$$T = \frac{[P_n \times (n + 1)]}{k}$$

Em que:

T : Custo por km dos pneus;

P_n : Custo de aquisição dos pneus;

n : Número de pneus;

k : Vida útil total dos pneus em quilômetros.

9.2.3. Óleos e Lubrificantes

A especificação e a quantidade de óleos e lubrificantes a serem utilizados em decorrência de quilômetros rodados foram obtidas diretamente com o fabricante.

O custo com óleos e lubrificantes foi considerado com base no levantamento de seus preços médios unitários, resultantes de pesquisas efetuadas junto ao mercado fornecedor e com base na frequência de utilização.

9.2.4. Combustível (C)

Com base em consultas às revendedoras autorizadas, foi admitido o consumo mínimo de 9 km/l de diesel.

$$C = \frac{Co}{D}$$

Em que:

C: Custo do combustível por quilômetro;

Co: Custo do litro do combustível;

D: Distância percorrida com um litro de combustível.

9.2.5. Lavagens

Os custos com lavagens dos veículos foram obtidos a partir de cotação dos preços de mercado (Junho/2025), considerando-se uma periodicidade de uma lavagem a cada 550 km.

10. CUSTO COM MÃO DE OBRA

10.1. Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 horas de segunda-feira a sábado, com os pisos salariais obtidos em suas respectivas Convenções Coletivas:

- Nutricionista responsável técnico: R\$ 4.561,65 mensal;
- Nutricionista: R\$ 4.561,65 mensal;
- Técnico em nutrição: R\$ 2.968,42 mensal;
- Cozinheiro: R\$ 2.149,89 mensal;
- ½ Oficial de cozinha: R\$ 1.915,30 mensal;
- Ajudante de cozinha: R\$ 1.915,30 mensal;
- ½ Oficial de açougue: R\$ 1.915,30 mensal;
- Auxiliar de serviços gerais: R\$ 1.915,30 mensal;
- Auxiliar de expedição: R\$ 1.915,30 mensal;
- Auxiliar de estoque: R\$ 1.915,30 mensal;
- Motorista: R\$ 2.298,45 mensal;
- Ajudante de motorista: R\$ 1.804,00 mensal;
- Mecânico de veículo: R\$ 2.508,62 mensal;
- Ajudante de mecânico de veículos: R\$ 1.804,00 mensal.

10.1.1. Pisos Salariais Obtidos nas CAGED

Por não estarem especificamente consideradas nas convenções estudadas, algumas categorias tiveram seus salários representados a partir de levantamento realizado utilizando os últimos 12 (doze) meses das informações disponíveis do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

O CAGED serve como base para a elaboração de estudos, pesquisas, projetos e programas ligados ao mercado de trabalho, ao mesmo tempo em que subsidia a tomada de decisões para ações governamentais. Dentre as informações disponíveis, destaca-se o salário nominal de registros e desligamentos em carteira profissional, individualizados, de forma a permitir que os resultados sejam apresentados em valores totais de salários registrados no



período.

Por meio da base de informações do CAGED, para o ano de 2019, último ano em que houve atualização salarial das categorias, foram selecionados apenas os registros para o Estado de São Paulo, considerando todas as CNAEs disponíveis e carga horária laboral igual a 44 horas semanais. Vale ressaltar que os vínculos empregatícios foram contabilizados sem distinção de porte de empresa. Em função de o CAGED obedecer à Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), definiu-se a equivalência entre as categorias profissionais pesquisadas e as da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), constatando correspondência direta entre ambas, conforme pode ser observado abaixo.

Quadro 72: Mapeamento e critérios para as categorias profissionais

CBO	Descrição da CBO	Descrição CadTerc
848510	Açougueiro	Açougueiro
414135	Expedidor de mercadorias	Encarregado expedição
414125	Estoquista	Estoquista
271105	Chefe de cozinha	Chefe de cozinha

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\$ 3.340,75 mensal;
- Açougueiro: R\$ 2.385,51 mensal;
- Encarregado de expedição: R\$ 2.306,10 mensal;
- Estoquista: R\$ 2.230,22 mensal.

10.2. Adicional Noturno e Hora Noturna Reduzida: Art. 73 da CLT

O adicional noturno é concedido ao empregado que cumpre jornada parcial ou integral entre o horário de 22h e 5h, a fim de compensar, de alguma forma, o desgaste decorrente da troca de horários. De acordo com o art. 73 da CLT, o custo da hora noturna deve ser maior que o da hora diurna em no mínimo 20%. No presente caderno foi adotado um acréscimo de 35%, conforme estabelecido na convenção coletiva.

No § 1º desse mesmo artigo fica estipulado que a hora noturna deve ser computada com duração de 52 minutos e 30 segundos. Devido a essa redução são garantidos ao funcionário como hora noturna adicional os resíduos provenientes de cada 60 (sessenta) minutos trabalhados no período noturno.

Para efeito de cálculo de custos, considerou-se que a incidência do adicional noturno e da hora noturna adicional são funções das atividades e do número de refeições a serem preparadas, atingindo as funções diretamente relacionadas com a operacionalização do pré-preparo e higienização. Para essas atividades, foi considerada a permanência de 3 (três) horas diárias para os profissionais envolvidos.

O cálculo do adicional noturno (Adic.Not) segue a seguinte fórmula:



$$\text{Adic.Not} = \text{QHN} \times (\text{HN} \times 35\%)$$

Em que:

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas ($3 \times 26,09$);

HN: Valor da hora normal.

Já a hora noturna reduzida (Hnot.adic.) é calculada como se segue:

$$\text{Hnot.adic.} = \text{QHN} \times (\text{chReduz} - 1) \times \text{HN} \times (1 + 35\%)$$

QHN: Quantidade de horas noturnas trabalhadas ($3 \times 26,09$);

chReduz: Coefic. de conversão da hora reduzida ($1,142857 = \frac{60}{52,5}$)

HN: Valor da hora normal.

10.3. Adicional para Feriados Trabalhados

Em virtude da prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária demandar o exercício contínuo das atividades, foi considerado o pagamento da hora normal acrescido de um adicional de 100% para as horas trabalhadas nos dias de feriado.

10.4. Benefícios aos Empregados¹⁰

a) Tipo de vale-transporte: crédito eletrônico de vale-transporte (ônibus) relativo à cidade de São Paulo

- Valor unitário: R\$ 5,49;
- Quantidade de modais por dia trabalhado = 2 (dois), ida e volta;
- Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho:

Quadro 73: Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Nº Empregados do Posto de Trabalho (3)	Modais/dia (4)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (5)=(3)x(4)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	1	2	2
44 horas semanais	2ª feira a sábado	1	2	2

Obs.: Os resultados referentes à coluna 5 (Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado) foram arredondados na segunda casa decimal.

- Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho:

Quadro 74: Custo mensal com vale-transporte por posto de trabalho

Posto (1)	Jornada (2)	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado (3)	Dias Efetivamente Trabalhados por Mês (4)	Tarifas Fornecidas por Mês (5)=(3)x(4)	Tarifa Unitária (6)	Custo Mensal (R\$/mês) (7)=(5)x(6)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	2,00	20,68	41,36	R\$ 5,49	R\$ 227,07
44 horas semanais	2ª feira a sábado	2,00	26,09	52,18	R\$ 5,49	R\$ 286,47

Obs.: Os resultados referentes à coluna 7 (Custo Mensal R\$/mês) foram arredondados na segunda casa decimal.

- Parcela do trabalhador: desconto de 6% do salário-base do empregado.

¹⁰ Foi convencionada a concessão dos mesmos benefícios concedidos à categoria preponderante da prestação do serviço para todas as categoriais.



b) Fornecimento de refeição

Para efeito da apuração de custos com o fornecimento de refeições, foi considerado o valor diário de R\$ 32,47 equivalente a uma unidade de Vale- Refeição, estipulado na hipótese do parágrafo único da própria Cláusula 16. Poderá ser descontado do funcionário um valor equivalente a 1,5% (um virgula cinquenta por cento) sobre o salário.

c) Cesta Básica

Conforme convenção coletiva da categoria, fica assegurado o pagamento de uma cesta básica no valor de R\$ 290,00 por empregado. O funcionário arcará com R\$ 18,50 desse valor.

d) Assistência Médica

Fica assegurada a assistência médica hospitalar por meio de convênio médico aos seus profissionais. Para manutenção desse plano, o funcionário participará com 40% sobre o custo individual da assistência médica, limitando o desconto em R\$ 89,00.

e) Benefício Social Familiar

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o pagamento do benefício no valor total mensal de R\$ 37,00 (trinta reais) por funcionário.

f) Auxílio-creche

Todas as empregadas mães que ganham até R\$ 3.870,40 receberão reembolso de 15% do salário normativo da função para manutenção de cada filho, de até 6 anos, em creche de livre escolha, conforme comunicado da categoria.

- Calculou-se a média de filhos por domicílio a partir da divisão do número de filhos tidos pelas mulheres por domicílio (PNAD 2015) pelo número de famílias residentes por domicílio (PNAD 2015). Dessa forma, encontrou-se que a média de filhos por domicílio é de 2 (dois);
- O valor do auxílio-creche é, então, obtido através dos seguintes passos:
 - Multiplicação de 30% ou 20% do salário normativo pelo tempo de concessão do benefício, que é o tempo de permanência do empregado na empresa, se esse for inferior ao tempo de concessão estipulado em convenção coletiva. Caso o tempo de permanência seja maior que o tempo estipulado, prevalece o tempo definido em convenção;
 - Esse resultado é multiplicado pelas porcentagens de mulheres na categoria e de mulheres aptas a procriar na categoria profissional de análise. Posteriormente, pelo percentual de fecundidade e pela média de filhos por domicílio. O resultado é dividido pelo tempo de permanência do funcionário na empresa.



g) Assistência Odontológica

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o custo mensal de R\$ 22,00 por empregado para o pagamento do auxílio de assistência odontológica.

h) Custo com Exame Toxicológico

Em cumprimento à Resolução 923, de 28 de março de 2022, do Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), que dispõe sobre o exame toxicológico de larga janela de detecção, em amostra queratínica, para a habilitação, renovação ou mudança para as categorias C, D e E, decorrente da Lei nº 13.103, de 02 de março de 2015, todos os condutores habilitados nas categorias C, D e E estão obrigados a realizar exame toxicológico na admissão, demissão e renovação da CNH, com o custo de R\$ 132,27.

10.5. Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

As empresas deverão fornecer uniformes completos para seus profissionais, bem como equipamentos de proteção e segurança, em conformidade com o acordo coletivo da categoria.



Quadro 75: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha

Itens	Valor Unitário (R\$)	Vida Útil (meses)	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Encarregado/ Aux. de Expedição	Chefe de Cozinha/ Cozinheiro/ 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Estoquista/ Aux. de Estoque	Açougueiro/ 1/2 Oficial de Açougue
Crachá de identificação	R\$ 5,86	12	1	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49	R\$ 0,49
Calça em brim	R\$ 49,25	8	2	-	R\$ 12,31	R\$ 12,31	R\$ 12,31	R\$ 12,31	R\$ 12,31
Camisa de gola careca	R\$ 17,00	8	3	-	-	-	R\$ 6,38	-	R\$ 6,38
Macacão para uso mecânico	R\$ 128,58	8	2	-	-	-	-	-	-
Jaleco/guarda pó	R\$ 46,88	12	2	R\$ 7,81	R\$ 7,81	R\$ 7,81	-	R\$ 7,81	-
Gorro ou bibico em brim	R\$ 12,30	6	2	-	-	R\$ 4,10	-	-	R\$ 4,10
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R\$ 0,13	4	4	R\$ 0,13	R\$ 0,13	R\$ 0,13	R\$ 0,13	R\$ 0,13	R\$ 0,13
Meia	R\$ 6,76	6	2	-	R\$ 2,25	R\$ 2,25	R\$ 2,25	R\$ 2,25	R\$ 2,25
Tênis	R\$ 95,09	6	2	-	R\$ 31,70	-	-	-	-
Total Mensal (R\$)				R\$ 8,44	R\$ 54,70	R\$ 27,10	R\$ 21,57	R\$ 23,00	R\$ 25,66

Quadro 76: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha

Itens	Valor unitário (R\$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Chefe de cozinha	Cozinheiro/ 1/2 oficial de cozinha	Aux. serviços gerais/ Aj. de cozinha	Estoquista/ Aux. de estoquista	Açougueiro/ 1/2 oficial de açougueiro
Avental de borracha	R\$ 9,15	12	2	R\$ 1,52	R\$ 1,52	R\$ 1,52	-	R\$ 1,52
Bota de cano curto em PVC	R\$ 32,72	12	1	R\$ 2,73	R\$ 2,73	R\$ 2,73	-	-
Bota de cano longo em PVC	R\$ 36,61	12	1	-	-	-	R\$ 3,05	R\$ 3,05
Tênis de segurança	R\$ 83,47	6	1	-	-	-	-	-
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R\$ 95,78	36	1	-	-	-	R\$ 2,66	-
Luva de proteção	R\$ 33,32	6	1	-	-	-	-	-
Luva de malha de aço	R\$ 345,22	24	1	-	R\$ 14,38	-	-	R\$ 14,38
Luva reforçada para baixas temperaturas	R\$ 28,01	24	1	-	R\$ 1,17	-	R\$ 1,17	R\$ 1,17
Protetor auricular	R\$ 1,41	6	1	-	-	-	-	-
Total mensal (R\$)				R\$ 4,25	R\$ 19,80	R\$ 4,25	R\$ 6,88	R\$ 20,13



Quadro 77: 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\$ 5,86	12	1	R\$ 0,49	R\$ 0,49
Calça em brim	R\$ 49,25	8	2	R\$ 12,31	-
Camisa de gola careca	R\$ 17,00	8	3	R\$ 6,38	R\$ 6,38
Macacão para uso mecânico	R\$ 128,58	8	2	-	R\$ 32,14
Jaleco/guarda pó	R\$ 46,88	12	2	-	-
Gorro ou bíbico em brim	R\$ 12,30	6	2	-	-
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R\$ 0,13	4	4	-	-
Meia	R\$ 6,76	6	2	R\$ 2,25	R\$ 2,25
Tênis	R\$ 95,09	6	2	R\$ 31,70	-
Total mensal (R\$)				R\$ 53,13	R\$ 41,26

Quadro 78: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais envolvidos no transporte

Itens	Valor unitário (R\$)	Vida útil (meses)	Quantidade	Motorista/ Aux. de motorista	Mecânico/ Aj. de mecânico
Avental de borracha	R\$ 9,15	12	2	-	-
Bota de cano curto em PVC	R\$ 32,72	12	1	-	-
Bota de cano longo em PVC	R\$ 36,61	12	1	-	-
Tênis de segurança	R\$ 83,47	6	1	-	R\$ 13,91
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R\$ 95,78	36	1	-	-
Luva de proteção	R\$ 33,32	6	1	-	R\$ 5,55
Luva de malha de aço	R\$ 345,22	24	1	-	-
Luva reforçada para baixas temperaturas	R\$ 28,01	24	1	-	-
Protetor auricular	R\$ 1,41	6	1	-	R\$ 0,23
Total mensal (R\$)				R\$ 0,00	R\$ 20,37

10.6. Dimensionamento de Pessoal

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi dimensionado o contingente de pessoal em função do número de comensais a serem atendidos. O indicador utilizado para cálculo de pessoal foi a relação de mão de obra em função do tempo estimado no preparo e distribuição de uma refeição, conforme apresentado seguir.

Quadro 79: Dimensionamento de pessoal – número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoço, jantar e refeição noturna completa*)

Tempo Necessário para Produção em uma Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)			
Refeição/dia (Comensais)		Tempo (Mín.)	Tempo (Máx.)
0	300	0	15
300	500	14	15
500	700	13	14
700	1.000	10	13
1.000	1.300	9	10
1.300	1.500	8	9
1.500	2.200	7	8
2.200	2.200	7	7

Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.



* O termo "refeição noturna completa" refere-se a uma pequena refeição como: ceia.

Para o cálculo de quantitativo de mão de obra foi adotada a seguinte fórmula¹¹:

$$\frac{\text{nº total de refeições servidas x n minutos}}{\text{jornada diária de trabalho x 60 minutos}} = \text{quantitativo de mão de obra}$$

Após a definição da quantidade de profissionais necessários, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, segundo o quadro a seguir.

Quadro 80: Distribuição dos profissionais por setores

Setores UAN	Distribuição de Equipe – Otimizado	Distribuição de Equipe – Reponderado
Administração	5%	6,9%
Recebimento e estocagem	8%	11,1%
Pré-preparo de gêneros	30%	41,7%
Cocção	20%	27,8%
Distribuição*	-	-
Higienização de utensílios*	-	-
Higienização do ambiente	9%	12,5%
Total	72%	100%

* Setores sob responsabilidade do Contratante, portanto, não foram levados em consideração no cálculo. Adaptado de Administração na Alimentação Coletiva – Senac SP, 2007.

A partir da setorização, chega-se ao quantitativo de mão de obra necessário em cada atividade. Nos setores em que atuam mais de uma categoria profissional, o salário foi obtido mediante a realização de uma média ponderada, levando em consideração os salários das categorias que o compõem e o percentual de participação de cada função.

Ao total de profissionais por setor foi acrescentado o contingente de folguista para a cobertura do descanso semanal. O cálculo desse contingente foi obtido pela consideração da jornada de 44 horas e do funcionamento do posto de 8 horas diárias. Logo, o fator folguista adotado foi:

$$\text{Fator folguista} = \frac{56}{44} = 1,28$$

A partir da faixa de 500 a 999 comensais foi considerada a necessidade de 2 profissionais de pré-preparo a cada 700 comensais e 1 funcionário de higienização a cada 1.000 comensais para o período noturno.

Para a estimativa do número de nutricionistas em serviços de alimentação em coletividades sadias foram utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 600/2018. Para todas as faixas de comensais foi considerada a necessidade da presença de um nutricionista responsável técnico e, a partir de 3.000 comensais, a necessidade de um nutricionista no período noturno.

¹¹ Fonte: GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. *Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação*. USP, 1983.

10.7. Encargos Sociais e Trabalhistas

São classificados como encargos sociais os custos incidentes sobre a folha de pagamento das empresas. Tais custos são provenientes de leis asseguradas pela Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho, ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria representativa.

O presente caderno engloba os encargos relativos à contratação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra no Estado de São Paulo para trabalhadores contratados sob o regime de remuneração mensal.

É importante salientar que a determinação do cálculo dos percentuais dos encargos associados ao emprego está amparada em estatísticas específicas do setor para o Estado de São Paulo. Nesses termos, as informações extraídas junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, por meio do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), bem como da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), estão enquadradas no código da Classificação Nacional de Atividades Econômicas **5620 – Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada**.

Acrescenta-se, ainda, que os encargos estão suportados por dados populacionais regionais coletados junto ao SEADE, além de conceitos estabelecidos nas legislações previdenciária, tributária e na própria legislação de trânsito vigente até a data da publicação deste caderno.

Outro aspecto fundamental deliberado na determinação dos encargos sociais refere-se à atribuição de idade mínima de 18 anos para o provimento de todos os postos de trabalho envolvidos na prestação do serviço de alimentação.

Perante tais premissas, os encargos sociais estão discriminados em seis grupos distintos, a saber:

- Grupo A – Engloba as obrigações que, por lei, incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas e, como tal, recaem sobre o total da remuneração devida aos profissionais do setor. Estão contemplados neste grupo a contribuição com a Previdência Social, FGTS, salário-educação, Seguro Contra Riscos e Acidentes¹², além de recolhimentos para instituições de natureza pública como SESI, SENAI, Incra e Sebrae;
- Grupo B – Refere-se aos custos com a reposição do profissional ausente, cujos motivos são assegurados por lei, por meio da Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho, ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria;

¹² Contribuição destinada a custear benefícios concedidos em razão de aposentadoria especial ou incapacidade laborativa. Segundo previsto no art. 22, inciso II, da Lei nº 8.212/1991, a alíquota de contribuição das empresas para com os riscos ambientais do trabalho pode ser de 1,00%, 2,00% ou 3,00% da remuneração paga aos empregados. Essas alíquotas podem ser reduzidas em até 50% ou majoradas em 100% por meio do multiplicador Fator Acidentário de Prevenção (FAP), previsto no art. 202-A do Decreto nº 3.048, de 1999, com a redação dada pelo Decreto nº 10.410, de 2020. Esse multiplicador pode variar de 0,50 a 2,00, a depender do desempenho da empresa em relação à respectiva atividade econômica, apurado em conformidade com os resultados obtidos a partir dos índices de frequência, gravidade e custo, calculados segundo metodologia aprovada pelo Conselho Nacional de Previdência Social. Dito isso, foi considerada neste documento a alíquota média de 3,00% para o Seguro Contra Riscos e Acidentes.



- Grupo C – Abrange o provisionamento de abonos legais como 13º salário e abono de férias (terço constitucional), que são pagos diretamente ao empregado;
- Grupo D – Composto pelos custos rescisórios do contrato de trabalho, como o aviso-prévio indenizado, o aviso-prévio trabalhado e respectivas multas do FGTS. Acrescentam-se a estes as incidências dos encargos previdenciários e FGTS;
- Grupo E – Contempla o provisionamento de outros encargos sociais devidos ao trabalhador, tais como: afastamento maternidade, abono pecuniário e indenização adicional;
- Grupo F – Corresponde aos percentuais de reincidência do grupo A sobre os grupos B e C.

Nos tópicos a seguir serão apresentados o resumo dos encargos sociais e trabalhistas calculados (10.7.1); os parâmetros utilizados, com suas respectivas fontes de informação e metodologia (10.7.2); a apuração do tempo efetivamente trabalhado (10.7.3) e o detalhamento dos cálculos dos encargos sociais e trabalhistas (10.7.4).



10.7.1. Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 horas - De 2ª feira a Sábado	Jornada 44 horas - De 2ª a 6ª feira
Grupo A – Encargos Sociais Básicos	36,8000%	36,8000%
Previdência Social	20,0000%	20,0000%
SESI/Sesc	1,5000%	1,5000%
SENAI/Senac	1,0000%	1,0000%
Inbra	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 do Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%
Grupo B – Tempo Remunerado e Não Trabalhado	12,3670%	11,7120%
Férias	9,6550%	9,1430%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6260%	1,5400%
Ausências legais	0,9630%	0,9120%
Licença-paternidade	0,0190%	0,0180%
Acidente de trabalho	0,0800%	0,0760%
Aviso-prévio trabalhado	0,0240%	0,0230%
Grupo C – Adicional de Férias e 13º Salário	12,6770%	12,4260%
Adicional de férias	3,2180%	3,0480%
13º salário	9,4590%	9,3780%
Grupo D – Obrigações Rescisórias	9,2598%	10,6127%
Aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6450%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,5130%	0,6120%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	2,1060%	2,0900%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2220%	0,2650%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0008%	0,0007%
Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais	1,9116%	2,1495%
Incidência do Grupo A sobre afastamento por licença-maternidade	0,0640%	0,0610%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%	0,0015%
Percentual referente ao abono pecuniário	0,1320%	0,1300%
Percentual referente ao reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	1,2480%	1,4870%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0430%	0,0510%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,4230%	0,4190%
Grupo F – Incidências Cumulativas	9,2160%	8,8830%
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,2160%	8,8830%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5510%	4,3100%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6650%	4,5730%
Total Geral	82,2314%	82,5832%

Obs.: Convém salientar que eventuais diferenças verificadas na quarta casa decimal, fruto do somatório dos grupos dos encargos sociais e trabalhistas são decorrentes de arredondamentos. Reitera-se, portanto, que o percentual atribuído a cada posto de trabalho reflete a realidade e está de acordo com os cálculos efetuados.



10.7.2. Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Parâmetros da Jornada de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 anos
Quantidade de meses do ano	12,0000	12,0000	Calendário gregoriano	
Quantidade de dias por mês	30,4375	30,4375	Calendário gregoriano	O número de dias por ano, considerando 1 ano bissexto a cada 4 anos, dividido pela quantidade de meses do ano
Quantidade de dias por semana	7,0000	7,0000	Calendário gregoriano	
Quantidade de semanas por mês	4,3482	4,3482	Cálculo	O número de dias por mês, considerando 1 ano bissexto, dividido pela quantidade 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	40,3500	40,3500	Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade)	Referente ao ano de 2024, de acordo com Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade), do governo de São Paulo
Proporção de mulheres aptas a procriar (idade entre 21 e 49 anos) na categoria profissional em análise	72,5375%	72,5375%	Cálculo	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	70,5320%	70,5320%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024
Percentual de fecundidade	4,0350%	4,0350%	Cálculo	Taxa calculada com base na faixa etária entre 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	100,0000%	100,0000%	Cálculo	Considerado que homem em atividade laboral é capaz de procriar
Proporção de homens na categoria profissional em análise	29,4680%	29,4680%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2021

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Estoque do emprego recuperado no início do período (01/01/2019)			CAGED	Dado apurado para o Estado de SP, referente ao ano de 2019
Estoque do emprego recuperado no início do período (31/12/2023)	95.884	95.884	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2023
Estoque do emprego recuperado no final do período (31/12/2024)	108.170	108.170	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2024
Estoque médio do emprego no ano	102.027	102.027	Cálculo	Média entre estoque do emprego em 31/12/2023 e o estoque do emprego em 31/12/2024
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%	Cálculo	Total de demissões sem justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Proporção de mortos	0,2627%	0,2627%	CAGED	Total de mortos no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Tempo de permanência do funcionário no emprego, em meses	14,1500	14,1500	Cálculo com base no CAGED	Quantidade de demitidos em cada faixa de tempo do emprego vezes o ponto médio de cada faixa de tempo do emprego dividido pelo total de demissões por faixa de tempo do emprego

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620)	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Número total de dias de aviso-prévio (dias corridos)	33,0000	33,0000	Art. 7º, XXI, CF/1988; Lei nº 12.506/ 2011; art. 487, II CLT; Lei 13.467/2017	De acordo com a Lei nº 12.506/2011, a duração do aviso-prévio é de trinta dias para quem tem até um ano de trabalho na mesma empresa e serão acrescidos três dias para cada ano de serviço prestado, até o máximo de 60 dias, em um total de até 90 dias
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Para a referida norma, em torno de 2,00% dos trabalhadores cumprem dispensa por aviso-prévio trabalhado
Número total de dias de aviso-prévio (dias corridos)	33,0000	33,0000	Art. 7º, XXI, CF/1988; Lei nº 12.506/ 2011; art. 487, II CLT; Lei 13.467/2017	De acordo com a Lei nº 12.506/2011, a duração do aviso-prévio é de trinta dias para quem tem até um ano de trabalho na mesma empresa e serão acrescidos três dias para cada ano de serviço prestado, até o máximo de 60 dias, em um total de até 90 dias



Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 dias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
Faltas em decorrência de enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000	Artigo 131, inc. III da CLT e Atualização dos percentuais máximos para Encargos Sociais (STF/Secreta- ria 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	0,6814	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivamente não trabalhados devido às faltas justificadas por afastamento por enfermidade ≤ 15 dias	4,2857	3,4072	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 preenchimen- to 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	0,6814	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de faltas justificadas por ano	2,5371	2,0170	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	0,6814	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade	4,2857	3,4072	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	Artigo 19 da Lei nº 8.213/1991; art. 5º, § 2º da Lei nº 6.367/1976; art. 131 da CLT; Lei nº 13.467/2017; Decr. nº 3.048/1999	O empregador tem o dever de arcar com a remuneração dos trabalhadores nos 15 primeiros dias de afastamento por acidente de trabalho
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,6814	Cálculo	Ciclo semanal
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias, não coincidentes com o repouso semanal	12,8571	10,2215	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 2019	0,2120	0,1686	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 garantida ao trabalhador a redução da jornada diária em 2 horas, sem prejuízo do salário, ou optar por faltar ao serviço 7 dias corridos, sem prejuízo da remuneração
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,8571	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	6,0000	Cálculo	Dias de ausência por aviso-prévio multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

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	0,6814	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	102,8571	81,7718	Cálculo	Dias de afastamento maternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Afastamento do Emprego – FGTS e Multas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)	Fonte	Metodologia
FGTS	8,0000%	8,0000%	Lei nº 8.036/1990	Aplicação da legislação vigente
Multa FGTS	40,0000%	40,0000%	Leis nº 8.036/1990, 9.491/1997, e LC 110/2001	Aplicação da legislação vigente



10.7.3. Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado, por Ano

Cálculo de Dias de Prestação de Serviços	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500
Quantidade de repouso semanais no ano	52,1786	104,3571
Recessos no ano (dias)	0,0000	0,0000
Feriados não coincidentes com repouso semanal	14,7500	12,0000
Total de dias do ano, desconsiderado o repouso semanal	298,3214	248,8929

Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
--	--------------------------------------	----------------------------------

a) Ausência por férias	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Dias de férias para trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	30,0000	30,0000
Percentual de trabalhadores que não fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	96,8700%	96,8700%
Dias de férias para trabalhadores que fazem conversão de 1/3 de férias em remuneração	20,0000	20,0000
Percentual de trabalhadores que fazem conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6814
Saldo de dias de férias por ano	25,4460	20,2297

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	0,6814
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,4072

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		
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6814

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	0,6814
Proporção de homens na categoria profissional em análise	29,4680%	29,4680%
Proporção de homens aptos a procriar na categoria profissional em análise	100,0000%	100,0000%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 21 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias/ano de ocorrência de licença-paternidade	0,0510	0,0405



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	0,6814
Ocorrência de acidente de trabalho	1,6490%	1,6490%
Dias/ano de ocorrência de auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,2120	0,1686

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	0,6814
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	6,0000	4,7700
Percentual de aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	0,0628	0,0499

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	0,6814
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	102,8571	81,7718
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	70,5320%	70,5320%
Proporção de mulheres aptas a procriar na categoria profissional em análise	72,5375%	72,5375%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade no ano	2,1234	1,6881

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	0,6814
Dias por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	0,0514	0,0409

Total de dias de ausências no ano (a + b + c + d + e + f + g + h)	34,7694	27,6418
--	----------------	----------------

Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,2511
--	-----------------	-----------------



10.7.4. Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo A – Encargos sociais básicos	36,8000%	36,8000%
Previdência Social	20,0000%	20,0000%
SESI	1,5000%	1,5000%
SENAI	1,0000%	1,0000%
Incra	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,0000%	3,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	12,3670%	11,7120%
Férias	9,6550%	9,1430%
Dias efetivos de afastamento por férias no ano	25,4460	20,2297
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	263,5520	221,2511
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6260%	1,5400%
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	4,2857	3,4072
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,5520	221,2511
Ausências legais	0,9630%	0,9120%
Dias efetivos de ausências legais no ano	2,5371	2,0170
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	263,5520	221,2511
Licença-paternidade	0,0190%	0,0180%
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade no ano	0,0510	0,0405
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,2511
Acidente de trabalho	0,0800%	0,0760%
Dias efetivos de afastamento por auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias no ano	0,2120	0,1686
Total de dias efetivamente trabalhadas por ano	263,5520	221,2511
Aviso-prévio trabalhado	0,0240%	0,0230%
Proporção de trabalhadores demitidos com aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	7,0000	7,0000
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,8571	0,6814
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,2511

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	12,6770%	12,4260%
Adicional de férias	3,2180%	3,0480%
13º salário	9,4590%	9,3780%



Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo D – Obrigações rescisórias	9,2598%	10,6127%
Aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6450%
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Duração do aviso-prévio – Lei 12.506/2011 (dias)	33,0000	33,0000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,2511
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,5130%	0,6120%
Aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6450%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	2,1060%	2,0900%
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
Afastamento maternidade	8,0000%	8,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Percentual referente a 13º salário	9,4590%	9,3780%
Percentual referente a adicional de férias	3,2180%	3,0480%
Percentual referente a ausência por férias	9,6550%	9,1430%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6260%	1,5400%
Percentual referente a licença-paternidade	0,0190%	0,0180%
Percentual referente a ausências legais	0,9630%	0,9120%
Percentual referente a ausências por acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,0800%	0,0760%
Percentual referente a ausências por acidente de trabalho > 15 dias	0,0200%	0,0180%
Percentual referente a afastamento maternidade	0,8060%	0,7630%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2220%	0,2650%
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6450%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0008%	0,0007%
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio trabalhado	0,0240%	0,0230%



Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	1,9116%	2,1495%
Incidência do Grupo A sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0640%	0,0610%
Afastamento por licença-maternidade no ano	0,8060%	0,7630%
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	0,6814
FGTS	8,0000%	8,0000%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,2511
Percentual referente a abono pecuniário	0,1320%	0,1300%
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,9300	20,7500
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 do período de férias em remuneração	3,1300%	3,1300%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,2511
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	1,2480%	1,4870%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6450%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0430%	0,0510%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	6,4180%	7,6450%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,4230%	0,4190%
Percentual de demitidos a 30 dias da data-base da categoria profissional, obtido no CAGED	8,5510%	8,5510%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	52,3018%	52,3018%
Dias efetivamente trabalhados por mês	24,93	20,75
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	263,5520	221,2511

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Grupo F – Incidências cumulativas	9,2160%	8,8830%
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,2160%	8,8830%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5510%	4,3100%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6650%	4,5730%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª Feira)
Total Geral	82,2314%	82,5832%

Obs.: Convém salientar que eventuais diferenças verificadas na quarta casa decimal, fruto do somatório dos grupos dos encargos sociais e trabalhistas são decorrentes de arredondamentos. Reitera-se, portanto, que o percentual atribuído a cada posto de trabalho reflete a realidade e está de acordo com os cálculos efetuados.



Crédito PIS/COFINS

Considerou-se a possibilidade facultada às empresas optantes pelo sistema de tributação pelo lucro real de reaver impostos federais PIS e COFINS (total de 9,25%), pagos na aquisição de bens e serviços de insumos diretos do processo produtivo.

11. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS

Na formulação do preço final de um serviço define-se que:

$$P_f = C_{Dir} \times BDI$$

Em que:

P_f: Valor que uma Administração está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificação técnica;

C_{Dir}: Custo direto é todo gasto envolvido na execução do serviço, perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço;

BDI: Benefícios e Despesas Indiretas corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI, que incidirá sobre os custos diretos do serviço, para a obtenção do preço final de venda, é detalhada a seguir, a partir de seus componentes.

11.1. Custos e Despesas Indiretas

Os Custos Indiretos são todos os gastos envolvidos diretamente na execução dos serviços, que podem ser caracterizados e quantificados, mas não são passíveis de serem apropriados a uma fase específica, a exemplo de Supervisor, Preposto para acompanhamento do contrato etc.

As despesas indiretas, embora associadas à produção, não estão relacionadas especificamente com o serviço, e sim com a natureza de produção da empresa; ou seja, são gastos devidos à estrutura administrativa e à organização da empresa que resultam no rateio entre os diversos contratos que a empresa detém, a exemplo de gastos com a administração central e despesas securitárias, que são gastos com seguros legais tais como seguro de responsabilidade civil.

Para o provisionamento dos custos e despesas indiretas adotou-se o percentual de:

- 0,50% para cobrir o Seguro Responsabilidade Civil; e
- 5,31% para remunerar os demais custos e despesas que, entre outros, compreendem:
 - Remuneração de pessoal administrativo;
 - Transporte do pessoal administrativo;
 - Aluguel da sede;
 - Manutenção e conservação da sede;



- Despesas com água, luz e comunicação;
- Imposto predial, taxa de funcionamento;
- Material de escritório;
- Manutenção de equipamentos de escritório.

11.2. Lucro Bruto

O lucro bruto no BDI é representado por uma taxa incidente sobre o total geral dos custos e despesas, excluídas as despesas fiscais.

Dentro do conceito de lucro bruto, nos termos definidos em estudos elaborados pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE), adotou-se uma faixa de valores que limitará a possível variação de taxa de lucro bruto.

Essa faixa é definida com base na margem bruta (*mark-up*) extraída das demonstrações financeiras das empresas do ramo, obtidas junto aos cadastros de fornecedores de órgãos da Administração Pública do Estado de São Paulo.

Tendo em vista as considerações anteriormente citadas, a taxa de lucro bruto que está sendo utilizada é de 7,20%.

11.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são gastos relacionados com o recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e ICMS.

a) Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/PASEP)

- Contribuintes: são contribuintes do PIS, segundo as regras vigentes, as pessoas jurídicas, de direito privado, de fins lucrativos, e as que são equiparadas pela legislação do Imposto de Renda;
- Base de cálculo: a base de cálculo da contribuição é a receita bruta mensal, assim entendida a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, sendo irrelevante o tipo de atividade por ela exercida e a classificação contábil adotada para as receitas (art. 1º da Lei Federal nº 10.637/2002);
- Alíquota: a alíquota do PIS/PASEP é de 1,65% (art. 2º da Lei Federal nº 10.637/2002).

b) Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS)

- Base de cálculo: a base de cálculo da COFINS é composta pela totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, independentemente da atividade exercida e da classificação contábil das receitas;
- Alíquota: 7,60% (art. 2º da Lei Federal nº 10.833/2003).



c) Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS)

- Isenção de recolhimento de ICMS para a prestação de serviços de nutrição e alimentação a presos recolhidos às cadeias (Decreto Estadual nº 45.490, de 30 de novembro de 2000, art. 8º do capítulo I e 69 do anexo I).

11.4. Fórmula para Cálculo e Aplicação do BDI

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

Em que:

A: Taxa do somatório das despesas indiretas (%);

B: Taxa representativa do lucro bruto (%);

C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Quadro 90: Parâmetros para cálculo do BDI

Itens	Total	Componentes	Subtotal
Despesas indiretas	5,81%	Administração central	5,31%
		Seguros	0,50%
Lucro	7,20%	Lucro	7,20%
Despesas fiscais	9,25%	COFINS	7,60%
		ICMS	0,00%
		PIS	1,65%

$$BDI = \frac{(1 + 5,81\%) \times (1 + 7,20\%)}{1 - 9,25\%}$$

$$BDI = 1,249899 = 24,99\%$$



GLOSSÁRIO



GLOSSÁRIO

Alimento embalado: Todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

Alimento *in natura*: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento preparado: Alimentos prontos para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalados ou não.

Alimentos: Toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Antissepsia: Operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por meio de agentes antissépticos, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Armazenamento: É o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

Assepsia: Prevenção do retorno da contaminação-conduta aplicada após esterilização, desinfecção ou antissepsia.

Bactericida: Substância capaz de destruir bactérias. São exemplos de bactericidas comuns alguns antibióticos, antissépticos e desinfetantes.

CAGED: Cadastro Geral de Empregados e Desempregados.

Centro geométrico: “Núcleo” do alimento; parte do alimento que demora mais tempo para aquecer ou resfriar.

Comensal: Cada um dos que comem habitualmente à mesma mesa. O número de comensais é a quantidade de pessoas que consomem as refeições no mesmo período ou no mesmo dia.

Congelamento: Etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo de 0 °C em 6 horas ou menos.

Contaminação: Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

Contaminação cruzada: Transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, por meio do contato de mãos, utensílios, superfícies etc.



Controle integrado de pragas: Conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Descongelamento: Etapa em que os alimentos passam da temperatura de congelamento para $< 5^{\circ}\text{C}$, sob refrigeração ou em condições controladas.

Desinfecção: Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

Distribuição: Etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob condições controladas de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, e protegidos de novas contaminações.

DTA: Doença Transmitida por Alimento.

EPI: Equipamento de Proteção Individual.

Fator de correção: Corresponde à relação entre peso bruto (alimento sem aplicação do fator de correção) e peso limpo (alimento após a aplicação do fator de correção). É a etapa em que os alimentos com o peso bruto passam por algum tipo de processo de perda no pré-preparo (como descasque, degelo, retirada de aparas ou higienização de sementes) e não apresentam mais a mesma gramatura que antes de sua manipulação.

Higienização: Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

Ingrediente: Toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspeção sanitária: Procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

Lanche: Refeição composta por preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, servidas como café da manhã, lanche da tarde ou lanche noturno.

Limpeza: Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

Manipulação de alimentos: Transformação da matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manipulador: Indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Matéria-prima alimentar: Toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.



MBP: Manual de Boas Práticas.

Per capita: Quantidade de alimento necessária por pessoa.

Pré-preparo: Etapa em que os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais por meio de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

Procedimento Operacional Padrão (POP): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

PVPS: Primeiro que vence, primeiro que sai.

Reaquecimento: Etapa em que os alimentos que inicialmente sofreram mudança de temperatura, devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

REBLAS: Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde.

Recebimento: Etapa em que se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.

Refeitório: Espaço destinado ao consumo de refeições.

Registro: Anotação de um ato, em planilha ou em outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Resfriamento: Etapa onde o alimento passa da temperatura original ou pós-cozimento (60°C), para temperaturas inferiores a 10 °C em 2 horas.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

RT: Responsável Técnico.

Valores referenciais: Refere-se aos valores definidos com base em composições técnicas estabelecidas para execução dos serviços e em preços médios referenciais obtidos no mercado, via processo de pesquisa, que deverão ser utilizados como parâmetros de aceitabilidade dos menores preços ofertados.



BIBLIOGRAFIA

- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 49.338/1968.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 43.339/1998.
- BRASIL.ALESP – SAMSP, Resolução nº 16/1998.
- BRASIL.ALESP – SOG, Resolução nº 09/2021. BRASIL.ALESP – PEMC, Lei nº 13.798/2009.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 68.308/2024.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 12.300/2006.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 14.470/2011.
- BRASIL.ALESP, Decreto Estadual nº 50.170/2005.
- BRASIL.ALESP – Lei Estadual nº 11.575/2003.
- BRASIL. Lei Federal nº 14.133/2021.
- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 5/2013.
- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 18/2008.
- BRASIL.SMS – Portaria nº 2.619/2011.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 11.929/2005.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 15.303/2005.
- BRASIL.MTB – Lei nº 6.514/1977.
- BRASIL.MTB – Portaria nº 3.214/1978.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 54.645/2009.
- BRASIL.ALESP – Portaria nº 7 – Regulamenta a Lei nº 13.798/2009.
- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 9/2000.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 48.138/2003.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 45.765/2001.
- BRASIL.ALESP – Decreto nº 13.798/2009.
- BRASIL.ALESP – Lei nº 12.047/2005.
- BRASIL.ALESP – Decreto Estadual nº



43.339/2010. BRASIL.ALESP – Decreto

Estadual nº 66.183/1970. BRASIL.CONAMA –

Resolução nº 20/1994.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária – Portaria nº 15/1991.

BRASIL. CFN – Conselho Federal de Nutrição nº 600/2018.

GANDRA, Yaro Ribeiro; GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi. **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação** – USP, 1983.

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

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



CRÉDITOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

TARCÍSIO DE FREITAS – Governador

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

CAIO PAES DE ANDRADE – Secretário

LEONARDO JOSÉ MATTOS SULTANI – Secretário Executivo

MÔNICA ESPOSITO DE MORAES ALMEIDA RIBEIRO – Chefe de Gabinete

RENATO RIBEIRO FENILI – Subsecretário de Gestão

DIRETORIA DE NORMAS E SISTEMAS DE LOGÍSTICA – DNSL

MARINA DO BÉ N. M. DE FRANÇA FERREIRA – Diretora da DNSL

ADRIANO CARNEIRO – Coordenador de Normas e Procedimentos

ÁLBER MEDEIROS JULIANELLI – Chefe da Divisão de Orientação Normativa e Atendimento aos Órgãos de Controle

FELIPE KIRSNERIS – Chefe da Divisão de Elaboração de Atos Normativos

EQUIPE DE REVISÃO

Equipe CadTerc

APOIO TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO

Fundação Instituto de Administração – FIA