GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

VOLUME 9

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS



compras.sp.gov.br

SÃO PAULO

OUTUBRO/2026

SUMÁRIO

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

1. PREFÁCIO 1
2. INSTRUÇÕES GERAIS 1
3. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS 5
4. MINUTAS PADRONIZADAS 6

CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 7

A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA 7
1. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO 7
2. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO 8
3. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO 34
4. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO 34
5. INSTRUÇÕES PARA USO NO ITEM 8 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO. 35

B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS 36

C. MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE, SIGILO E USO 46

D. ESPECIFICAÇÕES PARA O MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA 48

E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO 49

F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS 50

G. *CHECKLIST* DE CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS 60

H. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA 62

I. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – RESTO INGESTÃO 63

J. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR 64

K. PLANILHA DE ORÇAMENTO – QUANTITATIVO E VALORES UNITÁRIOS 82

CAPÍTULO III – VALORES REFERENCIAIS, DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS 83

1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS 83
2. COMPOSIÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS 83
3. COMPOSIÇÕES DE PREÇOS 86
4. DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS 125

5. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS 136

6. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS (BDI) 150

APÊNDICE 153

CRÉDITOS 159

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Informações do(s) local(is) onde serão prestados os serviços 8
Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição 9
Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias 9
Quadro 4: Modelo de composição do cardápio 10
Quadro 5: Relação de carnes para substituição de cardápios 31
Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios 36
Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Panificação 43
Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Eventos 43
Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais 44
Quadro 10: Especificações para Modelo de Planilha (Exemplo) 48
Quadro 11: Desempenho profissional 51
Quadro 12: Desempenho das atividades 51
Quadro 13: Gerenciamento 51
Quadro 14: Manutenção 51
Quadro 15: Percentuais de liberação das faturas 53
Quadro 16: Formulário de avaliação da qualidade dos serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados 55
Quadro 17: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 1: Desempenho Profissional 56
Quadro 18: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 2: Desempenho das Atividades 57
Quadro 19: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 3: Gerenciamento 57
Quadro 20: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 4: Manutenção 58
Quadro 21: Relatório das Instalações 59
Quadro 22: Quadro-resumo 59
Quadro 23: Checklist de controle de pontos críticos 60
Quadro 24: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa 62
Quadro 25: Modelo de controle de desperdício – Resto ingestão 63
Quadro 26: Temperatura para recebimento de alimentos 65
Quadro 27: Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto 65
Quadro 28: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade 67
Quadro 29: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade 68
Quadro 30: Tabela de higienização das instalações 71
Quadro 31: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios 72
Quadro 32: Rotina de limpeza da cozinha e despensa 73
Quadro 33 Exemplo de planilha de orçamento relativo ao Serviço B 82
Quadro 34: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço A 83
Quadro 35: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço B 83

Quadro 36: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A 84
Quadro 37: Fornecimento das três refeições – Serviço B 85
Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar 86
Quadro 39: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar 92
Quadro 40: Custo com utensílios e descartáveis individuais para as refeições – Serviços A e B 93
Quadro 41: Custo com descartáveis para o preparo das refeições para os Serviços A e B 94
Quadro 42: Custo com despesas diversas para o Serviço A 95
Quadro 43: Custo com despesas diversas para o Serviço B 97
Quadro 44: Custo com equipamentos 99
Quadro 45: Custo com utensílios 106
Quadro 46: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho 110
Quadro 47: Nutricionista/Nutricionista Responsável Técnico – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado .. 112
Quadro 48: Técnico em Nutrição – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado 113
Quadro 49: Cozinheiro – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado 114
Quadro 50: ½ Oficial de cozinha – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado 115
Quadro 51: Ajudante de cozinha – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado 116
Quadro 52: Auxiliar de serviços gerais – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado 117
Quadro 53: Auxiliar de estoque – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado 118
Quadro 54: Açougueiro – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado 119
Quadro 55: Equipe de manutenção predial – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a 6ª feira 120
Quadro 56: Quantidade de funcionários de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) 121
Quadro 57: Quantidade de funcionários por setor/atividade 122
Quadro 58: Distribuição da equipe de nutrição por setor 122
Quadro 59: Quadro de funcionários, contemplando os folguistas necessários, por setor e por turno 123
Quadro 60: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço A 125
Quadro 61: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço B 126
Quadro 62: Mapeamento e critérios para as categorias profissionais 130
Quadro 63: Custo mensal com vale-transporte, por posto de trabalho 131
Quadro 64: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha 133
Quadro 65: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha 133
Quadro 66: Dimensionamento de pessoal – Número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoços, jantares e refeições noturnas completas) 134
Quadro 67: Distribuição dos profissionais por setores 135
Quadro 68: Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas 138
Quadro 69: Parâmetros de Cálculo – Jornada de Trabalho 139
Quadro 70: Parâmetros de Cálculo – População Feminina 140
Quadro 71: Parâmetros de Cálculo – População Masculina 140
Quadro 72: Parâmetros de Cálculo – Movimentação do Empregado 140
Quadro 73: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego 141

Quadro 74: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Enfermidade 141
Quadro 75: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Ausências Legais 142
Quadro 76: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-paternidade 142
Quadro 77: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Acidente de Trabalho 143
Quadro 78: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Aviso-prévio Trabalhado 144
Quadro 79: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-maternidade 144
Quadro 80: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por FGTS e Multas 144
Quadro 81: Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano 145
Quadro 82: Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas 147
Quadro 83: Parâmetros para cálculo do BDI 152
Quadro 84: Estimativa de preços referenciais da refeição 153
Quadro 85: Resumo dos demonstrativos dos valores unitários 154
Quadro 86: Custos com matéria-prima alimentar 155

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Procedimentos para lavagem das mãos 77

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

1. PREFÁCIO

1.1. Este volume trata do estabelecimento de diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados para o fornecimento de refeições, mediante a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades, proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

1.3. O mencionado decreto foi revisto e atualizado nos seus termos por um grupo de trabalho formado por nutricionistas, liderado pela então Coordenadoria de Sistemas Administrativos da extinta Secretaria da Administração e Modernização do Serviço Público, que resultou na publicação do Decreto estadual nº 43.339, de 1998, e na Resolução SAMSP nº 16, de 1998, definindo nova relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, cuja aplicação se estende aos serviços de nutrição terceirizados.

2. INSTRUÇÕES GERAIS

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

2.1. A nomenclatura recomendada para a definição do objeto é **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**, consistindo em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante.

2.2. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados para o fornecimento de refeições deverá estar embasada nas especificações técnicas definidas no Capítulo II. O Contratante deverá complementar ou adequar as Especificações Técnicas descritas neste volume de acordo com suas necessidades e peculiaridades. Ressalta-se que as especificações técnicas, devidamente ajustadas às características e necessidades da Unidade Contratante, deverão ser anexadas ao Edital, sendo dele parte integrante, em atendimento às

disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

a) Serviço A: com fornecimento de 2 refeições (desjejum, almoço ou jantar);
b) Serviço B: com fornecimento de 3 refeições (desjejum, almoço e jantar).

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

a) Até 60 comensais;
b) Até 120 comensais;
c) Até 180 comensais;
d) Até 300 comensais;
e) Até 500 comensais;
f) Até 700 comensais;
g) Acima de 700 comensais.

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

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

2.7. A relação de gêneros e produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita por refeição (peso bruto e peso limpo dos alimentos in natura) e a frequência de utilização, em conformidade com o Decreto estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo I da

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.16. 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.

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

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

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

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

2.21. Neste volume encontram-se, no tópico "J" do Capítulo II, os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com a finalidade de garantir a qualidade da alimentação a ser servida e nortear o Contratado nos procedimentos operacionais estabelecidos pela Portaria CVS nº 3, de 3 de julho 2026.

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

2.23. O modelo apresentado neste estudo aplica-se às situações que demandem a contratação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados com regime de

dedicação exclusiva de mão de obra, em conformidade com o inciso XVI do artigo 6º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

3. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS

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

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

3.3. A alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais. A boa prática ambiental envolve a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (como alimentos, água e energia) e de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais, que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), e resíduos sólidos.

3.4. 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.

3.5. Observa-se também que a prática de valores éticos e socioambientais que envolvem a licitação e se estendem à gestão contratual reflete a responsabilidade da administração no

desempenho do papel de consumidor. Assim devem ser entendidas, por exemplo, exigências concernentes ao cumprimento das normas relativas à saúde e segurança no trabalho.

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

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

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

4. MINUTAS PADRONIZADAS

4.1. 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.

4.2. 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.

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

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

CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

A. ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

1.1. Contratação da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, consistindo em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS nº 3, de 2026, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

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

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

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

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

Condições de execução

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

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

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

Local e horário da prestação dos serviços

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

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

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

5.3 Estimativa de Consumo:

Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

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

5.4 Horários de Distribuição das Refeições Diárias:

Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias

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

Descrição das Atividades

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

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

5.6.1 A programação das atividades de nutrição e alimentação;

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

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

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

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

5.6.6 O pré-preparo e a cocção dos alimentos;

5.6.7 O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;

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

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

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

Cardápios

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

Quadro 4: Modelo de composição do cardápio

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

5.8 Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em Unidades

Hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo esse um setor restrito.

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

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

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

5.9.3 Modelo de cardápio diário básico padrão;

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

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

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

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

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

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

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

nutritivo, como por exemplo:

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

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

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

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

Distribuição das Refeições

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

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

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

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

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

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

5.14 Quanto à Sobremesa:

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

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

5.14.3 O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 3/2026:

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

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

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

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

5.15 Lanche do Centro Cirúrgico

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

Operacionalização dos Serviços

5.17 Gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

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

5.17.2 Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual nº 12.486/1978, e na Portaria CVS nº 3/2026.

5.18 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios:

5.18.1 Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 3/2026.

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

5.19 Preparo da alimentação:

5.19.1 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 3/2026.

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

5.19.3 Os vegetais consumidos crus deverão ser, obrigatoriamente, sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS nº 3/2026.

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

5.19.5 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.

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

5.20 Distribuição das refeições

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

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

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

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

5.21 Controle de Segurança Alimentar:

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

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

5.21.3 Controle Integrado de Pragas e Vetores: O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9/2000 e sua posterior atualização pelo CVS nº4/2011. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados na entidade competente.

Higiene

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

5.22.1 A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade do Contratado e deverá ser executada

observadas as normas da Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

5.22.2 Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 e sua posterior atualização pelo RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

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

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

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

Instalações e Equipamentos

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

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

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

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

5.27 Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-

condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

5.28 Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

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

Quadro de Pessoal

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

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

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

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

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

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

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

5.37 A escala de serviço mensal dos empregados do Contratado deverá ser afixada no recinto

do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

Obrigações e Responsabilidades do Contratado:

5.38 O Contratado responsabiliza-se por:

5.38.1 Cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, deve elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria nº 2.619/2011 da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo (SMS) quando aplicável, alterada pela Portaria n° 902/2019 (SMS) e Portaria nº 328/2024, da Portaria CVS nº 3/2026, e à legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados em Apêndice deste Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.38.29 Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade.

5.38.30 Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

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

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

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

5.38.34 Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade.

5.38.35 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS nº 3/2026).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.38.66 Fornecer a alimentação equilibrada e racional, em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico.

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

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

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

5.38.70 Observar, durante a execução do serviço, a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, promovendo as alterações ou adaptações necessárias para o atendimento adequado, com base na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026.

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

5.38.72 Obrigações e Responsabilidades do Contratante

5.39 O Contratante responsabiliza-se por:

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

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

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

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

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

5.39.6 Boas Práticas Ambientais Específicas

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

5.40.1 Uso racional da água:

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

5.40.1.2 Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.40.1.3.2 Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.40.2 Controle de Poluição Sonora

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

5.40.3 Controle de Emissão de Poluentes:

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

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

5.40.4 Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis:

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

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

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

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

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

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

5.40.5 Uso Racional de Energia:

5.40.5.1 A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual nº 69.376/2025. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.40.6 Minimização da Geração de Resíduos Sólidos

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

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

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

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

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

5.40.6.1.5 As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para

sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

5.40.7 Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

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

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

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

5.40.8 Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções:

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

5.40.9 Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos

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

Sugestões para a Composição dos Cardápios

5.41 Carnes[1]:

[1] Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões apresentadas.

Quadro 5: Relação de carnes para substituição de cardápios

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

5.42 Saladas – Legumes/leguminosas

5.42.1 Abóbora;

5.42.2 Abobrinha;

5.42.3 Batata;

5.42.4 Batata-doce;

5.42.5 Berinjela;

5.42.6 Cará;

5.42.7 Cenoura;

5.42.8 Chuchu;

5.42.9 Feijão branco;

5.42.10 Feijão fradinho;

5.42.11 Grão-de-bico;

5.42.12 Lentilha;

5.42.13 Mandioca;

5.42.14 Mandioquinha;

5.42.15 Milho-verde;

5.42.16 Pepino;

5.42.17 Pimentão;

5.42.18 Quiabo;

5.42.19 Tomate;

5.42.20 Vagem;

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

5.43 Guarnição:

5.43.1 Abobrinha à dorê;

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

5.43.3 Berinjela à milanesa;

5.43.4 Brócolis ao alho e óleo;

5.43.5 Cenoura vichy;

5.43.6 Couve-manteiga refogada;

5.43.7 Couve-flor com molho branco;

5.43.8 Creme de milho;

5.43.9 Espinafre ao alho e óleo;

5.43.10 Farofa de cenoura/passas;

5.43.11 Mandioca frita;

5.43.12 Panaché de legumes;

5.43.13 Polenta;

5.43.14 Purê de batatas;

5.43.15 Purê de batatas/abóbora madura;

5.43.16 Purê de batatas/cenoura;

5.43.17 Espaguete com orégano;

5.43.18 Talharim ao alho e óleo;

5.43.19 Torta de espinafre com requeijão;

5.43.20 Vagem à juliana;

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

5.44 Sobremesas – Frutas

5.44.1 Abacate;

5.44.2 Pera;

5.44.3 Maçã;

5.44.4 Goiaba;

5.44.5 Banana;

5.44.6 Caqui;

5.44.7 Laranja pera/bahia;

5.44.8 Mamão;

5.44.9 Melancia;

5.44.10 Melão;

5.44.11 Salada de frutas;

5.44.12 Uva;

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

5.45 Sobremesas – Doces.

5.45.1 Arroz doce;

5.45.2 Doce de abóbora cremoso;

5.45.3 Manjar branco com calda e ameixa;

5.45.4 Mousse;

5.45.5 Pavê;

5.45.6 Pudim;

5.45.7 Rocambole recheado com doce de leite;

5.45.8 Romeu e Julieta;

5.45.9 Sorvete de massa;

5.45.10 Tartelete de frutas;

5.45.11 Brigadeiro;

5.45.12 Beijinho;

5.45.13 Gelatina;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

B. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE QUE TRATA O ART. 1º DO DECRETO ESTADUAL Nº 43.339, DE 21 DE JULHO DE 1998, E A RESOLUÇÃO SAMSP Nº 16, DE 1998[2]

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

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

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	–	preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g

[2] Com o objetivo de facilitar a compreensão, foram realizadas adaptações na nomenclatura das colunas da tabela de gêneros e produtos alimentícios apresentada no Anexo I da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3701-0	Alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3697-8	Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g
3688-9	Batata doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
01-9	Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	10,3 g
6358-4	Canela em pó, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	–	preparo		1 g
3687-0	Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(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)
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovina, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	–	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	–	preparo	-	10 g
3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da índia, conforme NTA 70	kg	–	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	Kg	–	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	Kg	–	preparo	-	124 g
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	Kg	–	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	Kg	–	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3987-0 12042-1	Feijão branco, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	-	Preparo	62 g	-
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conf. NTA 81	Kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conf. NTA 80	Kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	Kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	Kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
5929-3	Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(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)
3716-8	Limão-taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	Preparo	-	08 unidades
3809-1	Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g
3721-4	Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	1	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme resolução MA 5/1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidades	09 unidades

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(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)
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro-verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcote de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate para salada de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 x semana	106 g	1.383 g
3843-1	Toucinho defumado (bacon), conforme NTA 4	kg	-	Preparo	-	60 g
3689-7	Uva Niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 x semana	242 g	1.053 g
3699-4	Vagem de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	110 g	478 g
3555-6	Vinagre de vinho, conforme NTA 72	l	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	Xarope de groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Panificação

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

Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios - Eventos

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

Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais

(continua)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	Unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho, conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g
5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maisena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g
3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
010446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962 (*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 x semana	01 unidade	13 unidades

Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas Especiais

(conclusão)

Código do Item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	*Per Capita* por Refeição do Alimento Limpo *In Natura* (1)	Frequência de Utilização	*Per Capita* por Refeição do Alimento Bruto *In Natura* (2)	*Per Capita* Mensal do Alimento Bruto *In Natura* (3)
3680-3 15307-9	Mamão de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 x semana	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
		kg	-	Preparo	-	154 g
9819-1 9820-5 9821-3 9822-1	Mistura em pó para gelatina dietética (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3978-0	Pão tipo redondo sem sal, conforme NTA 47	kg	50 g	2 x dia	51 g	3.103 g
3683-8 3684-6	Pera nacional e estrangeira de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	2 x semana	01 unidade	09 unidades
3621-8 3625-0 3627-7 3628-5	Pó para preparo de pudim dietético, (diversos sabores), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3755-9	Queijo tipo ricota, conforme NTA 11	kg	50 g	1 x semana	53 g	230 g
3751-6	Queijo tipo minas frescal, sem sal, conforme NTA 11	kg	50 g	3 x semana	53 g	692 g
3569-6	Sal hipossódico em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1g
3561-0	Sal refinado em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1g

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

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

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

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

C. MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE, SIGILO E USO

- Redação do preâmbulo do Termo a ser assinado pelo representante legal do Contratado.

O Contratado_____, inscrito no CNPJ sob o número_____, com sede em_____, doravante designado Signatário, neste ato representado por_____, inscrito(a) no CPF sob o número_____, aceita as regras, condições e obrigações constantes do presente Termo.

- Redação do preâmbulo do Termo a ser assinado pelos profissionais do Contratado __ , inscrito(a) no CPF sob o número , doravante designado(a) Signatário, aceita as regras, condições e obrigações constantes do presente Termo.

1. O objetivo deste Termo de Confidencialidade, Sigilo e Uso é prover a necessária e adequada proteção às informações restritas de propriedade exclusiva e/ou sob controle do Contratante reveladas ao Signatário ou por ele acessadas em função da execução do objeto do contrato __/___.

2. A expressão "informações restritas" abrange toda informação escrita, oral ou de qualquer outro modo apresentada, tangível ou intangível, podendo incluir, mas não se limitando a: dados pessoais, técnicas, projetos, especificações, desenhos, cópias, diagramas, fórmulas, modelos, amostras, fluxogramas, croquis, fotografias, plantas, programas de computador, discos, pen drives, fitas, contratos, planos de negócios, processos, projetos, conceitos de produto, especificações, amostras de ideia, clientes, nomes de revendedores e/ou distribuidores, marcas e modelos utilizados, preços e custos, definições e informações mercadológicas, invenções e ideias, vulnerabilidades existentes, outras informações técnicas, financeiras ou comerciais, entre outros.

3. O Signatário compromete-se a não reproduzir nem dar conhecimento a terceiros, sem a anuência formal e expressa do Contratante, das informações restritas reveladas ou acessadas.

4. O Signatário compromete-se a não utilizar, de forma diversa da prevista no contrato celebrado com o Contratante, as informações restritas reveladas ou acessadas.

5. O Signatário deverá cuidar para que as informações reveladas ou acessadas fiquem limitadas ao conhecimento próprio.

6. O Signatário obriga-se a informar imediatamente ao Contratante qualquer violação das regras de confidencialidade, sigilo e uso estabelecidas neste Termo de que tenha tomado conhecimento ou que tenha ocorrido por sua ação ou omissão, independentemente da existência de dolo.

7. A quebra da confidencialidade, do sigilo ou das condições de uso das informações restritas reveladas ou acessadas, por ação ou omissão do Signatário, devidamente comprovada, sem autorização expressa do Contratante, sujeitará o Signatário às consequências legais e sanções cabíveis, ao pagamento ou recomposição de todas as perdas e danos sofridos pelo Contratante, inclusive os de ordem moral, bem como às responsabilidades civil e criminal respectivas, as quais serão apuradas em regular processo judicial ou administrativo.

8. O presente Termo tem natureza irrevogável e irretratável e suas obrigações perdurarão inclusive após o término da vigência do contrato mencionado no item 1 deste instrumento.

9. O Signatário manifesta explícita ciência e se compromete a observar as seguintes normas de segurança, privacidade e proteção de dados do Contratante, cuja cópia recebeu:

E, por aceitar todas as condições e as obrigações constantes do presente Termo, o Signatário o assina.

D. ESPECIFICAÇÕES PARA O MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Aqui é apresentado apenas um modelo. Cada Unidade Contratante deverá adaptar este modelo às suas necessidades, indicando os quantitativos estimados de refeições que pretende contratar. A planilha deve explicitar o tipo exigido de refeição, os quantitativos estimados, o prazo contratual em dias, e campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição, e dos valores por item e totais da contratação (em R$), por mês e no universo de 30 meses. A Unidade Contratante também deverá incluir no edital modelo de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final no momento indicado no instrumento convocatório.

Quadro 10: Especificações para Modelo de Planilha (Exemplo)

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum (2ª a 6ª feira)				
Desjejum (sábado e domingo)				
Almoço (2ª a 6ª feira)				
Almoço (sábado e domingo)				
Jantar (2ª a 6ª feira)				
Jantar (sábado e domingo)				
Lanche centro cirúrgico (2ª a 6ª feira)				
Lanche centro cirúrgico (sábado e domingo)				
Total Mensal (somatório dos itens dividido por 30)				
Total (30 meses)				

Destaca-se que:

- Data de referência de preços:
  - Para os custos relativos à mão de obra vinculados à data-base da categoria profissional, a data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
  - Para os demais custos decorrentes do mercado (não relativos à mão de obra), a data da apresentação da proposta.
- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

E. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

Obrigações específicas do Contratado: A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao(à) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum-vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN.

Disposição específica sobre a disciplina dos preços: Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

F. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

O conteúdo apresentado nesta seção tem caráter orientativo e deve ser utilizado pelas Unidades Contratantes na fase de execução contratual, especialmente na fiscalização e gestão dos serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados.

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

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

1. REGRAS GERAIS

A avaliação do Contratado na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados se faz por meio da análise dos seguintes aspectos:

a) Desempenho profissional;
b) Desempenho das atividades;
c) Gerenciamento.
d) Manutenção (preventiva e corretiva).

2. CRITÉRIOS

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente.

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

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Péssimo: 0 (zero) ponto.

2.1. Condições Complementares

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

2.1.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com o Contratado em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando a que o

Contratado corrija faltas, falhas e irregularidades quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

2.1.3. Sempre que o Contratado solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deverá ser analisado.

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

Quadro 11: Desempenho profissional

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	**100%**

Quadro 12: Desempenho das atividades

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

Quadro 13: Gerenciamento

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	**100%**

Quadro 14: Manutenção

Item	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	**100%**

4. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

4.1. Fiscal(is) do contrato:

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

que este preencha o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e consolide a avaliação de desempenho do Contratado;

- **Fiscal técnico do contrato:** responsável pela avaliação da execução do objeto e do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados, pela consolidação da avaliação de desempenho do Contratado com a inclusão da avaliação dos aspectos administrativos feita pelo fiscal administrativo, pela elaboração do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, com a apresentação das justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois), pelo encaminhamento de uma via do Formulário e das justificativas ao Contratado, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.

4.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela verificação das avaliações recebidas;
- Responsável pela aplicação na medição correspondente do respectivo percentual de liberação da fatura, que ensejará descontos a depender do desempenho, garantindo a defesa prévia ao Contratado;
- Responsável pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, com a garantia da defesa prévia ao Contratado; e
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

5. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

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

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

5.3. Mensalmente, o gestor do contrato verificará a avaliação de desempenho do Contratado realizada pelo(s) fiscal(is) com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante esse período.

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

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

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

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

6. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

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

Quadro 15: Percentuais de liberação das faturas

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

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

7. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

7.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços

Quadro 16: Formulário de avaliação da qualidade dos serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados

Formulário de avaliação da qualidade dos serviços			
Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso(a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso(a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			
Grupo 3 – Gerenciamento	**Peso(a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=axb)**
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			
Grupo 4 – Manutenção	**Peso(a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=axb)**
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final (Somatório dos Grupos 1, 2, 3 e 4)			
Nota final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do contratado:

7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

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

Quadro 17: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 1: Desempenho Profissional

Grupo 1: Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ( ) Programação das atividades de nutrição e alimentação; ( ) Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal); ( ) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ( ) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; ( ) Pré-preparo e cocção dos alimentos; ( ) Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; ( ) Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais; ( ) Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; ( ) Controle bacteriológico dos alimentos; ( ) Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar; ( ) Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; e destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.
Qualificação/atendimento ao público/postura	( ) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado; ( ) Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; ( ) Manipulação de alimentos; ( ) Conduta dos empregados do Contratado com o cliente e com o público.
Uniformes e identificação	( ) Uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ( ) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ( ) Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes e rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Quadro 18: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 2: Desempenho das Atividades

Grupo 2: Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Refeições servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos: ( ) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários —, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); ( ) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; ( ) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ( ) Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: ( ) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições da embalagem e com a devida rotulagem); ( ) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ( ) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; ( ) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam: ( ) Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; ( ) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); ( ) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e ( ) Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).

Quadro 19: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 3: Gerenciamento

Grupo 3: Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da supervisão	( ) Execução de supervisão por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	( ) Administração das atividades operacionais; ( ) Monitoramento desde higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, esterilização, resfriamento, refrigeração e reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.
Atendimento às solicitações	( ) Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	( ) Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte do Contratado em conformidade com a disciplina do modelo de gestão do contrato do Termo de Referência que compõe Anexo do Edital.

Quadro 20: Instruções para o preenchimento do formulário de avaliação da qualidade dos serviços – Grupo 4: Manutenção

Grupo 4: Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial; ( ) A manutenção preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial; ( ) A manutenção corretiva por parte do Contratado; ( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte do Contratado.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo: Serviços De Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Quadro 21: 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 22: 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 DE PONTOS CRÍTICOS

Orienta-se que o Nutricionista do Contratado responsável pela unidade realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Quadro 23: Checklist de controle de pontos críticos

(continua)

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

Quadro 23: Checklist de controle de pontos críticos

(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			
Assinatura			

H. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

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

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

Quadro 24: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa

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

I. MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – RESTO INGESTÃO

Orienta-se que o profissional do Contratado registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados pelos comensais.

O profissional do Contratado, ao final de cada refeição, deverá retirar o saco de lixo da lixeira do refeitório e pesá-lo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de controlar e incentivar o consumo total da refeição que for servida diariamente.

Quadro 25: Modelo de controle de desperdício – Resto ingestão

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

J. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, o Contratado deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros, assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN-3).

O Contratado deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos. O Nutricionista responsável técnico pertencente ao quadro operacional do Contratado deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 3, de 2026, utilizando o método "Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle" (APPCC). Entende-se como pertencente ao quadro do Contratado o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na Unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviços, fiscal(is) do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

1. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

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:

1.1. Recebimento

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;

- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;
- Conforme a Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo.

Quadro 26: Temperatura para recebimento de alimentos

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

- Recomenda-se seguir as orientações do Quadro 27 para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Seguem alguns exemplos:

Quadro 27: Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto

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

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conformes

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

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

1.2. Armazenamento

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

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

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

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

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

1.2.3. Armazenamento à Temperatura Ambiente

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

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas e

organizadas de acordo com o tipo de produto, e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade.

1.2.4. Armazenamento sob 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 28: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

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

1.3. Controles de Segurança Alimentar

1.3.1. Controle bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a serem fornecidas

Deverá ser realizado mensalmente ou a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. No que diz respeito à água a ser consumida, deverá seguir a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, o Contratado deverá monitorar as temperaturas da alimentação para o acondicionamento adequado das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026.

Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes

e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3. Controle de Amostras

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

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela colheita as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026.

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

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

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

Quadro 29: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

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

1.4. Processo Operacional Padronizado (POP)

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

A Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, determina que, no mínimo, deverão existir na unidade os seguintes POPs:

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

1.4.1. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

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

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

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – mín. 100 e máx. de 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.4.2. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco as áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- Usar na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

a) Higienização das Áreas e Instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, em ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

O Contratado deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, o Contratado deve:

- Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;
- Assegurar que os produtos utilizados na higienização sejam de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetados pelo Contratante;
- Manter o piso sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar o polimento de bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Higienizar periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

- Responsabilizar-se pela higienização do refeitório, inclusive pela manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;
- Instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 30: Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos	Diária e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de ativos desengordurantes
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores, sacos plásticos a serem colocados

b) Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;
- As louças, os talheres e as bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;

- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, utilizar detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;
- Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes sempre que necessário;
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema cross hatch. Deverá ser desprezado após sua utilização.

A seguir, o Quadro 31 exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pelo Contratado nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 31: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

(continua)

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Louças, talheres, bandejas e baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio

Quadro 31: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

(conclusão)

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produtos
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (colmeias e coifas) e telas	Semanal	Detergente desincrustante

A seguir, o Quadro 32 apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

Quadro 32: Rotina de limpeza da cozinha e despensa

Periodicidade	6 Meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização, que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (SANTOS JÚNIOR, 2008)[3].
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

c) Utensílios de Higienização

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

- **Vassouras:** 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 apresentem deformações, devem ser imediatamente substituídas.
- **Baldes:** Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição destes deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação.
- **Panos:** Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas, e então lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008).
- **Rodos:** Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008)[3].

1.5. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

1.5.1. Higiene Pessoal

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

1.5.2. Uniformização

Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados

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

diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Deve-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.

1.5.3. Guarda de Objetos

As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O profissional não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.

1.5.4. Hábito de Fumar

Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.

1.5.5. Visitantes das Áreas de Manipulação de Alimentos

Ao visitar as dependências da cozinha, os visitantes devem utilizar touca protetora e sapato fechado.

1.5.6. Higiene das Mãos

A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferece riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:

- Sempre que se iniciar o trabalho;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Sempre que mudar de tarefa;
- Depois de manipular alimentos crus;
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
- Depois de mexer em cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Depois de comer;

- Depois de fumar;
- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).

a) Técnica para Higienização das Mãos

De acordo com a Portaria CVS nº 3, de 2026, devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

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

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

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

Figura 1 - Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: Imagem retirada do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): https://portal.anvisa.gov.br.

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

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

ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de riscos ocupacionais.

Fica a cargo do Contratado a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual e, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais, conforme estabelecido na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 3, de 3 de julho de 2026. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO e os exames previstos na legislação vigente fornecerão subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS nº 3, de 2026.

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

As medidas de segurança e saúde no trabalho deverão ser realizadas em conformidade com as normas vigentes, ficando a cargo do Contratado, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

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

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

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

2. ORIENTAÇÕES PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1 Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

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

- Notificar imediatamente ao Nutricionista para que sejam tomadas providências;

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

2.2 Prevenção da Contaminação Cruzada

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

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

2.3 Ações para Preparo dos Alimentos

2.3.1 Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 ºC, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026.

2.3.2 Pré-preparo

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

2.3.3 Higienização dos Produtos Enlatados

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

2.3.4 Higienização de Hortifrúti

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

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

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

2.3.5 Preparo de Alimentos

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

2.4 Ações para Distribuição das Refeições

2.4.1 Orientações para Utilização do Balcão Térmico

- Deve ser colocada água na altura de aproximadamente 20 cm ou até que atinja o fundo da cuba;

- O termostato deve estar regulado à temperatura de 80 ºC – 90 ºC. O equipamento deve ser ligado cerca de 40 minutos antes da distribuição;
- A higienização deve ser realizada diariamente após o período de intervalo, com sabão neutro e água, utilizando o lado macio da esponja e um pano limpo e seco. Não se deve utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço). Deve-se tomar cuidado para que não caia água no lado correspondente ao motor;
- Considera-se instalação adequada aquela que não apresenta risco de acidente, com ausência de fiação exposta, sem dificuldades para ligar ou desligar o equipamento. Deve haver um disjuntor exclusivo para a instalação do equipamento, pois sua tensão elétrica é de 220v.

K. PLANILHA DE ORÇAMENTO – QUANTITATIVO E VALORES UNITÁRIOS

Exemplo de Utilização de Valores Referenciais

Previamente à elaboração das planilhas, deverá ser estimada a quantidade das refeições que serão servidas alinhada ao tipo de refeição para o período a ser contratado.

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

Quadro 33 Exemplo de planilha de orçamento relativo ao Serviço B

Serviços de Alimentação a Servidores e Empregados				
Tipo de Refeição	**Quantidade Estimada Diária**	**Valor Unitário da Refeição (R$)[4]**	**Prazo Contratual (Dias)[5]**	**Total por item (R$)**
	(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)=(1)x(2)x(3)**
Desjejum (2ª a 6ª feira)	350	R$ 6,49	653	R$ 1.483.289,50
Desjejum (sábados e domingos)	100	R$ 6,68	261	R$ 174.348,00
Almoço (2ª a 6ª feira)	400	R$ 24,82	653	R$ 6.482.984,00
Almoço (sábados e domingos)	170	R$ 25,00	261	R$ 1.109.250,00
Jantar (2ª a 6ª feira)	100	R$ 25,65	653	R$ 1.674.945,00
Jantar (sábados e domingos)	50	R$ 27,89	261	R$ 363.964,50
			TOTAL	**R$ 11.288.781,00**

[4] Valores unitários considerados de acordo com a faixa correspondente à quantidade diária estimada por tipo de refeição.
[5] Considerada a vigência contratual de 30 (trinta) meses.

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

1. RESUMO DOS VALORES REFERENCIAIS

Os valores referenciais da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, na base de referência Junho/2026, estão apresentados para os dois tipos de serviços, conforme indicam os quadros a seguir.

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

a) Serviço A: com o fornecimento de duas refeições

Quadro 34: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço A

Tipo de Refeição	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
	Valor Unitário (R$)						
Desjejum	R$ 6,63	R$ 6,16	R$ 6,00	R$ 5,87	R$ 5,92	R$ 5,94	R$ 5,86
Almoço ou jantar	R$ 32,39	R$ 28,20	R$ 26,79	R$ 25,63	R$ 26,19	R$ 26,28	R$ 25,63
Lanche centro cirúrgico	R$ 7,87	R$ 7,65	R$ 7,57	R$ 7,51	R$ 7,53	R$ 7,54	R$ 7,51

b) Serviço B: com o fornecimento de três refeições

Quadro 35: Estimativa de preços referenciais por tipo de refeição – Serviço B

	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
	Valor Unitário (R$)						
Desjejum	R$ 7,18	R$ 6,68	R$ 6,54	R$ 6,37	R$ 6,49	R$ 6,47	R$ 6,32
Almoço	R$ 27,89	R$ 25,65	R$ 25,00	R$ 24,23	R$ 24,82	R$ 24,71	R$ 24,01
Jantar	R$ 27,89	R$ 25,65	R$ 25,00	R$ 24,23	R$ 24,82	R$ 24,71	R$ 24,01
Lanche centro cirúrgico	R$ 8,15	R$ 7,90	R$ 7,83	R$ 7,75	R$ 7,82	R$ 7,81	R$ 7,74

2. COMPOSIÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS

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

a) Serviço A: com o fornecimento de duas refeições

Quadro 36: Resumo de demonstrativos dos valores unitários – Serviço A

Tipo de Refeição	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Matéria-prima alimentar							
Desjejum	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43
Almoço ou jantar	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73
Lanche centro cirúrgico	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86
Matéria-prima não alimentar							
Utensílios individuais							
Desjejum	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16
Almoço ou jantar	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28
Recicláveis para preparo das refeições							
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080
Despesas com higienização e limpeza							
Desjejum	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21
Almoço ou jantar	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29
Despesas com gás							
Desjejum	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,06	R$ 0,06	R$ 0,06
Almoço ou jantar	R$ 0,40	R$ 0,36	R$ 0,34	R$ 0,32	R$ 0,29	R$ 0,27	R$ 0,25
Mão de obra para preparo de refeições							
Custo unitário diário/comensal	**R$ 10,12**	**R$ 7,14**	**R$ 6,09**	**R$ 5,13**	**R$ 5,87**	**R$ 6,05**	**R$ 5,56**
Despesas diversas							
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,9958	R$ 0,7468	R$ 0,6639	R$ 0,6894	R$ 0,5311	R$ 0,4412	R$ 0,3983
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,0192	R$ 0,0135	R$ 0,0120	R$ 0,0130	R$ 0,0120	R$ 0,0104	R$ 0,0105
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,2048	R$ 0,1024	R$ 0,0683	R$ 0,0473	R$ 0,0273	R$ 0,0378	R$ 0,0273
Análise de potabilidade da água	R$ 0,0118	R$ 0,0059	R$ 0,0039	R$ 0,0027	R$ 0,0016	R$ 0,0011	R$ 0,0008
Equipamentos	R$ 0,3170	R$ 0,1748	R$ 0,1830	R$ 0,1654	R$ 0,1357	R$ 0,1381	R$ 0,1459
Utensílios	R$ 0,0723	R$ 0,0453	R$ 0,0302	R$ 0,0294	R$ 0,0196	R$ 0,0209	R$ 0,0187
Total com despesas diversas	**R$ 1,62**	**R$ 1,09**	**R$ 0,96**	**R$ 0,95**	**R$ 0,73**	**R$ 0,65**	**R$ 0,60**

b) Serviço B: com o fornecimento de três refeições

Quadro 37: Fornecimento das três refeições – Serviço B

Tipo de Refeição	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Matéria-prima alimentar							
Desjejum	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43	R$ 3,43
Almoço	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73
Jantar	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73	R$ 12,73
Lanche centro cirúrgico	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86	R$ 4,86
Matéria-prima não alimentar							
Utensílios individuais							
Desjejum	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16
Almoço	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24
Jantar	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24	R$ 0,24
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28	R$ 0,28
Recicláveis para preparo das refeições							
Recicláveis para preparo de refeições	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080	R$ 0,080
Despesas com higienização e limpeza							
Desjejum	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21	R$ 0,21
Almoço	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76
Jantar	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76	R$ 0,76
Lanche centro cirúrgico	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29	R$ 0,29
Despesas com gás							
Desjejum	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,06	R$ 0,06	R$ 0,06
Almoço	R$ 0,40	R$ 0,36	R$ 0,34	R$ 0,32	R$ 0,29	R$ 0,27	R$ 0,25
Jantar	R$ 0,40	R$ 0,36	R$ 0,34	R$ 0,32	R$ 0,29	R$ 0,27	R$ 0,25
Mão de obra para preparo de refeições							
Custo unitário diário/comensal	**R$ 14,29**	**R$ 11,12**	**R$ 10,18**	**R$ 8,93**	**R$ 10,21**	**R$ 10,17**	**R$ 9,06**
Despesas diversas							
Despesas com manutenção de instalações	R$ 0,9958	R$ 0,7468	R$ 0,6639	R$ 0,6894	R$ 0,5311	R$ 0,4412	R$ 0,3983
Despesa com controle integrado de pragas	R$ 0,0192	R$ 0,0135	R$ 0,0120	R$ 0,0130	R$ 0,0120	R$ 0,0104	R$ 0,0105
Análise microbiológica dos alimentos preparados	R$ 0,2048	R$ 0,1024	R$ 0,0683	R$ 0,0473	R$ 0,0273	R$ 0,0378	R$ 0,0273
Análise de potabilidade da água	R$ 0,0118	R$ 0,0059	R$ 0,0039	R$ 0,0027	R$ 0,0016	R$ 0,0011	R$ 0,0008
Equipamentos	R$ 0,3170	R$ 0,1748	R$ 0,1830	R$ 0,1654	R$ 0,1357	R$ 0,1381	R$ 0,1459
Utensílios	R$ 0,0723	R$ 0,0453	R$ 0,0302	R$ 0,0294	R$ 0,0196	R$ 0,0209	R$ 0,0187
Total com despesas diversas	**R$ 1,62**	**R$ 1,09**	**R$ 0,96**	**R$ 0,95**	**R$ 0,73**	**R$ 0,65**	**R$ 0,60**

3. COMPOSIÇÕES DE PREÇOS

1.1. Fornecimento de matéria-prima – Serviços A e B

1.1.1. Matéria-prima alimentar

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Desjejum											
Açúcar refinado	kg	1	dia	30,44	10,30	g	313,51	g	R$ 3,53	kg	R$ 1,11
Café torrado e moído	kg	1	dia	30,44	10,30	g	313,51	g	R$ 25,74	kg	R$ 8,07
Leite integral UHT – longa vida	l	1	dia	30,44	202,00	ml	6148,38	ml	R$ 5,50	l	R$ 33,84
Margarina vegetal	kg	2	semana	8,70	5,10	g	44,37	g	R$ 11,08	kg	R$ 0,49
Queijo tipo prato	kg	2	semana	8,70	53,00	g	461,10	g	R$ 42,60	kg	R$ 19,64
Queijo tipo muçarela	kg	3	semana	13,05	26,00	g	339,30	g	R$ 51,21	kg	R$ 17,38
Pão francês	kg	1	dia	30,44	51,00	g	1552,31	g	R$ 15,41	kg	R$ 23,92
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 104,44
										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$ 104,44
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 3,43**
Almoço e jantar – pão											
Pão francês	kg	1	dia	30,44	30	g	913,13	g	R$ 15,41	kg	R$ 14,07
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 14,07
										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$ 14,07
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 0,46**
Almoço e jantar – básico											
Arroz polido, longo, fino tipo 1	kg	21	mês	21,00	104,00	g	2184,00	g	R$ 4,83	kg	R$ 10,55
Feijão roxinho, carioca ou rosinha	kg	21	mês	21,00	52,00	g	1092,00	g	R$ 7,78	kg	R$ 8,50
Massa alimentícia fresca tipo nhoque	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 17,68	kg	R$ 3,54
Massa alimentícia fresca tipo ravioli	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 25,41	kg	R$ 5,08
Massa alimentícia para lasanha	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 15,39	kg	R$ 1,28
Massa alimentícia fresca tipo capeletti	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 19,85	kg	R$ 3,97
Massa alimentícia fresca tipo canelone	kg	1	mês	1,00	200,00	g	200,00	g	R$ 20,99	kg	R$ 4,20
Massa alimentícia seca tipo espaguete	kg	4	mês	4,00	83,00	g	332,00	g	R$ 7,97	kg	R$ 2,64
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 39,75
										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$ 39,75
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por refeição	R$ 1,31
										Total diário por comensal	**R$ 2,61**

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – proteínas											
Carne bovina, tipo coxão duro	kg	2	semana	8,70	165,00	g	1435,50	g	R$ 43,54	kg	R$ 62,51
Carne bovina, tipo alcatra em bife	kg	2	semana	8,70	142,00	g	1235,40	g	R$ 47,44	kg	R$ 58,60
Carne bovina, tipo coxão mole em bife	kg	2	semana	8,70	142,00	g	1235,40	g	R$ 53,96	kg	R$ 66,67
Carne bovina, tipo músculo em cubos	kg	2	semana	8,70	150,00	g	1305,00	g	R$ 39,26	kg	R$ 51,23
Carne bovina, tipo patinho	kg	2	semana	8,70	142,00	g	1235,40	g	R$ 58,83	kg	R$ 72,68
Fígado bovino	kg	1	semana	4,35	107,00	g	465,45	g	R$ 16,95	kg	R$ 7,89
Frango em peças tipo coxa ou sobrecoxa	kg	3	semana	13,05	258,00	g	3366,90	g	R$ 11,65	kg	R$ 39,22
Frango em peça congelado peito	kg	3	semana	13,05	171,00	g	2231,55	g	R$ 20,47	kg	R$ 45,68
Linguiça frescal	kg	1	semana	4,35	180,00	g	783,00	g	R$ 24,03	kg	R$ 18,81
Peixe tipo cação em postas	kg	1	semana	4,35	141,00	g	613,35	g	R$ 32,45	kg	R$ 19,90
Peixe tipo merluza em filé	kg	1	semana	4,35	124,00	g	539,40	g	R$ 26,96	kg	R$ 14,54
Peixe tipo pescada branca em filé	kg	1	semana	4,35	124,00	g	539,40	g	R$ 29,10	kg	R$ 15,70
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 473,43
										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$ 473,43
										Quantidade de refeições/mês	91,35
										Total diário por refeição	R$ 5,18
										Total diário por comensal	**R$ 10,37**
Almoço e jantar – legumes (processados)											
Gênero/Produto Alimentício	Un.	**Quant.**	**Un.**	**Quant. Refeições/ Mês**	**Quant.**	**Un.**	**Quant.**	**Un.**	**R$**	**Un.**	**Custo Mensal (R$/mês)**
Abóbora madura processada	kg	2	mês	2,00	130,00	g	260,00	g	R$ 16,19	kg	R$ 4,21
Abobrinha brasileira/italiana processada	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 10,14	kg	R$ 4,87
Acelga processada	kg	2	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R$ 17,47	kg	R$ 4,19
Batata comum lisa processada	kg	12	mês	12,00	150,00	g	1800,00	g	R$ 9,67	kg	R$ 17,41
Berinjela processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 9,20	kg	R$ 3,68
Brócolis processado	kg	2	mês	2,00	150,00	g	300,00	g	R$ 14,07	kg	R$ 4,22
Cenoura processada	kg	4	mês	4,00	150,00	g	600,00	g	R$ 24,42	kg	R$ 14,65
Chuchu processado	kg	4	mês	4,00	130,00	g	520,00	g	R$ 8,29	kg	R$ 4,31
Couve-flor processada	kg	2	mês	2,00	130,00	g	260,00	g	R$ 12,28	kg	R$ 3,19
Couve-manteiga processada	kg	3	mês	3,00	120,00	g	360,00	g	R$ 31,10	kg	R$ 11,20
Escarola processada	kg	2	mês	2,00	80,00	g	160,00	g	R$ 14,81	kg	R$ 2,37
Espinafre processado	kg	1	mês	1,00	150,00	g	150,00	g	R$ 22,79	kg	R$ 3,42
Mandioca processada	kg	1	mês	1,00	120,00	g	120,00	g	R$ 10,68	kg	R$ 1,28
Milho processado	kg	1	mês	1,00	80,00	g	80,00	g	R$ 7,73	kg	R$ 0,62
Repolho processado	kg	2	mês	2,00	120,00	g	240,00	g	R$ 19,38	kg	R$ 4,65
Vagem processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 26,60	kg	R$ 10,64
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 94,90
										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$ 94,90
										Quantidade de refeições/mês	50,00
										Total diário por refeição	R$ 1,90
										Total diário por comensal	**R$ 3,80**

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – saladas (processados)											
Abobrinha italiana processada	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 10,14	kg	R$ 4,87
Acelga processada	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 17,47	kg	R$ 8,39
Agrião processado	kg	12	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R$ 57,18	kg	R$ 54,89
Alface crespa/lisa processada	kg	12	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R$ 36,64	kg	R$ 35,17
Almeirão processado	kg	8	mês	8,00	50,00	g	400,00	g	R$ 23,27	kg	R$ 9,31
Beringela processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 9,20	kg	R$ 3,68
Beterraba processada	kg	4	mês	4,00	100,00	g	400,00	g	R$ 6,53	kg	R$ 2,61
Cenoura processada	kg	4	mês	4,00	150,00	g	600,00	g	R$ 24,42	kg	R$ 14,65
Chuchu processado	kg	4	mês	4,00	130,00	g	520,00	g	R$ 8,29	kg	R$ 4,31
Escarola processada	kg	12	mês	12,00	80,00	g	960,00	g	R$ 14,81	kg	R$ 14,21
Pepino comum processado	kg	8	mês	8,00	100,00	g	800,00	g	R$ 13,75	kg	R$ 11,00
Rabanete processado	kg	4	mês	4,00	50,00	g	200,00	g	R$ 3,46	kg	R$ 0,69
Repolho processado	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 19,38	kg	R$ 9,30
Rúcula processada	kg	4	mês	4,00	60,00	g	240,00	g	R$ 20,67	kg	R$ 4,96
Tomate processado	kg	12	mês	12,00	60,00	g	720,00	g	R$ 12,29	kg	R$ 8,85
Vagem processada	kg	1	mês	1,00	100,00	g	100,00	g	R$ 26,60	kg	R$ 2,66
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 189,56
										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$ 189,56
										Quantidade de refeições/mês	101,00
										Total diário por refeição	R$ 1,88
										Total diário por comensal	**R$ 3,75**
Almoço e jantar – sobremesa											
Frutas											
Gênero/Produto Alimentício	Un.	**Quant.**	**Un.**	**Quant. Refeições/ Mês**	**Quant.**	**Un.**	**Quant.**	**Un.**	**R$**	**Un.**	**Custo Mensal (R$/mês)**
Abacaxi	kg	5	mês	5,00	252,00	g	1260,00	g	R$ 3,57	kg	R$ 4,50
Banana nanica	kg	6	mês	6,00	120,00	g	720,00	g	R$ 3,12	kg	R$ 2,25
Banana prata	kg	4	mês	4,00	120,00	g	480,00	g	R$ 4,57	kg	R$ 2,19
Caqui	kg	4	mês	4,00	110,00	g	440,00	g	R$ 14,94	kg	R$ 6,57
Figo	kg	1	mês	1,00	45,00	g	45,00	g	R$ 36,78	kg	R$ 1,65
Laranja pera	kg	3	mês	3,00	160,00	g	480,00	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,83
Maçã	kg	8	mês	8,00	115,00	g	920,00	g	R$ 7,17	kg	R$ 6,60
Mamão	kg	8	mês	8,00	244,00	g	1952,00	g	R$ 3,64	kg	R$ 7,11
Manga	kg	1	mês	1,00	252,00	g	252,00	g	R$ 4,02	kg	R$ 1,01
Melancia	kg	5	mês	5,00	325,00	g	1625,00	g	R$ 1,52	kg	R$ 2,47
Melão	kg	4	mês	4,00	250,00	g	1000,00	g	R$ 4,47	kg	R$ 4,47
Pera	kg	4	mês	4,00	200,00	g	800,00	g	R$ 7,89	kg	R$ 6,31
Tangerina ponkan	kg	4	mês	4,00	135,00	g	540,00	g	R$ 3,31	kg	R$ 1,79
Uva	kg	2	mês	2,00	242,00	g	484,00	g	R$ 10,19	kg	R$ 4,93
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 52,69
										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$ 52,69
										Quantidade de refeições/mês	59,00
										Total por refeição	R$ 0,89
										Total diário por comensal - frutas	**R$ 1,79**

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Sobremesa padrão											
Leite integral UHT - longa vida	l	15	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,21
Mistura para preparo de arroz doce *	kg	3	mês	3,00	5,10	g	15,30	g	R$ 25,66	kg	R$ 0,39
Mistura para preparo de canjica *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 26,30	kg	R$ 0,27
Mistura para preparo de curau *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 19,45	kg	R$ 0,20
Mistura para preparo de sagu *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 17,90	kg	R$ 0,18
Mistura para preparo de manjar *	kg	2	mês	2,00	5,10	g	10,20	g	R$ 14,04	kg	R$ 0,14
Mistura para preparo de flan *	kg	3	mês	3,00	5,10	g	15,30	g	R$ 13,59	kg	R$ 0,21
Mistura para preparo de gelatina *	kg	9	mês	9,00	21,00	g	189,00	g	R$ 15,29	kg	R$ 2,89
Pó para preparo de pudim *	kg	3	mês	3,00	21,00	g	63,00	g	R$ 13,82	kg	R$ 0,87
Doce de leite em pasta *	kg	1	mês	1,00	51,00	g	51,00	g	R$ 15,17	kg	R$ 0,77
Doce em pasta goiabada*	kg	1	mês	1,00	51,00	g	51,00	g	R$ 13,29	kg	R$ 0,68
Queijo tipo fresco	kg	2	mês	2,00	50,00	g	100,00	g	R$ 52,14	kg	R$ 5,21
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 9,42
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 6,60
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,61
										Total mensal	R$ 15,42
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total por refeição	R$ 0,51
										Total diário por comensal - padrão	R$ 1,01
										Total diário por comensal (média)	**R$ 1,40**

Almoço e jantar – temperos											
Gênero/Produto Alimentício	Un.	**Quant.**	**Un.**	**Quant. Refeições/ Mês**	**Quant.**	**Un.**	**Quant.**	**Un.**	**R$**	**Un.**	**Custo Mensal (R$/mês)**
Alho	kg	2	dia	60,88	6,40	g	389,60	g	R$ 22,23	kg	R$ 8,66
Caldo de carne *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 8,05	kg	R$ 0,08
Caldo de galinha *	kg	1	mês	1,00	10,30	g	10,30	g	R$ 9,77	kg	R$ 0,10
Cebola	kg	2	dia	60,88	26,00	g	1582,75	g	R$ 4,87	kg	R$ 7,71
Cheiro-verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 39,34	kg	R$ 3,26
Extrato de tomate *	kg	1	mês	1,00	232,00	g	232,00	g	R$ 7,27	kg	R$ 1,69
Limão taiti	kg	8	mês	8,00	70,00	g	560,00	g	R$ 8,14	kg	R$ 4,56
Louro seco	kg	1	mês	1,00	4,00	g	4,00	g	R$ 41,28	kg	R$ 0,17
Molho shoyu *	l	1	mês	1,00	16,00	ml	16,00	ml	R$ 8,64	l	R$ 0,14
Óleo composto/oliva	l	2	dia	60,88	5,20	ml	316,55	ml	R$ 15,34	l	R$ 4,86
Óleo de soja refinado	l	2	dia	60,88	31,00	ml	1887,13	ml	R$ 7,31	l	R$ 13,80
Orégano seco	kg	1	mês	1,00	5,00	g	5,00	g	R$ 34,05	kg	R$ 0,17
Pimenta-do-reino em pó	kg	1	mês	1,00	10,00	g	10,00	g	R$ 21,81	kg	R$ 0,22
Queijo parmesão	kg	2	semana	8,70	10,60	g	92,22	g	R$ 80,35	kg	R$ 7,41
Sal refinado *	kg	2	dia	60,88	5,20	g	316,55	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,66
Salsa cheiro-verde	kg	1	mês	1,00	83,00	g	83,00	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,42
Tomate maduro	kg	15	mês	15,00	71,00	g	1065,00	g	R$ 3,69	kg	R$ 3,93
Toucinho defumado(bacon)	kg	1	mês	1,00	60,00	g	60,00	g	R$ 18,76	kg	R$ 1,13
Vinagre de vinho *	l	2	dia	60,88	10,30	ml	627,01	ml	R$ 3,84	l	R$ 2,41
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 56,29
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 5,08
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,47
										Total mensal	R$ 60,90
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 2,00**

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Almoço e jantar – preparações											
Amido de milho	kg	1	mês	1,00	153,00	g	153,00	g	R$ 8,76	kg	R$ 1,34
Cravo-da-índia	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 109,96	kg	R$ 0,11
Creme de leite	kg	1	mês	1,00	11,00	g	11,00	g	R$ 16,02	kg	R$ 0,18
Farinha de mandioca	kg	1	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 6,49	kg	R$ 0,81
Farinha de milho amarela	kg	1	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 8,15	kg	R$ 1,01
Farinha de trigo especial	kg	1	mês	1,00	312,00	g	312,00	g	R$ 3,77	kg	R$ 1,18
Fermento biológico	kg	1	mês	1,00	1,00	g	1,00	g	R$ 25,63	kg	R$ 0,03
Fermento químico	kg	1	mês	1,00	2,00	g	2,00	g	R$ 33,09	kg	R$ 0,07
Fubá de milho	kg	1	mês	1,00	124,00	g	124,00	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,89
Leite integral UHT-longa vida	l	15	mês	15,00	51,00	ml	765,00	ml	R$ 5,50	l	R$ 4,21
Margarina vegetal	kg	1	mês	1,00	154,00	g	154,00	g	R$ 11,08	kg	R$ 1,71
Mistura preparo de molho branco	kg	1	mês	1,00	160,00	g	160,00	g	R$ 43,12	kg	R$ 6,90
Ovos tipo médio branco	kg	1	mês	1,00	6,00	un	6,00	un	R$ 9,95	dz	R$ 4,98
Queijo tipo muçarela	dz	1	mês	1,00	26,00	g	26,00	g	R$ 51,21	kg	R$ 1,33
Queijo tipo parmesão	kg	1	mês	1,00	10,60	g	10,60	g	R$ 80,35	kg	R$ 0,85
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 25,58
										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$ 25,58
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total diário por comensal	**R$ 0,84**
Almoço e jantar – sucos											
Gênero/Produto Alimentício	Un.	**Quant.**	**Un.**	**Quant. Refeições/ Mês**	**Quant.**	**Un.**	**Quant.**	**Un.**	**R$**	**Un.**	**Custo Mensal (R$/mês)**
Suco de frutas *	l	1	dia	30,44	21,00	ml	639,19	ml	R$ 6,14	l	R$ 3,93
										Subtotal mensal itens isentos	R$ 0,00
										Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos	R$ 0,00
										Subtotal mensal itens não isentos (*)	R$ 3,93
										Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos	-R$ 0,36
										Total mensal	R$ 3,56
										Quantidade de refeições/mês	30,44
										Total por refeição	R$ 0,12
										Total diário por comensal	**R$ 0,23**
Lanche para centro cirúrgico											
Pães											
Pão francês	kg	1	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R$ 15,41	kg	R$ 0,77
Pão bisnaga	kg	1	mês	1,00	50,00	g	50,00	g	R$ 19,70	kg	R$ 0,98
										Subtotal mensal itens isentos (média)	**R$ 0,88**
										Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)	**R$ 0,00**
Frios											
Queijo tipo prato	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 42,60	kg	R$ 1,70
Queijo tipo muçarela	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,05
Apresuntado	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 17,81	kg	R$ 0,71
Presunto magro	kg	1	mês	1,00	40,00	g	40,00	g	R$ 25,58	kg	R$ 1,02
										Subtotal mensal itens isentos (média)	**R$ 1,37**
										Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)	**R$ 0,00**
Suco											
Suco artificial embalagem individual *		1	mês	1,00	1,00	un	1,00	un	R$ 1,75	un	R$ 1,75
										Subtotal mensal itens isentos (média)	**R$ 0,00**
										Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)	**R$ 1,75**

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Frutas											
Abacaxi	kg	3	mês	3,00	252,00	g	756,00	g	R$ 3,57	kg	R$ 2,70
Caqui	kg	3	mês	3,00	110,00	g	330,00	g	R$ 14,94	kg	R$ 4,93
Figo	kg	3	mês	3,00	45,00	g	135,00	g	R$ 36,78	kg	R$ 4,96
Laranja pera	kg	3	mês	3,00	160,00	g	480,00	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,83
Maçã	kg	3	mês	3,00	115,00	g	345,00	g	R$ 7,17	kg	R$ 2,47
Mamão	kg	3	mês	3,00	244,00	g	732,00	g	R$ 3,64	kg	R$ 2,66
Manga	kg	3	mês	3,00	252,00	g	756,00	g	R$ 4,02	kg	R$ 3,04
Melancia	kg	3	mês	3,00	325,00	g	975,00	g	R$ 1,52	kg	R$ 1,48
Melão	kg	2	mês	2,00	250,00	g	500,00	g	R$ 4,47	kg	R$ 2,24
Pera	kg	3	mês	3,00	200,00	g	600,00	g	R$ 7,89	kg	R$ 4,73
Tangerina ponkan	kg	2	mês	2,00	135,00	g	270,00	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,89
									Subtotal mensal itens isentos (média)		R$ 30,95
									Subtotal mensal itens não isentos (*) (média)		R$ 0,00
									Quantidade de refeições/mês		30,44
									Subtotal diário por comensal		**R$ 1,02**
									Total do lanche		**R$ 5,02**
									Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos		R$ 0,00
									Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos		-R$ 0,16
									Total diário por comensal		**R$ 4,86**
Sopa											
Gênero/Produto Alimentício	Un.	**Quant.**	**Un.**	**Quant. Refeições/ Mês**	**Quant.**	**Un.**	**Quant.**	**Un.**	**R$**	**Un.**	**Custo Mensal (R$/mês)**
Abobrinha brasileira	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 2,34	kg	R$ 0,31
Abobrinha italiana	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 5,04	kg	R$ 0,66
Abóbora	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 2,05	kg	R$ 0,27
Acelga	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 1,88	kg	R$ 0,08
Agrião	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 4,48	kg	R$ 0,19
Alface lisa	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 2,01	kg	R$ 0,04
Almeirão	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 4,20	kg	R$ 0,09
Arroz	kg	4	semana	17,40	10,00	g	174,00	g	R$ 4,83	kg	R$ 0,84
Aveia	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 13,26	kg	R$ 0,58
Batata	kg	2	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R$ 3,62	kg	R$ 0,95
Beterraba	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 1,76	kg	R$ 0,23
Brócolis	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 4,84	kg	R$ 0,21
Cará	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 3,66	kg	R$ 0,48
Carne músculo	kg	6	semana	26,10	25,00	g	652,50	g	R$ 39,26	kg	R$ 25,62
Cenoura	kg	2	semana	8,70	30,00	g	261,00	g	R$ 3,60	kg	R$ 0,94
Chuchu	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 1,97	kg	R$ 0,26
Couve	kg	2	semana	8,70	5,00	g	43,50	g	R$ 2,77	kg	R$ 0,12
Couve-flor	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 2,20	kg	R$ 0,05
Ervilha seca	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 8,69	kg	R$ 0,38
Escarola	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 2,42	kg	R$ 0,05
Espinafre	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 3,73	kg	R$ 0,08
Feijão	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 7,25	kg	R$ 0,32
Feijão branco	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 11,99	kg	R$ 0,52
Fígado	kg	1	semana	4,35	25,00	g	108,75	g	R$ 16,95	kg	R$ 1,84
Frango peito	kg	6	semana	26,10	40,00	g	1044,00	g	R$ 20,47	kg	R$ 21,37
Fubá	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 7,17	kg	R$ 0,31
Grão-de-bico	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 16,32	kg	R$ 0,71
lentilha	kg	1	semana	4,35	10,00	g	43,50	g	R$ 15,37	kg	R$ 0,67
Macarrão sopa	kg	3	semana	13,05	10,00	g	130,50	g	R$ 7,31	kg	R$ 0,95
Mandioca	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 1,62	kg	R$ 0,21
Mandioquinha	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 3,88	kg	R$ 0,51
Ovo	dz	1	semana	4,35	1,00	un	4,35	un	R$ 9,95	dz	R$ 3,61
Repolho	kg	1	semana	4,35	5,00	g	21,75	g	R$ 1,50	kg	R$ 0,03

Quadro 38: Custos com matéria-prima alimentar

(conclusão)

Gênero/Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização		Quant. Refeições/ Mês	Total per Capita do Alimento Bruto In natura		Consumo per Capita Mensal do Alimento Bruto In natura		Custo Unitário		Custo Mensal (R$/mês)
		Quant.	Un.		Quant.	Un.	Quant.	Un.	R$	Un.	
Vagem	kg	1	semana	4,35	30,00	g	130,50	g	R$ 4,67	kg	R$ 0,61
Cebola	kg	1	dia	30,44	26,00	g	791,38	g	R$ 4,87	kg	R$ 3,85
Alho nacional	kg	1	dia	30,44	6,00	g	182,63	g	R$ 22,23	kg	R$ 4,06
Cebolinha	kg	1	dia	30,44	15,00	g	456,56	g	R$ 6,35	kg	R$ 2,90
Óleo de soja refinado	l	1	dia	30,44	2,50	ml	76,09	ml	R$ 7,31	l	R$ 0,56
Sal *	kg	1	dia	30,44	0,30	g	9,13	g	R$ 2,10	kg	R$ 0,02
Salsa	kg	1	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R$ 5,05	kg	R$ 0,15
Tomate	kg	1	dia	30,44	1,00	g	30,44	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,11
Subtotal mensal itens isentos											R$ 75,72
Crédito PIS / COFINS sobre itens isentos											R$ 0,00
Subtotal mensal itens não isentos (*)											R$ 0,02
Crédito PIS / COFINS sobre itens não isentos											R$ 0,00
Total mensal											R$ 75,73
Quantidade de refeições/mês											30,44
Total diário por comensal											**R$ 0,95**

1.1.2. Resumo da matéria-prima alimentar

O quadro abaixo apresenta o resumo dos custos com matéria-prima. Destaca-se que, quando houver a utilização do lanche centro cirúrgico, no caso de unidades hospitalares, os custos unitários por refeição se diferenciam.

Quadro 39: Resumo dos custos com matéria-prima alimentar

Tipo de Refeição	Custo Diário (R$/dia)
Desjejum	
Total diário por comensal	**R$ 3,43**
Almoço e jantar	
Pão	R$ 0,46
Básico	R$ 2,61
Proteínas	R$ 10,37
Legumes (Processados)	R$ 3,80
Saladas (Processados)	R$ 3,75
Sobremesa	R$ 1,40
Temperos	R$ 2,00
Preparações	R$ 0,84
Sucos	R$ 0,23
Total diário por comensal	**R$ 25,46**
Custo unitário por refeição	**R$ 12,73**
Lanche para centro cirúrgico	
Total diário por comensal	**R$ 4,86**
Sopa	
Total diário por comensal	**R$ 0,95**

1.2. Fornecimento de Matéria-prima Não Alimentar para os Serviços A e B

1.2.1. Matéria-prima não Alimentar: Utensílios e Descartáveis para os Serviços A e B

a) Serviço A: com o fornecimento de duas refeições

Quadro 40: Custo com utensílios e descartáveis individuais para as refeições – Serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Consumo por Comensal		Custo por Refeição (R$)
			Consumo	Frequência	
Desjejum					
Copo descartável 300 ml	un	R$ 0,09	1,00	1,00	R$ 0,09
Garfo de mesa em inox	un	R$ 2,25	180,00	1,00	R$ 0,01
Faca de mesa em inox	un	R$ 4,41	180,00	1,00	R$ 0,02
Prato de sobremesa de porcelana	un	R$ 9,97	180,00	1,00	R$ 0,06
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,18
				Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,02
				Total diário por refeição	**R$ 0,16**
Almoço e jantar					
Copo descartável 250 ml	un	R$ 0,10	1,00	1,00	R$ 0,10
Copo descartável 50 ml para café	un	R$ 0,03	1,00	1,00	R$ 0,03
Bandeja polipropileno	un	R$ 10,94	180,00	2,00	R$ 0,03
Prato raso de porcelana	un	R$ 15,68	180,00	2,00	R$ 0,04
Garfo de mesa em inox	un	R$ 2,25	180,00	2,00	R$ 0,01
Faca de mesa em inox	un	R$ 4,41	180,00	2,00	R$ 0,01
Colher de sopa em inox	un	R$ 3,15	180,00	2,00	R$ 0,01
Prato de sobremesa de porcelana	un	R$ 9,97	180,00	2,00	R$ 0,03
Colher de sobremesa em inox	un	R$ 2,35	180,00	2,00	R$ 0,01
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,26
				Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,02
				Total diário por refeição	**R$ 0,24**
Lanche do centro cirúrgico					
Saco plástico para sanduíche	un	R$ 0,07	1,00	1,00	R$ 0,07
Saco plástico para fruta	un	R$ 0,07	1,00	1,00	R$ 0,07
Bandeja polipropileno	un	R$ 10,94	180,00	1,00	R$ 0,06
Talheres	un	R$ 0,40	1,00	0,20	R$ 0,08
Guardanapo	un	R$ 0,03	1,00	1,00	R$ 0,03
				Subtotal diário por refeição	R$ 0,31
				Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,03
				Total diário por refeição	**R$ 0,28**

b) Descartáveis para o preparo das refeições para os Serviços A e B

Quadro 41: Custo com descartáveis para o preparo das refeições para os Serviços A e B

Item	Un.	Custo Unitário (R$)	Quantidade		Consumo Mensal (Un.)	Custo Total (Mês)
			Consumo	Frequência		
Filme plástico atóxico, tipo fitafilm c/ 9,200 kg 1500 m	rolo	R$ 165,89	2,00	mês	2,00	R$ 331,78
Luva látex descartável	un	R$ 0,22	12,00	dia	365,25	R$ 79,11
Papel alumínio c/ 7,5 m x 30 cm	rolo	R$ 4,76	2,00	mês	2,00	R$ 9,52
Pano multiuso rolo de cross-hatch c/ 300 m x 30 cm	rolo	R$ 118,49	2,00	mês	2,00	R$ 236,98
Saco plástico para saladas medindo 50x40 cm	un	R$ 0,11	100,00	dia	3043,75	R$ 322,64
Saco plástico para temperos	un	R$ 0,02	5,00	dia	152,19	R$ 3,47
Sacos plásticos esterilizados para coleta de amostras de alimentos (15x20cm). (100/rolo)	cento	R$ 0,14	14,00	dia	426,13	R$ 58,81
					Total mensal	R$ 1.042,31
					Custo diário por comensal	R$ 0,09
					Crédito PIS / COFINS	-R$ 0,01
					Custo diário final por comensal	**R$ 0,08**

1.3. Despesas diversas

1.3.1. Despesas diversas

a) Serviço A: Com o fornecimento de duas refeições

Quadro 42: Custo com despesas diversas para o Serviço A

(continua)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Despesas com manutenção de instalações							
Total da equipe de manutenção (pedreiro,mecânico de manutenção elétrica e mecânico de manutenção mecânica)	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66
Despesas com material, equipamentos e ferramental (10% do total da equipe de manutenção)	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07
Custo mensal de despesas com manutenção de instalações	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73
Produção da equipe	12	8	6	4	3	2,5	2
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,083	0,125	0,167	0,250	0,333	0,400	0,500
Rateio do custo mensal	R$ 1.818,73	R$ 2.728,09	R$ 3.637,45	R$ 5.456,18	R$ 7.274,91	R$ 8.729,89	R$ 10.912,36
Custo unitário diário	**R$ 1,00**	**R$ 0,75**	**R$ 0,66**	**R$ 0,69**	**R$ 0,53**	**R$ 0,44**	**R$ 0,40**
Despesa com controle integrado de pragas							
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72
Área total requerida (m²)	42,6	60	80	125	200	250	350
Subtotal por trimestre	R$ 115,81	R$ 163,11	R$ 217,48	R$ 339,81	R$ 543,70	R$ 679,63	R$ 951,48
Crédito PIS/COFINS	-R$ 10,71	-R$ 15,09	-R$ 20,12	-R$ 31,43	-R$ 50,29	-R$ 62,87	-R$ 88,01
Custo total por trimestre	R$ 105,10	R$ 148,02	R$ 197,36	R$ 308,38	R$ 493,41	R$ 616,76	R$ 863,46
Custo unitário diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Análise microbiológica dos alimentos preparados							
Quantidade estimada mensal de análises	1	1	1	1	1	2	2
Valor unitário	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19
Valor mensal	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 824,38	R$ 824,38
Crédito PIS/COFINS	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 76,25	-R$ 76,25
Custo total por mês	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 748,12	R$ 748,12
Custo unitário diário	**R$ 0,20**	**R$ 0,10**	**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,04**	**R$ 0,03**

Quadro 42: Custo com despesas diversas para o Serviço A

(conclusão)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Análise de potabilidade da água							
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31
Valor mensal	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19
Custo total por mês	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52
Custo unitário diário	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Equipamentos							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 34.733,53	R$ 38.317,45	R$ 60.156,60	R$ 78.527,15	R$ 111.492,58	R$ 163.993,26	R$ 239.898,58
Custo diário de depreciação	R$ 0,16	R$ 0,09	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo diário de manutenção	R$ 0,16	R$ 0,09	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo unitário diário	**R$ 0,32**	**R$ 0,17**	**R$ 0,18**	**R$ 0,17**	**R$ 0,14**	**R$ 0,14**	**R$ 0,15**
Utensílios							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 3.170,27	R$ 3.972,98	R$ 3.974,31	R$ 5.578,41	R$ 6.438,10	R$ 9.940,14	R$ 12.302,16
Custo unitário diário	**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**
Total de despesas diversas	**R$ 1,62**	**R$ 1,09**	**R$ 0,96**	**R$ 0,95**	**R$ 0,73**	**R$ 0,65**	**R$ 0,60**
Produtos para higienização e limpeza							
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%
Custo diário c/ higienização e limpeza (R$/dia)							
Desjejum	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**
Almoço ou jantar	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**
Lanche centro cirúrgico	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**
Despesas com gás							
Consumo diário por comensal (kg)	0,106	0,096	0,090	0,085	0,077	0,072	0,067
Custo unitário (kg)	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24
Subtotal unitário diário	R$ 0,98	R$ 0,89	R$ 0,83	R$ 0,78	R$ 0,71	R$ 0,66	R$ 0,62
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,09	-R$ 0,08	-R$ 0,08	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,06	-R$ 0,06
Custo unitário diário	**R$ 0,89**	**R$ 0,80**	**R$ 0,76**	**R$ 0,71**	**R$ 0,65**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**
% atribuído ao desjejum (10%)	**R$ 0,09**	**R$ 0,08**	**R$ 0,08**	**R$ 0,07**	**R$ 0,06**	**R$ 0,06**	**R$ 0,06**
% atribuído ao almoço ou jantar -45%	**R$ 0,40**	**R$ 0,36**	**R$ 0,34**	**R$ 0,32**	**R$ 0,29**	**R$ 0,27**	**R$ 0,25**

b) Serviço B: com o fornecimento de três refeições

Quadro 43: Custo com despesas diversas para o Serviço B

(continua)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Despesas com manutenção de instalações							
Total da equipe de manutenção (pedreiro, mecânico de manutenção elétrica e mecânico de manutenção mecânica)	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66	R$ 19.840,66
Despesas com material, equipamentos e ferramental (10% do total da equipe de manutenção)	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07	R$ 1.984,07
Custo mensal de despesas com manutenção de instalações	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73	R$ 21.824,73
Produção da equipe	12	8	6	4	3	2,5	2
Coeficiente de área por nº de refeições preparadas	0,083	0,125	0,167	0,250	0,333	0,400	0,500
Rateio do custo mensal	R$ 1.818,73	R$ 2.728,09	R$ 3.637,45	R$ 5.456,18	R$ 7.274,91	R$ 8.729,89	R$ 10.912,36
Custo unitário diário	**R$ 1,00**	**R$ 0,75**	**R$ 0,66**	**R$ 0,69**	**R$ 0,53**	**R$ 0,44**	**R$ 0,40**
Despesa com controle integrado de pragas							
Custo de aplicação trimestral/m²	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72	R$ 2,72
Área total requerida (m²)	42,6	60	80	125	200	250	350
Subtotal por trimestre	R$ 115,81	R$ 163,11	R$ 217,48	R$ 339,81	R$ 543,70	R$ 679,63	R$ 951,48
Crédito PIS/COFINS	-R$ 10,71	-R$ 15,09	-R$ 20,12	-R$ 31,43	-R$ 50,29	-R$ 62,87	-R$ 88,01
Custo total por trimestre	R$ 105,10	R$ 148,02	R$ 197,36	R$ 308,38	R$ 493,41	R$ 616,76	R$ 863,46
Custo unitário diário	**R$ 0,02**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**
Análise microbiológica dos alimentos preparados							
Quantidade estimada mensal de análises	1	1	1	1	1	2	2
Valor unitário	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19
Valor mensal	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 412,19	R$ 824,38	R$ 824,38
Crédito PIS/COFINS	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 38,13	-R$ 76,25	-R$ 76,25
Custo total por mês	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 374,06	R$ 748,12	R$ 748,12
Custo unitário diário	**R$ 0,20**	**R$ 0,10**	**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,04**	**R$ 0,03**

Quadro 43: Custo com despesas diversas para o Serviço B

(conclusão)

Despesas Diversas	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Parâmetro adotado							
Número médio de comensais	60	120	180	260	450	650	900
Análise de potabilidade da água							
Quantidade estimada mensal de análises (Semestral)	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167	0,167
Valor unitário	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31	R$ 142,31
Valor mensal	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72	R$ 23,72
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19	-R$ 2,19
Custo total por mês	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52	R$ 21,52
Custo unitário diário	**R$ 0,01**	**R$ 0,01**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**	**R$ 0,00**
Equipamentos							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 34.733,53	R$ 38.317,45	R$ 60.156,60	R$ 78.527,15	R$ 111.492,58	R$ 163.993,26	R$ 239.898,58
Custo diário de depreciação	R$ 0,16	R$ 0,09	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo diário de manutenção	R$ 0,16	R$ 0,09	R$ 0,09	R$ 0,08	R$ 0,07	R$ 0,07	R$ 0,07
Custo unitário diário	**R$ 0,32**	**R$ 0,17**	**R$ 0,18**	**R$ 0,17**	**R$ 0,14**	**R$ 0,14**	**R$ 0,15**
Utensílios							
50% do custo total de aquisição (R$)	R$ 3.170,27	R$ 3.972,98	R$ 3.974,31	R$ 5.578,41	R$ 6.438,10	R$ 9.940,14	R$ 12.302,16
Custo unitário diário	**R$ 0,07**	**R$ 0,05**	**R$ 0,03**	**R$ 0,03**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**	**R$ 0,02**
Total de despesas diversas	**R$ 1,62**	**R$ 1,09**	**R$ 0,96**	**R$ 0,95**	**R$ 0,73**	**R$ 0,65**	**R$ 0,60**
Produtos para higienização e limpeza							
Coeficiente utilizado de 6% do custo total de matéria-prima	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%	6,00%
Custo diário c/ higienização e limpeza (R$/dia)							
Desjejum	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**	**R$ 0,21**
Almoço	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**
Jantar	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**	**R$ 0,76**
Lanche centro cirúrgico	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**	**R$ 0,29**
Despesas com gás							
Consumo diário por comensal (kg)	0,106	0,096	0,090	0,085	0,077	0,072	0,067
Custo unitário (kg)	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24	R$ 9,24
Subtotal unitário diário	R$ 0,98	R$ 0,89	R$ 0,83	R$ 0,78	R$ 0,71	R$ 0,66	R$ 0,62
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,09	-R$ 0,08	-R$ 0,08	-R$ 0,07	-R$ 0,07	-R$ 0,06	-R$ 0,06
Custo unitário diário	**R$ 0,89**	**R$ 0,80**	**R$ 0,76**	**R$ 0,71**	**R$ 0,65**	**R$ 0,60**	**R$ 0,56**
% atribuído ao Desjejum (10%)	**R$ 0,09**	**R$ 0,08**	**R$ 0,08**	**R$ 0,07**	**R$ 0,06**	**R$ 0,06**	**R$ 0,06**
% atribuído ao Almoço (45%)	**R$ 0,40**	**R$ 0,36**	**R$ 0,34**	**R$ 0,32**	**R$ 0,29**	**R$ 0,27**	**R$ 0,25**
% atribuído ao Jantar (45%)	**R$ 0,40**	**R$ 0,36**	**R$ 0,34**	**R$ 0,32**	**R$ 0,29**	**R$ 0,27**	**R$ 0,25**

1.3.2. Equipamentos para os Serviços A e B

Quadro 44: Custo com equipamentos

(continua)

Itens*	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos Por comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Área de carnes															
Tampo (pia), em aço inox, com duas cubas para descongelamento, medidas de 2,10x0,70x0,85 m, cubas de 0,60x0,50x0,40 m	R$ 5.389,17	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	5.389,17	5.389,17	5.389,17	5.389,17	5.389,17
Tampo (pia) linear em aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R$ 4.190,72	1	1	1	-	-	-	-	4.190,72	4.190,72	4.190,72	0,00	0,00	0,00	0,00
Moedor/picador de carnes tipo doméstico elétrico	R$ 332,64	1	1	1	1	1	-	-	332,64	332,64	332,64	332,64	332,64	0,00	0,00
Moedor/picador de carnes 100 kg/h	R$ 2.681,08	1	1	1	1	1	1	-	2.681,08	2.681,08	2.681,08	2.681,08	2.681,08	2.681,08	0,00
Moedor/picador de carnes 240 kg/h	R$ 3.941,19	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.941,19
Amaciador de bifes, 0,45 x 0,30 x 0,35 m, motor elétrico 1/2 HP, monofásico, 60 ciclos, composto de 2 rolos com 72 lâminas e 2 pentes em aço inox acabamento externo em aço inox	R$ 3.806,45	-	1	1	1	1	1	1	0,00	3.806,45	3.806,45	3.806,45	3.806,45	3.806,45	3.806,45
Área de cocção															
Fogão a gás c/ 6 queimadores duplos de 0,40 x 0,40 m com forno	R$ 3.494,71	1	1	1	1	1	1	2	3.494,71	3.494,71	3.494,71	3.494,71	3.494,71	3.494,71	6.989,42
Bifiteira de sobrepor de 0,40 X 0,40 m para fogão a gás com queimadores de 0,40 X 0,40 m	R$ 392,84	1	1	1	1	1	1	2	392,84	392,84	392,84	392,84	392,84	392,84	785,69
Banho-maria para fogão a gás com queimadores de 0,40 x 0,40m	R$ 1.982,08	1	1	1	1	1	1	2	1.982,08	1.982,08	1.982,08	1.982,08	1.982,08	1.982,08	3.964,16
Fritadeira elétrica 220 volts 10 litros c/ 1 cesta de 0,50 x 0,50 m	R$ 1.499,24	-	-	1	-	-	-	-	0,00	0,00	1.499,24	0,00	0,00	0,00	0,00
Fritadeira elétrica 220 volts 18 litros c/ 2 cestas de 1,00 x 0,50 m	R$ 1.690,66	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	1.690,66	1.690,66	1.690,66	1.690,66

Quadro 44: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Frigideira basculante 60 litros, 220 volts, 1,00x1,00m	R$ 9.352,89	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Caldeirão a gás autogerador de vapor 100 litros, tampo americano, diâmetro de 0,98 cm x 0,85 m	R$ 14.523,20	-	-	-	-	1	1	2	0,00	0,00	0,00	0,00	14.523,20	14.523,20	29.046,41
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, tampo americano, diâmetro de 1,05cm x 0,85 m	R$ 17.411,84	-	-	-	-	-	1	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17.411,84	34.823,68
Caldeirão a gás autogerador de vapor 300 litros, tampo americano, diâmetro de 1,20cm x 0,85 m	R$ 20.768,20	-	-	-	-	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Forno elétrico de 2 câmaras, 220 volts, de 80 x 80 x 1,60 m	R$ 6.448,95	-	-	1	1	1	1	-	0,00	0,00	6.448,95	6.448,95	6.448,95	6.448,95	0,00
Forno elétrico de 3 câmaras, 220 volts, de 80x 80 x 1,60 m	R$ 13.237,35	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.237,35
Mesa p/ apoio em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85, c/ 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R$ 3.444,54	-	-	-	1	1	1	-	0,00	0,00	0,00	3.444,54	3.444,54	3.444,54	0,00
Mesa p/ apoio em aço inox de 2,10 x 0,70 x 0,85, c/ 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 m e gancheira	R$ 3.777,47	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.777,47
Liquidificador industrial cap. 4 litros, 220 volts, monofásico.	R$ 1.059,76	1	1	-	-	-	-	-	1.059,76	1.059,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Liquidificador industrial cap. 6 litros, 220 volts, monofásico	R$ 1.276,85	-	-	1	1	1	2	2	0,00	0,00	1.276,85	1.276,85	1.276,85	2.553,69	2.553,69
Refrigerador industrial, galvanizado internamente e externamente em aço inox, de 1,20 x 0,60 x 1,90 m, cap. 1200 litros	R$ 8.733,52	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	8.733,52	8.733,52	8.733,52	8.733,52	8.733,52
Área de guarda de caixotes															
Estante de 4 planos lisa, de 1,5 x 0,50 x 1,60 m	R$ 2.734,39	-	-	-	-	2	2	2	0,00	0,00	0,00	0,00	5.468,78	5.468,78	5.468,78

Quadro 44: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal					
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Área de lavagem e guarda de material limpeza															
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m – Gradeada	R$ 2.985,01	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.985,01	2.985,01
Grelha de piso, de 1,00 x 0,20 m	R$ 115,25	-	-	-	-	1	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	115,25	115,25	115,25
Tanque de aço inox	R$ 1.462,52	1	1	1	1	1	1	1	1.462,52	1.462,52	1.462,52	1.462,52	1.462,52	1.462,52	1.462,52
Área de massas, sobremesas e lanches															
Cafeteira elétrica cap 50 litros, em aço inox	R$ 4.594,91	1	1	1	1	1	1	1	4.594,91	4.594,91	4.594,91	4.594,91	4.594,91	4.594,91	4.594,91
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	R$ 3.562,22	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	3.562,22	3.562,22	3.562,22	3.562,22
Batedeira elétrica 5 litros	R$ 3.468,33	1	1	-	-	-	-	-	3.468,33	3.468,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Batedeira elétrica planetária 12 litros	R$ 4.457,05			1	1	1	1	-	0,00	0,00	4.457,05	4.457,05	4.457,05	4.457,05	0,00
Batedeira elétrica 38 litros, c/ tacho em aço inox c/ 3 velocidades, motor 11/2 HP, trifásico, 220 volts, acompanhada de 3 batedores - globo, raquete e gancho	R$ 16.905,19	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16.905,19
Área de montagem															
Carro térmico de 1,3 x 0,70 x 0,90 m c/ 4 recipientes	R$ 1.846,70	2	2	2	4	4	4	2	3.693,40	3.693,40	3.693,40	7.386,80	7.386,80	7.386,80	3.693,40
Carro isotérmico/banho-maria basculante sob rodízios, cap. 60 litros, de 0,60 x 0,60 m	R$ 4.353,99	-	-	-	-	-	1	6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.353,99	26.123,92
Carro plataforma 300 kg p/ transporte (distribuição e expedição)	R$ 746,35	-	-	-	-	-	1	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	746,35	1.492,71

Quadro 44: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Carro auxiliar p/ transporte de GN c/2 planos em aço inox, de 1,00 x0,50 m	R$ 1.442,91	-	-	1	1	2	3	3	0,00	0,00	1.442,91	1.442,91	2.885,82	4.328,73	4.328,73
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,92 x 0,50 x 1,60 m- Regulável	R$ 1.799,21	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	1.799,21	1.799,21	1.799,21	1.799,21	1.799,21
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 4.732,25	1	1	1	1	2	2	2	4.732,25	4.732,25	4.732,25	4.732,25	9.464,49	9.464,49	9.464,49
Área de vegetais															
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 150 kg/h	R$ 4.092,00	-	1	1	1	1	1	-	0,00	4.092,00	4.092,00	4.092,00	4.092,00	4.092,00	0,00
Máquina descascadora de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 volts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, disco abrasivo de 0,40". acompanha caixa de decantação	R$ 3.771,57	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.771,57
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos c/ espelho de 0,10m e bordas de 0,05m	R$ 3.961,79	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.961,79	3.961,79
Tampo de aço inox 1,40 x 0,70 x 0,85 m, com 1 cuba de 0,50 x 0,40 x 0,25 de fundos	R$ 2.951,84	1	1	1	1	1	1	1	2.951,84	2.951,84	2.951,84	2.951,84	2.951,84	2.951,84	2.951,84
Tampo de aço inox 2,10 x 0,70 x 0,85 m, com 2 cubas conjugadas de 0,50 x 0,40 x 0,40 c/ fundo falso perfurado e chuveiros laterais	R$ 3.675,28	-	-	1	1	1	1	1	0,00	0,00	3.675,28	3.675,28	3.675,28	3.675,28	3.675,28

Quadro 44: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Área p/ higienização de panelas e utensílios															
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 3.388,76	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	3.388,76	3.388,76	3.388,76	3.388,76
Tampo em aço inox de 1,40 x 0,70 m, com 2 cubas de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 4.732,25	1	1	1	1	2	2	2	4.732,25	4.732,25	4.732,25	4.732,25	9.464,49	9.464,49	9.464,49
Mesa em aço inox de 1,40 x 0,70 x 0,85m, com 1 cuba de 0,60 x 0,50 x 0,40 m	R$ 3.617,97	-	-	1	-	-	-	-	0,00	0,00	3.617,97	0,00	0,00	0,00	0,00
Estante gradeada em aço inox de 1, 4 x 0,50 x 1,80 m, fixa c/ 4 planos	R$ 2.329,39	-	-	1	1	1	2	2	0,00	0,00	2.329,39	2.329,39	2.329,39	4.658,78	4.658,78
Câmaras frigoríficas															
Câmara 1,85 x 2,60 x 3,00 m, para carnes	R$ 26.759,41	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26.759,41	26.759,41
Câmara 3,0 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R$ 30.578,70	-	-	-	-	1	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	30.578,70	0,00	30.578,70
Câmara 4,30 x 2,45 x 1,70 m, para vegetais	R$ 35.425,87	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	35.425,87	35.425,87
Câmara 4,30 x 3,0 x 3,0 m, para vegetais	R$ 41.833,78	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	41.833,78
Câmara 2,15 x 1,85 x 3,00 m, para laticínios	R$ 30.581,05	-	-	-	-	-	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	30.581,05	30.581,05
Antecâmara	R$ 26.897,84	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	26.897,84	26.897,84	26.897,84	26.897,84
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontáveis, distância do piso = 0,30 m	R$ 2.985,01	-	-	-	-	-	4	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	11.940,04	11.940,04
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontáveis, distância do piso = 0,50 m	R$ 2.985,01	-	-	-	-	-	4	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	11.940,04	11.940,04
Prateleiras gradeadas de 1,50 X 0,50 X 1,70m desmontáveis, distância do piso = 0,55 m	R$ 2.985,01	-	-	-	-	3	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	8.955,03	0,00	0,00
Despensa															
Mesa em aço, para apoio da balança, medidas aproximadas de 0,50x0,50x0,60m	R$ 1.305,49	1	1	1	1	1	1	1	1.305,49	1.305,49	1.305,49	1.305,49	1.305,49	1.305,49	1.305,49
Balança de mesa 0,55 x 0,40 m capac. 30 kg e graduação 10 g	R$ 1.104,55	1	1	1	1	1	1	1	1.104,55	1.104,55	1.104,55	1.104,55	1.104,55	1.104,55	1.104,55
Cadeira giratória	R$ 311,76	1	1	1	1	1	1	1	311,76	311,76	311,76	311,76	311,76	311,76	311,76

Quadro 44: Custo com equipamentos

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Escada de metal c/ 5 degraus	R$ 174,50	1	1	1	1	1	1	1	174,50	174,50	174,50	174,50	174,50	174,50	174,50
Estante de chapa pintada, reguláveis, simples, c/ 5 prateleiras. Dimensões : 0,92 x 0,50 x 1,80 m c/ vão entre pratel. 0,46 m	R$ 2.090,95	1	1	2	2	3	4	6	2.090,95	2.090,95	4.181,90	4.181,90	6.272,85	8.363,80	12.545,70
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m	R$ 148,10	1	1	1	2	3	5	10	148,10	148,10	148,10	296,20	444,30	740,51	1.481,02
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R$ 3.105,82	2	2	2	2	-	-	-	6.211,64	6.211,64	6.211,64	6.211,64	0,00	0,00	0,00
Mesa de escritório 1,50 m	R$ 430,43	1	1	1	1	1	1	1	430,43	430,43	430,43	430,43	430,43	430,43	430,43
Refrigerador comercial vertical 4 portas 1,40 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros	R$ 8.321,22	1	1	2	2	1	1	1	8.321,22	8.321,22	16.642,44	16.642,44	8.321,22	8.321,22	8.321,22
Carro auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassis em chapa dobrada de aço inxos, planos de tampo rebaixados em aço, montantes em tubos de aço de 1" e providos de rodas de 5" revestidos de borracha (2 fixas e 2 giratórias), acabamento em aço inox polido fosco	R$ 2.028,67	1	1	2	2	3	4	5	2.028,67	2.028,67	4.057,34	4.057,34	6.086,01	8.114,68	10.143,35
Recepção e controle															
Mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m c/ gavetas	R$ 3.739,35	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	3.739,35	3.739,35	3.739,35	3.739,35
Carro plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg c/ base de chapa de aço inox, c/ roda de borracha	R$ 1.703,89	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.703,89
Balança de carga 100 kg	R$ 1.496,53	1	1	1	-	-	-	-	1.496,53	1.496,53	1.496,53	0,00	0,00	0,00	0,00
Balança de carga 300 kg	R$ 1.479,98	-	-	-	1	1	1	1	0,00	0,00	0,00	1.479,98	1.479,98	1.479,98	1.479,98
Carro plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg c/ base de chapa de aço inox	R$ 1.412,71	1	1	1	1	1	1	-	1.412,71	1.412,71	1.412,71	1.412,71	1.412,71	1.412,71	0,00
Sistema de exaustão															
Sistema de exaustão composto de coifa de 1,60 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R$ 11.741,85	1	1	-	-	-	-	-	11.741,85	11.741,85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Quadro 44: Custo com equipamentos

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Equipamentos por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Até 1.000	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Sistema de exaustão composto de coifa de 2,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R$ 11.289,93	-	-	1	-	-	-	-	0,00	0,00	11.289,93	0,00	0,00	0,00	0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m sem filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R$ 12.367,87	-	-	-	-	1	1	-	0,00	0,00	0,00	0,00	12.367,87	12.367,87	0,00
Sistema de exaustão composto de coifa de 3,20 x 1,20 m com filtro, 1,50 m dutos de 0,40 cm exaustor axial 220 volts e 1 chapéu chinês	R$ 14.535,61	-	-	-	1	1	1	-	0,00	0,00	0,00	14.535,61	14.535,61	14.535,61	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 axiais 220 volts e 2 chapéus chineses	R$ 20.023,00	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20.023,00
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 axiais 220 volts e 2 chapéus chineses	R$ 17.373,44	-	-	-	-	-	-	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17.373,44
Subtotal									76.547,73	84.446,18	132.576,53	173.062,59	245.713,68	361.417,66	528.702,10
Crédito PIS/COFINS									-7.080,67	-7.811,27	-12.263,33	-16.008,29	-22.728,52	-33.431,13	-48.904,94
Custo total de aquisição (R$)									69.467,07	76.634,91	120.313,20	157.054,30	222.985,16	327.986,53	479.797,15
50% do Custo total de aquisição (R$)									**34.733,53**	**38.317,45**	**60.156,60**	**78.527,15**	**111.492,58**	**163.993,26**	**239.898,58**
Número médio de comensais									60,00	120,00	180,00	260,00	450,00	650,00	900,00
Custo diário de depreciação = 50% do custo total de aquisição/10 anos/12 meses/30,44 dias/ nº médio de comensais									0,16	0,09	0,09	0,08	0,07	0,07	0,07
Custo diário de manutenção = 10% do custo total de aquisição/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais									0,16	0,09	0,09	0,08	0,07	0,07	0,07
Custo unitário diário nas dependências da contratada por comensal									**0,32**	**0,17**	**0,18**	**0,17**	**0,14**	**0,14**	**0,15**

1.3.3. Utensílios para os Serviços A e B

Quadro 45: Custo com utensílios

(continua)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal							Custo com Equipamento Comercial						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Abridor de garrafa c/ saca- rolhas em inox	R$ 7,58	1	2	2	2	3	3	3	R$ 7,58	15,16	15,16	15,16	22,74	22,74	22,74
Abridor de latas borboleta em aço inox (G)	R$ 6,74	1	2	2	2	2	3	3	R$ 6,74	13,47	13,47	13,47	13,47	20,21	20,21
Abridor de latas e garrafas profissional em aço inox (G)	R$ 8,80	-	-	-	1	1	2	2	R$ 0,00	0,00	0,00	8,80	8,80	17,61	17,61
Assadeiras de alumínio 45 x 30 cm	R$ 51,81	3	3	3	3	6	8	12	R$ 155,43	155,43	155,43	155,43	310,85	414,47	621,71
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm	R$ 57,68	3	3	3	3	4	8	12	R$ 173,04	173,04	173,04	173,04	230,73	461,45	692,18
Batedor de bife manual (polietileno)	R$ 55,14	1	1	1	-	-	-	-	R$ 55,14	55,14	55,14	0,00	0,00	0,00	0,00
Caçarola de alumínio cap. 14,5 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 117,07	-	-	-	2	2	4	5	R$ 0,00	0,00	0,00	234,15	234,15	468,29	585,37
Caçarola de alumínio cap. 31,5 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 240,62	2	2	2	2	2	4	4	R$ 481,24	481,24	481,24	481,24	481,24	962,49	962,49
Caçarola de alumínio cap. 50 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 365,01	2	3	3	3	3	-	-	R$ 730,01	1.095,02	1.095,02	1.095,02	1.095,02	0,00	0,00
Caçarola de alumínio cap. 8 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 76,64	2	2	2	3	3	5	5	R$ 153,27	153,27	153,27	229,91	229,91	383,19	383,19
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros, sem tampa 36 litros aproximadamente	R$ 57,81	4	6	6	6	6	10	12	R$ 231,24	346,86	346,86	346,86	346,86	578,10	693,72
Caixa p/ pão em plástico 80 x 60 x 50 cm sem tampa	R$ 16,90	2	2	2	2	2	5	8	R$ 33,81	33,81	33,81	33,81	33,81	84,52	135,23
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros	R$ 51,36	4	6	6	6	6	12	20	R$ 205,46	308,19	308,19	308,19	308,19	616,37	1.027,29
Caldeirão de alumínio cap. 10 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 77,82	1	1	1	3	3	-	-	R$ 77,82	77,82	77,82	233,46	233,46	0,00	0,00
Caldeirão de alumínio cap. 125 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 708,54	-	-	-	1	1	3	3	R$ 0,00	0,00	0,00	708,54	708,54	2.125,61	2.125,61

Quadro 45: Custo com utensílios

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Caldeirão de alumínio cap. 27 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 158,66	3	3	3	3	3	5	5	R$ 475,99	475,99	475,99	475,99	475,99	793,31	793,31
Caldeirão de alumínio cap. 68 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 319,94	-	-	-	2	3	-	-	R$ 0,00	0,00	0,00	639,87	959,81	0,00	0,00
Caldeirão de alumínio cap. 94 litros tipo hotel c/ tampa	R$ 562,40	1	1	1	1	2	5	5	R$ 562,40	562,40	562,40	562,40	1.124,79	2.811,98	2.811,98
Caneca de alumínio 2 litros	R$ 24,12	2	2	2	2	2	4	6	R$ 48,25	48,25	48,25	48,25	48,25	96,49	144,74
chaira 12" em inox - afiador de faca tipo fusil de aproximadam. 30 cm	R$ 29,43	1	1	1	1	1	2	2	R$ 29,43	29,43	29,43	29,43	29,43	58,87	58,87
Colher de altileno 36 cm	R$ 17,37	2	2	2	4	6	6	6	R$ 34,74	34,74	34,74	69,48	104,22	104,22	104,22
Colher de altileno 45 cm	R$ 21,67	-	2	2	4	4	6	6	R$ 0,00	43,35	43,35	86,69	86,69	130,04	130,04
Colher de altileno 60 cm	R$ 35,61	-	-	-	4	4	6	8	R$ 0,00	0,00	0,00	142,45	142,45	213,68	284,91
Colheres para arroz e guarnição	R$ 12,17	1	2	2	2	2	4	4	R$ 12,17	24,33	24,33	24,33	24,33	48,67	48,67
Concha de alumínio diam. 10 cm c/ cabo 33 cm	R$ 18,42	4	4	4	4	4	6	6	R$ 73,66	73,66	73,66	73,66	73,66	110,49	110,49
Concha de alumínio diam. 14 cm c/ cabo 49 cm	R$ 52,60	1	1	1	1	1	2	2	R$ 52,60	52,60	52,60	52,60	52,60	105,20	105,20
Concha para açúcar, cereais e farinha em metal	R$ 25,37	4	4	4	6	6	6	6	R$ 101,46	101,46	101,46	152,19	152,19	152,19	152,19
Concha para feijão e guarnição em inox	R$ 10,40	1	1	1	1	1	2	2	R$ 10,40	10,40	10,40	10,40	10,40	20,79	20,79
Cortador de legumes c/ 2 lâminas curvas de metal	R$ 15,38	2	2	2	2	2	2	2	R$ 30,75	30,75	30,75	30,75	30,75	30,75	30,75
Descaroçador de azeitona em alumínio	R$ 15,96	1	1	1	2	2	3	3	R$ 15,96	15,96	15,96	31,91	31,91	47,87	47,87
Escorredor de alumínio (macarrão) 40 cm	R$ 97,86	1	1	1	2	2	4	4	R$ 97,86	97,86	97,86	195,72	195,72	391,44	391,44
Escorredor de alumínio (macarrão) 45 cm	R$ 170,56	1	1	1	1	1	4	4	R$ 170,56	170,56	170,56	170,56	170,56	682,26	682,26
Escumadeira alumínio diam.10 cm e cabo 36 cm	R$ 15,77	2	4	4	5	6	2	2	R$ 31,53	63,07	63,07	78,84	94,60	31,53	31,53

Quadro 45: Custo com utensílios

(continuação)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal													
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Escumadeira alumínio diam.14 cm e cabo 36 cm	R$ 31,48	1	1	1	2	2	5	5	R$ 31,48	31,48	31,48	62,96	62,96	157,40	157,40
Escumadeira alumínio diam.8,5 cm e cabo 33 cm	R$ 13,38	2	4	4	4	4	5	5	R$ 26,77	53,53	53,53	53,53	53,53	66,91	66,91
Faca p/ açougue inox lâmina 9	R$ 30,79	2	2	2	3	3	3	3	R$ 61,58	61,58	61,58	92,38	92,38	92,38	92,38
Faca p/ cozinha inox lâmina 8	R$ 30,39	2	3	3	3	3	5	8	R$ 60,78	91,18	91,18	91,18	91,18	151,96	243,14
Faca p/ pão inox serra	R$ 88,04	2	2	2	3	3	5	6	R$ 176,09	176,09	176,09	264,13	264,13	440,22	528,26
Faca p/ vegetais inox lâmina 12	R$ 12,65	2	2	2	3	3	5	6	R$ 25,29	25,29	25,29	37,94	37,94	63,23	75,88
Frigideira diam. 22 cm	R$ 34,21	1	1	1	2	2	2	2	R$ 34,21	34,21	34,21	68,43	68,43	68,43	68,43
Frigideira diam. 34 cm	R$ 84,31	2	2	2	3	3	5	5	R$ 168,63	168,63	168,63	252,94	252,94	421,57	421,57
Funil em plástico diam 10 cm	R$ 2,92	1	1	2	2	2	2	2	R$ 2,92	2,92	5,84	5,84	5,84	5,84	5,84
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 34 cm	R$ 12,95	2	2	2	2	2	2	2	R$ 25,91	25,91	25,91	25,91	25,91	25,91	25,91
Garfo de alumínio p/ assador 2 dentes 56 cm	R$ 24,23	1	1	1	2	2	3	3	R$ 24,23	24,23	24,23	48,46	48,46	72,69	72,69
Garfo p/ carne e guarnição em inox	R$ 12,95	1	1	1	1	1	2	2	R$ 12,95	12,95	12,95	12,95	12,95	25,91	25,91
Jarra plástica 2 litros	R$ 11,33	3	3	3	4	4	5	5	R$ 34,00	34,00	34,00	45,34	45,34	56,67	56,67
Monobloco 10 litros em polietileno	R$ 27,27	3	3	3	4	4	6	6	R$ 81,80	81,80	81,80	109,06	109,06	163,59	163,59
Monobloco 16 litros em polietileno	R$ 35,28	3	5	5	6	6	8	8	R$ 105,85	176,42	176,42	211,70	211,70	282,26	282,26
Monobloco 34 litros em polietileno	R$ 62,74	3	5	5	6	6	8	10	R$ 188,21	313,68	313,68	376,42	376,42	501,89	627,37
Monobloco 40 litros em polietileno	R$ 82,34	3	5	5	6	6	8	10	R$ 247,03	411,71	411,71	494,06	494,06	658,74	823,43
Monobloco 44 litros em polietileno	R$ 66,96	3	3	3	4	4	8	10	R$ 200,89	200,89	200,89	267,86	267,86	535,72	669,65
Pegador de pão de inox	R$ 16,69	2	3	3	3	3	4	4	R$ 33,38	50,07	50,07	50,07	50,07	66,76	66,76
Pegador de salada de inox	R$ 10,46	2	2	2	3	3	5	5	R$ 20,92	20,92	20,92	31,39	31,39	52,31	52,31
Placa de altileno 50 x 30 cm	R$ 94,54	2	4	4	4	4	5	6	R$ 189,07	378,15	378,15	378,15	378,15	472,68	567,22
Ralador de queijo em inox manual	R$ 22,63	2	2	2	3	3	3	3	R$ 45,25	45,25	45,25	67,88	67,88	67,88	67,88

Quadro 45: Custo com utensílios

(conclusão)

Itens	Custo Unitário (R$)	Quantidade de Utensílios por Comensal							Custo com Equipamentos por Comensal						
		Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700	Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R$ 29,50	3	5	5	5	5	8	10	R$ 88,51	147,52	147,52	147,52	147,52	236,03	295,04
Recipiente plástico c/ tampa p/ alimentos 3 litros	R$ 15,56	3	5	5	5	5	6	6	R$ 46,68	77,81	77,81	77,81	77,81	93,37	93,37
Recipiente térmico p/ líquidos 12 litros	R$ 185,28	4	6	6	10	14	25	41	R$ 741,12	1.111,68	1.111,68	1.852,80	2.593,93	4.632,01	7.596,50
Socador de feijão altileno 20 cm cabo 1 m	R$ 184,94	1	1	1	1	1	2	3	R$ 184,94	184,94	184,94	184,94	184,94	369,88	554,82
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R$ 34,89	2	2	2	2	2	4	5	R$ 69,79	69,79	69,79	69,79	69,79	139,58	174,47
Subtotal									6.986,83	8.755,88	8.758,80	12.294,01	14.188,66	21.906,64	27.112,21
Crédito PIS/COFINS									-646,28	-809,92	-810,19	-1.137,20	-1.312,45	-2.026,36	-2.507,88
Custo total de aquisição (R$)									6.340,55	7.945,96	7.948,61	11.156,82	12.876,21	19.880,27	24.604,33
50 % do Custo total de aquisição (R$)									**3.170,27**	**3.972,98**	**3.974,31**	**5.578,41**	**6.438,10**	**9.940,14**	**12.302,16**
Número médio de comensais									60,00	120,00	180,00	260,00	450,00	650,00	900,00
Custo diário de depreciação = Custo total de aquisição/2 anos/12 meses/30,44 dias/nº médio de comensais									0,07	0,05	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02
Custo unitário diário nas dependências da contratada por comensal									**0,07**	**0,05**	**0,03**	**0,03**	**0,02**	**0,02**	**0,02**

3.4. Mão de Obra – Serviços A e B[6]

Os custos de mão de obra contemplam salários, encargos sociais e trabalhistas, benefícios, uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs), abrangendo todas as categorias profissionais com participação direta na prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

Os salários das categorias envolvidas na prestação dos serviços foram definidos com base em duas metodologias, conforme a disponibilidade das informações: a partir dos valores estabelecidos nas Convenções Coletivas de Trabalho (CCTs) aplicáveis e de informações obtidas no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED).

Para as categorias cujos salários foram definidos com base em CCTs, foram consideradas as Convenções Coletivas de Trabalho aplicáveis à respectiva categoria profissional no município de São Paulo.

Quadro 46: Categorias consideradas nos custos de mão de obra e suas respectivas convenções coletivas de trabalho

Tipo de categoria	Ocupação profissional	Enquadramento sindical
Preponderante	Cozinheiro ½ Oficial de cozinha Ajudante de cozinha Auxiliar de serviços gerais Auxiliar de estoque	Patronal: SINDERC-SP[7] | Laboral: SINDIREFEIÇÕES-SP[8]
Diferenciadas	Nutricionista responsável técnico Nutricionista	Piso salarial: Patronal: SINDERC-SP | Laboral: SINESP[9]
	Técnico em nutrição	Piso salarial: Patronal: SINDERC -SP | Laboral: SINTENUTRI-SP[10]
	Pedreiro	Patronal: SINTRACON-SP[11] | Laboral: SINDUSCON-SP[12]
	Mecânico de manutenção elétrica	Patronal: SINTRACON-SP | Laboral: SINDISTALAÇÃO-SP[13]
	Mecânico de manutenção mecânica	Piso salarial Laboral: SINTEC-SP[14]

[6] O presente estudo tomou como base a Convenção Coletiva de Trabalho vigente no período de 2026/2027, no que se refere aos valores dos salários e benefícios mensais e diários. Para aquelas CCTs ainda não publicadas até o presente momento a divulgação deste estudo, é utilizado a atualização via categoria do profissional preponderante neste estudo técnico.
[7] Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo.
[8] Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo.
[9] Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo.
[10] Sindicato dos Técnicos em Nutrição e Dietética do Estado de São Paulo.
[11] Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo.
[12] Sindicato da Indústria da Construção Civil de grandes estruturas no Estado de São Paulo.
[13] Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Construção Civil de São Paulo.
[14] Sindicato dos Técnicos Industriais do Estado de São Paulo.

Com relação à função de Açougueiro, por não estar especificamente contemplada nas convenções coletivas estudadas, foi aplicado ao salário o mesmo percentual de reajuste estabelecido na CCT da categoria preponderante.

Quanto às planilhas de custos referenciais de mão de obra associados à Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores, com demonstração analítica de todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis compreendidas na formação dos preços dos serviços, estão compreendidos entre os Quadros 47 e 55, a seguir.

No que diz respeito à rubrica “Outros”, integrante do Grupo de Encargos Sociais e Trabalhistas e apresentada nos quadros a seguir, o detalhamento de sua composição encontra-se na seção “Encargos Sociais”, no tópico referente ao Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais, exceto quanto à incidência do Grupo A sobre a licença-maternidade.

Quadro 47: Nutricionista/Nutricionista Responsável Técnico – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 5.070,39**	**47,69%**
Salário-base	R$ 4.835,34	45,48%
Feriado remunerado	R$ 201,47	1,89%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 33,58	0,32%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.542,15**	**14,50%**
Vale-transporte	R$ 0,00	0,00%
Custo mensal	R$ 289,14	2,72%
Parcela do trabalhador	-R$ 290,12	-2,73%
Fornecimento de refeição	R$ 797,86	7,50%
Custo mensal	R$ 870,39	8,19%
Parcela do trabalhador	-R$ 72,53	-0,68%
Cesta básica	R$ 310,33	2,92%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	3,14%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,22%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	2,88%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	3,78%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-0,90%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,43%
Auxílio-creche	R$ 44,01	0,41%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,25%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,11%
Insumos Diversos	**R$ 9,33**	**0,09%**
Uniforme	R$ 9,33	0,09%
Gasto mensal	R$ 10,28	0,10%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,95	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 4.011,08**	**37,72%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.865,90	17,55%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 877,58	8,25%
Afastamento maternidade	R$ 3,30	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 862,57	8,11%
Custo de rescisão	R$ 334,42	3,15%
Outros*	R$ 67,31	0,63%
Total do Posto/mês	**R$ 10.632,95**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 48: Técnico em Nutrição – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 3.359,25**	**43,77%**
Salário-base	R$ 3.203,52	41,74%
Feriado remunerado	R$ 133,48	1,74%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 22,25	0,29%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.648,71**	**21,48%**
Vale-transporte	R$ 96,93	1,26%
Custo mensal	R$ 289,14	3,77%
Parcela do trabalhador	-R$ 192,21	-2,50%
Fornecimento de refeição	R$ 822,34	10,71%
Custo mensal	R$ 870,39	11,34%
Parcela do trabalhador	-R$ 48,05	-0,63%
Cesta básica	R$ 310,33	4,04%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	4,35%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,31%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	3,98%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	5,24%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-1,25%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,60%
Auxílio-creche	R$ 29,16	0,38%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,35%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,15%
Insumos Diversos	**R$ 9,33**	**0,12%**
Uniforme	R$ 9,33	0,12%
Gasto mensal	R$ 10,28	0,13%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,95	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.657,44**	**34,63%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.236,20	16,11%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 581,42	7,58%
Afastamento maternidade	R$ 2,18	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 571,48	7,45%
Custo de rescisão	R$ 221,56	2,89%
Outros*	R$ 44,60	0,58%
Total do Posto/mês	**R$ 7.674,73**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 49: Cozinheiro – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.479,83**	**39,98%**
Salário-base	R$ 2.364,87	38,12%
Feriado remunerado	R$ 98,54	1,59%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 16,42	0,26%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.714,74**	**27,64%**
Vale-transporte	R$ 147,25	2,37%
Custo mensal	R$ 289,14	4,66%
Parcela do trabalhador	-R$ 141,89	-2,29%
Fornecimento de refeição	R$ 834,92	13,46%
Custo mensal	R$ 870,39	14,03%
Parcela do trabalhador	-R$ 35,47	-0,57%
Cesta básica	R$ 310,33	5,00%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	5,38%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,38%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	4,93%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	6,48%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-1,55%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,74%
Auxílio-creche	R$ 32,29	0,52%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,43%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,19%
Insumos Diversos	**R$ 46,89**	**0,76%**
Uniforme	R$ 28,49	0,46%
Gasto mensal	R$ 31,39	0,51%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,90	-0,05%
EPI	R$ 18,40	0,30%
Gasto mensal	R$ 20,28	0,33%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-0,03%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.961,75**	**31,62%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 912,58	14,71%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 429,21	6,92%
Afastamento maternidade	R$ 1,61	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 421,87	6,80%
Custo de rescisão	R$ 163,56	2,64%
Outros*	R$ 32,92	0,53%
Total do Posto/mês	**R$ 6.203,21**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 50: ½ Oficial de cozinha – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**38,40%**
Salário-base	R$ 2.086,42	36,62%
Feriado remunerado	R$ 86,93	1,53%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	0,25%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**30,40%**
Vale-transporte	R$ 163,95	2,88%
Custo mensal	R$ 289,14	5,08%
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-2,20%
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	14,73%
Custo mensal	R$ 870,39	15,28%
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-0,55%
Cesta básica	R$ 310,33	5,45%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	5,86%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,41%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	5,37%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	7,05%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-1,69%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,81%
Auxílio-creche	R$ 28,49	0,50%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,47%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,20%
Insumos Diversos	**R$ 46,89**	**0,82%**
Uniforme	R$ 28,49	0,50%
Gasto mensal	R$ 31,39	0,55%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,90	-0,05%
EPI	R$ 18,40	0,32%
Gasto mensal	R$ 20,28	0,36%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-0,03%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**30,38%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	14,13%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	6,65%
Afastamento maternidade	R$ 1,42	0,02%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	6,53%
Custo de rescisão	R$ 144,30	2,53%
Outros*	R$ 29,05	0,51%
Total do Posto/mês	**R$ 5.697,31**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 51: Ajudante de cozinha – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	Valores expressos em Reais (R$)	
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**38,53%**
Salário-base	R$ 2.086,42	36,74%
Feriado remunerado	R$ 86,93	1,53%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	0,26%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**30,50%**
Vale-transporte	R$ 163,95	2,89%
Custo mensal	R$ 289,14	5,09%
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-2,20%
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	14,78%
Custo mensal	R$ 870,39	15,33%
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-0,55%
Cesta básica	R$ 310,33	5,47%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	5,88%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,41%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	5,39%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	7,08%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-1,69%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,81%
Auxílio-creche	R$ 28,49	0,50%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,47%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,20%
Insumos Diversos	**R$ 27,86**	**0,49%**
Uniforme	R$ 23,07	0,41%
Gasto mensal	R$ 25,42	0,45%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,35	-0,04%
EPI	R$ 4,79	0,08%
Gasto mensal	R$ 5,28	0,09%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,49	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**30,48%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	14,18%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	6,67%
Afastamento maternidade	R$ 1,42	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	6,55%
Custo de rescisão	R$ 144,30	2,54%
Outros*	R$ 29,05	0,51%
Total do Posto/mês	**R$ 5.678,28**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 52: Auxiliar de serviços gerais – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
	(R$)	Valores expressos em Reais
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**38,53%**
Salário-base	R$ 2.086,42	36,74%
Feriado remunerado	R$ 86,93	1,53%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	0,26%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**30,50%**
Vale-transporte	R$ 163,95	2,89%
Custo mensal	R$ 289,14	5,09%
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-2,20%
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	14,78%
Custo mensal	R$ 870,39	15,33%
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-0,55%
Cesta básica	R$ 310,33	5,47%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	5,88%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,41%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	5,39%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	7,08%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-1,69%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,81%
Auxílio-creche	R$ 28,49	0,50%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,47%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,20%
Insumos Diversos	**R$ 27,86**	**0,49%**
Uniforme	R$ 23,07	0,41%
Gasto mensal	R$ 25,42	0,45%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,35	-0,04%
EPI	R$ 4,79	0,08%
Gasto mensal	R$ 5,28	0,09%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,49	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**30,48%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	14,18%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	6,67%
Afastamento maternidade	R$ 1,42	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	6,55%
Custo de rescisão	R$ 144,30	2,54%
Outros*	R$ 29,05	0,51%
Total do Posto/mês	**R$ 5.678,28**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 53: Auxiliar de estoque – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
		Valores expressos em Reais (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.187,84**	**38,51%**
Salário-base	R$ 2.086,42	36,72%
Feriado remunerado	R$ 86,93	1,53%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 14,49	0,26%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.731,81**	**30,48%**
Vale-transporte	R$ 163,95	2,89%
Custo mensal	R$ 289,14	5,09%
Parcela do trabalhador	-R$ 125,19	-2,20%
Fornecimento de refeição	R$ 839,09	14,77%
Custo mensal	R$ 870,39	15,32%
Parcela do trabalhador	-R$ 31,30	-0,55%
Cesta básica	R$ 310,33	5,46%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	5,88%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,41%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	5,38%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	7,07%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-1,69%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,81%
Auxílio-creche	R$ 28,49	0,50%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,47%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,20%
Insumos Diversos	**R$ 31,30**	**0,55%**
Uniforme	R$ 24,34	0,43%
Gasto mensal	R$ 26,82	0,47%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,48	-0,04%
EPI	R$ 6,96	0,12%
Gasto mensal	R$ 7,67	0,13%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,71	-0,01%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 1.730,77**	**30,46%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 805,13	14,17%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 378,67	6,66%
Afastamento maternidade	R$ 1,42	0,02%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 372,20	6,55%
Custo de rescisão	R$ 144,30	2,54%
Outros*	R$ 29,05	0,51%
Total do Posto/mês	**R$ 5.681,72**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 54: Açougueiro – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a sábado

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A SÁBADO CONVENCIONAL		
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026		
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas
	Turno:	Diurno
	Qtd. de funcionários:	1
		Valores expressos em Reais (R$)
Composição da Remuneração	**R$ 2.699,84**	**41,01%**
Salário-base	R$ 2.574,68	39,11%
Feriado remunerado	R$ 107,28	1,63%
Reflexo sobre o repouso semanal remunerado	R$ 17,88	0,27%
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.701,86**	**25,85%**
Vale-transporte	R$ 134,66	2,05%
Custo mensal	R$ 289,14	4,39%
Parcela do trabalhador	-R$ 154,48	-2,35%
Fornecimento de refeição	R$ 831,77	12,63%
Custo mensal	R$ 870,39	13,22%
Parcela do trabalhador	-R$ 38,62	-0,59%
Cesta básica	R$ 310,33	4,71%
Valor da cesta básica	R$ 333,83	5,07%
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-0,36%
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	4,65%
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	6,10%
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-1,46%
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	0,70%
Auxílio-creche	R$ 35,15	0,53%
Plano odontológico	R$ 26,50	0,40%
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 11,63	0,18%
Insumos Diversos	**R$ 45,68**	**0,69%**
Uniforme	R$ 27,22	0,41%
Gasto mensal	R$ 29,99	0,46%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,77	-0,04%
EPI	R$ 18,46	0,28%
Gasto mensal	R$ 20,34	0,31%
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,88	-0,03%
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.135,79**	**32,44%**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 993,54	15,09%
13º Salário + Adicional de férias	R$ 467,29	7,10%
Afastamento maternidade	R$ 1,75	0,03%
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 459,30	6,98%
Custo de rescisão	R$ 178,07	2,70%
Outros*	R$ 35,84	0,54%
Total do Posto/mês	**R$ 6.583,17**	**100,00%**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

Quadro 55: Equipe de manutenção predial – 44 Horas Semanais – Diurno, de 2ª a 6ª feira

CUSTOS DO POSTO 44 HORAS SEMANAIS DIURNO DE 2ª A 6ª FEIRA CONVENCIONAL			
MÊS DE REFERÊNCIA - JUNHO/2026			
Discriminação dos Custos	**Escala:**	44 Horas	
	Turno:	Diurno	
	Qtd. de funcionários:	1	
	Valores expressos em Reais (R$)		
	Pedreiro	Manutenção Elétrica	Manutenção Mecânica
Composição da Remuneração	**R$ 2.801,98**	**R$ 2.801,98**	**R$ 2.931,38**
Salário-base	R$ 2.801,98	R$ 2.801,98	R$ 2.931,38
Benefícios Mensais e Diários	**R$ 1.482,31**	**R$ 1.482,31**	**R$ 1.474,37**
Vale-transporte	R$ 70,50	R$ 70,50	R$ 62,74
Custo mensal	R$ 238,62	R$ 238,62	R$ 238,62
Parcela do trabalhador	-R$ 168,12	-R$ 168,12	-R$ 175,88
Fornecimento de refeição	R$ 676,29	R$ 676,29	R$ 674,35
Custo mensal	R$ 718,32	R$ 718,32	R$ 718,32
Parcela do trabalhador	-R$ 42,03	-R$ 42,03	-R$ 43,97
Cesta básica	R$ 310,33	R$ 310,33	R$ 310,33
Valor da cesta básica	R$ 333,83	R$ 333,83	R$ 333,83
Parcela do trabalhador	-R$ 23,50	-R$ 23,50	-R$ 23,50
Assistência Médica e Familiar	R$ 305,82	R$ 305,82	R$ 305,82
Valor da assistência médica e familiar	R$ 401,87	R$ 401,87	R$ 401,87
Parcela do trabalhador	-R$ 96,05	-R$ 96,05	-R$ 96,05
Benefício Social Familiar	R$ 46,00	R$ 46,00	R$ 46,00
Auxílio-creche	R$ 38,26	R$ 38,26	R$ 40,02
Plano odontológico	R$ 26,50	R$ 26,50	R$ 26,50
Norma Regulamentadora N.º 07	R$ 8,61	R$ 8,61	R$ 8,61
Insumos Diversos	**R$ 37,38**	**R$ 37,38**	**R$ 37,38**
Uniforme	R$ 23,82	R$ 23,82	R$ 23,82
Gasto mensal	R$ 26,25	R$ 26,25	R$ 26,25
Crédito PIS/COFINS	-R$ 2,43	-R$ 2,43	-R$ 2,43
EPI	R$ 13,56	R$ 13,56	R$ 13,56
Gasto mensal	R$ 14,94	R$ 14,94	R$ 14,94
Crédito PIS/COFINS	-R$ 1,38	-R$ 1,38	-R$ 1,38
Encargos Sociais e Trabalhistas	**R$ 2.217,26**	**R$ 2.217,26**	**R$ 2.319,67**
Encargos previdenciários e FGTS	R$ 1.031,13	R$ 1.031,13	R$ 1.078,75
13º Salário + Adicional de férias	R$ 476,64	R$ 476,64	R$ 498,66
Afastamento maternidade	R$ 1,74	R$ 1,74	R$ 1,82
Custo de reposição do profissional ausente	R$ 451,40	R$ 451,40	R$ 472,25
Custo de rescisão	R$ 213,86	R$ 213,86	R$ 223,74
Outros*	R$ 42,49	R$ 42,49	R$ 44,45
Total do Posto/mês	**R$ 6.538,93**	**R$ 6.538,93**	**R$ 6.762,80**

*Obs.: Informação detalhada no tópico dos encargos sociais, Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais (exceto incidência do Grupo A sobre licença-maternidade).

1.3.4. Dimensionamento de Mão de Obra

Quadro 56: Quantidade de funcionários de acordo com o tempo necessário para a produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) [15]

Quantidade de Funcionários para o Serviço com 2 Refeições					
Refeição (Comensais)	**Base de Cálculo**	**Tempo (min.)**	**Tempo (máx.)**	**Quantidade de Pessoal**	
Até 60	60	0	15	0	1,88
Rateio desjejum/almoço ou jantar[16]			55%	0	1,03
Até 120	120	0	15	0	3,75
Rateio desjejum/almoço ou jantar[16]			55%	0	2,06
Até 180	180	0	15	0	5,63
Rateio desjejum/almoço ou jantar[16]			55%	0	3,09
Até 300	260	0	15	0	8,13
Rateio desjejum/almoço ou jantar[16]			55%	0	4,47
Até 500	450	14	15	13,13	14,06
Rateio desjejum/almoço ou jantar[16]			55%	0,13	7,73
Até 700	650	13	14	17,6	18,96
Rateio desjejum/almoço ou jantar[16]			55%	0,18	10,43
Acima de 700	900	10	13	18,75	24,38
Rateio desjejum/almoço ou jantar[16]			55%	0,19	13,41
Quantidade de Funcionários para o Serviço com 3 Refeições					
Refeição (Comensais)	**Base de Cálculo**	**Tempo (min.)**	**Tempo (máx.)**	**Quantidade de Pessoal**	
Até 60	60	0	15	0	1,88
Até 120	120	0	15	0	3,75
Até 180	180	0	15	0	5,63
Até 300	260	0	15	0	8,13
Até 500	450	14	15	13,13	14,06
Até 700	650	13	14	17,6	18,96
Acima de 700	900	10	13	18,75	24,38

[15] A quantidade de funcionários foi estabelecida de acordo com o tempo mínimo e máximo da produção da refeição/dia.
[16] Rateio Desjejum (10%), almoço ou jantar (45%).

Quadro 57: Quantidade de funcionários por setor/atividade[17]

Base de Cálculo por Setores		Para 2 Refeições						
Faixa de Comensais	**Participação**	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Acima de 700**
Base de Cálculo		**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**
Administração	5,00%	0,05	0,1	0,15	0,22	0,39	0,52	0,67
Recebimento e estocagem	8,00%	0,08	0,17	0,25	0,36	0,62	0,83	1,07
Pré-preparo de gêneros	30,00%	0,31	0,62	0,93	1,34	2,32	3,13	4,02
Cocção	20,00%	0,21	0,41	0,62	0,89	1,55	2,09	2,68
Distribuição	20,00%	0,21	0,41	0,62	0,89	1,55	2,09	2,68
Higienização de utensílios e ambiente	17,00%	0,18	0,35	0,53	0,76	1,31	1,77	2,28
Total		**1,03**	**2,06**	**3,09**	**4,47**	**7,73**	**10,43**	**13,41**
Arredondamento		**1**	**2**	**3**	**4**	**8**	**10**	**13**
Base de Cálculo por Setores		**Para 3 Refeições**						
Faixa de Comensais	**Participação**	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Acima de 700**
Base de Cálculo		**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**
Administração	5,00%	0,09	0,19	0,28	0,41	0,7	0,95	1,22
Recebimento e estocagem	8,00%	0,15	0,3	0,45	0,65	1,13	1,52	1,95
Pré-preparo de gêneros	30,00%	0,56	1,13	1,69	2,44	4,22	5,69	7,31
Cocção	20,00%	0,38	0,75	1,13	1,63	2,81	3,79	4,88
Distribuição	20,00%	0,38	0,75	1,13	1,63	2,81	3,79	4,88
Higienização de utensílios e ambiente	17,00%	0,32	0,64	0,96	1,38	2,39	3,22	4,14
Total		**1,88**	**3,75**	**5,63**	**8,13**	**14,06**	**18,96**	**24,38**
Arredondamento		**2**	**4**	**6**	**8**	**14**	**19**	**24**

Quadro 58: Distribuição da equipe de nutrição por setor[18]

Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 2 Refeições							
Faixa de Comensais	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Acima de 700**
Base de Cálculo	**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**
Nutricionista RT	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
Nutricionista	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**
Técnico em Nutrição	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**2**	**3**
Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 3 Refeições							
Faixa de Comensais	**Até 60**	**Até 120**	**Até 180**	**Até 300**	**Até 500**	**Até 700**	**Acima de 700**
Base de Cálculo	**60**	**120**	**180**	**260**	**450**	**650**	**900**
Nutricionista RT	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
Nutricionista	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**2**	**2**
Técnico em Nutrição	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**2**	**3**

[17] O quantitativo de funcionários foi distribuído de acordo com o setor/atividade, levando em consideração o percentual atribuído a cada setor.
[18] A quantidade de profissionais em nutrição segue a legislação CFN 600/2018 (com 1 refeição principal).

Quadro 59: Quadro de funcionários, contemplando os folguistas necessários, por setor e por turno

(continua)

Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 2 Refeições									
Faixa de Comensais			Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Base de Cálculos			60	120	180	260	450	650	900
Setores/Turno	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno
Nutrição		**R$ 28.940,63**							
Nutricionista RT	100,00%	R$ 10.632,95	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Nutricionista		R$ 10.632,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28
Técnico em nutrição		R$ 7.674,73	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	2,56	3,84
Administração		**R$ 6.203,21**							
Cozinheiro	100,00%	R$ 6.203,21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28
Recebimento e estocagem		**R$ 5.681,72**							
Auxiliar de estoque	100,00%	R$ 5.681,72	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28	1,28
Pré-preparo		**R$ 6.130,73**							
Ajudante de cozinha	50,00%	R$ 5.678,28	1,28	1,28	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12
Açougueiro	50,00%	R$ 6.583,17							
Cocção		**R$ 5.950,26**							
Cozinheiro	50,00%	R$ 6.203,21	0,00	1,28	1,28	1,28	2,56	2,56	3,84
1/2 oficial de cozinha	50,00%	R$ 5.697,31							
Distribuição		**R$ 5.678,28**							
Ajudante de cozinha	100,00%	R$ 5.678,28	0,00	0,00	1,28	1,28	2,56	2,56	2,56
Higienização de utensílios		**R$ 5.678,28**							
Auxiliar de serviços gerais	100,00%	R$ 5.678,28	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28	1,28	2,56
Total de funcionários com folguistas			2,28	3,56	4,84	6,12	12,52	17,64	22,76
Total mensal (R$)			**R$ 18.480,28**	**R$ 26.096,61**	**R$ 33.364,81**	**R$ 40.633,01**	**R$ 80.461,12**	**R$ 119.682,39**	**R$ 152.237,90**
Número de comensais			60	120	180	260	450	650	900
Custo diário por comensal (R$)			**R$ 10,12**	**R$ 7,14**	**R$ 6,09**	**R$ 5,13**	**R$ 5,87**	**R$ 6,05**	**R$ 5,56**

Quadro 59: Quadro de funcionários, contemplando os folguistas necessários, por setor e por turno

(conclusão)

Quantidade de Nutricionistas e Técnicos para os Serviços com 3 Refeições									
Faixa de Comensais			Até 60	Até 120	Até 180	Até 300	Até 500	Até 700	Acima de 700
Base de Cálculos			60	120	180	260	450	650	900
Setores/Turno	Participação Funcionário (%)	Custo Mensal (R$)	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno	Diurno
Nutrição		**R$ 28.940,63**							
Nutricionista RT	100,00%	R$ 10.632,95	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Nutricionista		R$ 10.632,95	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	2,56	2,56
Técnico em nutrição		R$ 7.674,73	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	2,56	3,84
Administração		**R$ 6.203,21**							
Cozinheiro	100,00%	R$ 6.203,21	0,00	0,00	0,00	0,00	1,28	1,28	1,28
Recebimento e estocagem		**R$ 5.681,72**							
Auxiliar de estoque	100,00%	R$ 5.681,72	0,00	0,00	1,28	1,28	1,28	1,28	2,56
Pré-preparo		**R$ 6.130,73**							
Ajudante de cozinha	50,00%	R$ 5.678,28	1,28	1,28	2,56	2,56	5,12	7,68	8,96
Açougueiro	50,00%	R$ 6.583,17							
Cocção		**R$ 5.950,26**							
Cozinheiro	50,00%	R$ 6.203,21	1,28	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12	6,4
1/2 oficial de cozinha	50,00%	R$ 5.697,31							
Distribuição		**R$ 5.678,28**							
Ajudante de cozinha	100,00%	R$ 5.678,28	0	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12	6,4
Higienização de utensílios		**R$ 5.678,28**							
Auxiliar de serviços gerais	100,00%	R$ 5.678,28	0,00	1,28	1,28	1,28	2,56	3,84	5,12
Total de funcionários com folguistas			3,56	6,12	8,68	11,24	21,48	30,44	38,12
Total mensal (R$)			**R$ 26.096,61**	**R$ 40.633,01**	**R$ 55.752,94**	**R$ 70.637,47**	**R$ 139.858,79**	**R$ 201.140,01**	**R$ 248.236,32**
			60	120	180	260	450	650	900
Custo diário por comensal (R$)			**R$ 14,29**	**R$ 11,12**	**R$ 10,18**	**R$ 8,93**	**R$ 10,21**	**R$ 10,17**	**R$ 9,06**

4. DEFINIÇÕES E CRITÉRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PREÇOS

Para a obtenção dos valores apresentados neste capítulo, fazem-se necessárias definições que suportem os cálculos. Esses critérios e referências técnicas estão apresentados abaixo, divididos em:

- Matéria-prima alimentar: gêneros e produtos alimentícios;
- Matéria-prima não alimentar: utensílios e recipientes individuais recicláveis para o preparo das refeições, e produtos para a higienização e limpeza das instalações;
- Mão de obra: profissionais adequados para operacionalização dos serviços;
- Custos diversos: instalações físicas, equipamentos, utensílios, consumo de gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e análise de potabilidade de água).

1. CUSTOS DOS SERVIÇOS

Para a apuração dos custos, os preços médios unitários dos insumos foram resultantes de pesquisas realizadas junto ao mercado fornecedor (data-base da pesquisa: junho/2026).

Os custos relativos ao preparo de refeições são apresentados com métrica de referência de 450 comensais (parâmetro para a faixa de até 500 comensais). O custo com os consumos de água e energia elétrica fica a cargo do Contratante.

Para a obtenção dos custos finais, alguns componentes têm seus custos diretamente ligados ao tipo de refeição, enquanto outros serão rateados, conforme apresentado nos quadros a seguir.

1.1. Serviço A: com Fornecimento de Duas Refeições

Quadro 60: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço A

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar, recicláveis individuais, despesas com gás e despesa com higienização e limpeza	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas[19]	10,00%
Almoço ou jantar			90,00%
Lanche centro cirúrgico			5,00%

[19] Para o lanche centro cirúrgico não se considera o custo com gás.

1.2. Serviço B: com Fornecimento de Três Refeições

Quadro 61: Definição de custos diretos e custos para rateio por tipo de refeição – Serviço B

Tipo de Refeição	Custos Diretos por Refeição	Custos para Rateio	
	Composição	Composição	Rateio
Desjejum	Matéria-prima alimentar, recicláveis individuais, despesas com gás e despesa com higienização e limpeza	Mão de obra, recicláveis para preparo das refeições e despesas diversas*	10,00%
Almoço			45,00%
Jantar			45,00%
Lanche centro cirúrgico			5,00%

2. CUSTO COM MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E NÃO ALIMENTAR

2.1. Gêneros e Produtos Alimentícios

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios conforme estabelecido no Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, com os respectivos per capita e frequência de utilização.

Assim, foram apuradas as quantidades mensais de cada gênero ou produto para obtenção dos custos unitários das refeições. Considerou-se, ainda, na composição adotada, legumes e verduras processados e semiprocessados.

2.2. Recipientes, Utensílios e Recicláveis

Para a apuração dos custos com recipientes e utensílios individualizados e recicláveis, foram considerados:

- Desjejum: copo descartável;
- Almoço e jantar: prato, prato de sobremesa, talheres, copos, guardanapos e saco plástico para talher.

Foram previstas, também, despesas com os recicláveis para o preparo das refeições (filme de PVC, papel alumínio, luvas descartáveis e outros).

3. CUSTOS DIVERSOS

3.1. Material de Limpeza e de Higiene

Para efeito de custo, considerou-se o percentual de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima empregada em cada refeição, com base em dados históricos, referências bibliográficas sobre a matéria e os reflexos de utilização de gêneros e produtos alimentícios processados, que racionalizam os custos com mão de obra e materiais para limpeza e higienização.

3.2. Equipamentos

Para a apuração de estimativa de custos, considerou-se a utilização de relação de equipamentos utilizados para cozinha padrão em função do número de refeições preparadas. Os custos unitários obtidos foram resultantes de depreciação dos respectivos valores de aquisição, vida útil de 10 (dez) anos e manutenção anual de 10% (dez por cento), conforme recomendações dos fabricantes.

Ressalta-se ainda que, dos equipamentos listados, 50% do total de aquisição é de responsabilidade da Contratada.

3.3. Utensílios

Para o cálculo de despesas com utensílios, foram estimados aqueles necessários para o funcionamento de uma cozinha padrão, com a vida útil de 2 (dois) anos.

Ressalta-se, ainda, que dos utensílios listados, 50% do total de aquisição é de responsabilidade da Contratada.

3.4. Custos com Consumo de Gás

Para o cálculo de custo, tomou-se como base o gás GLP em cilindros com capacidade de 45 kg (quarenta e cinco quilos), considerando o valor médio unitário de R$ 9,24/kg. Para o dimensionamento do consumo para cada faixa de produção, adotou-se a seguinte equação:

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

Em que:

Y: Consumo per capita diário de gás;

X: Número de comensais.

- Para um quantitativo estimado de 450 comensais (parâmetro para a faixa de até 500 comensais), são necessários 0,077 kg diários por comensal;
- O custo diário com o consumo de gás foi rateado entre as refeições.

3.5. Controles de Segurança Alimentar

3.5.1. Manutenção das Áreas

a) Controle Integrado de Pragas

Para a realização da aplicação nas dependências utilizadas para os serviços, foi prevista a despesa com o controle integrado de pragas, considerando-se o controle trimestral, na área requerida de 200 m², com adoção do valor de R$ 2,72 m².

O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias. Essa ação tem por finalidade minimizar o risco da contaminação dos alimentos por pragas.

b) Análise Microbiológica dos Alimentos

Recomenda-se a realização de análise microbiológica de alimentos pela importância no diagnóstico de possíveis surtos de infecção ou intoxicação alimentar, bem como o monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle. Para tanto, deve ser coletada uma amostra de todos os alimentos constantes do cardápio diário (almoço e jantar), cujos quantitativos e técnica de coleta de amostras devem atender à Portaria CVS nº 03/2026.

Para a realização da composição dos custos, do universo das amostras coletadas considerou-se uma análise mensal no valor de R$ 412,19 independentemente do número de comensais atendidos na prestação de serviços.

c) Análise de Potabilidade da Água

Recomenda-se a realização de análise de potabilidade da água, pela importância do diagnóstico de possíveis contaminações. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais. Em geral, são diversos os tipos de microrganismos que habitam as águas. Por isso, a legislação solicita que as análises do controle de qualidade da água sejam realizadas periodicamente como medida preventiva.

Para efeito de composição de custos, considerou-se uma análise a cada 6 (seis) meses, com valor de R$ 142,31 por análise.

3.5.2. Manutenção das Instalações

Foram previstas despesas para a manutenção das dependências utilizadas para a operacionalização dos serviços envolvidos, compreendendo os reparos, as pequenas adaptações que se fizerem necessárias e respectivas manutenções. Os custos para este item foram calculados utilizando os coeficientes apresentados no Capítulo III.

4. CUSTO COM MÃO DE OBRA

4.1. Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 horas de 2ª feira a sábado, com os pisos salariais obtidos em suas respectivas Convenções Coletivas:

- Nutricionista responsável técnico: R$ 4.835,34 mensal;
- Nutricionista: R$ 4.835,34 mensal;
- Técnico em nutrição: R$ 3.203,52 mensal;
- Cozinheiro: R$ 2.364,87 mensal;
- ½ Oficial de cozinha: R$ 2.086,42 mensal;
- Ajudante de cozinha: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de serviços gerais: R$ 2.086,42 mensal;
- Auxiliar de estoque: R$ 2.086,42 mensal;
- Pedreiro: R$ 2.801,98 mensal;
- Mecânico de manutenção elétrica: R$ 2.801,98 mensal;

Cabe observar que em virtude de a Convenção Coletiva 2026/2027 proposta pelo SINTEC ainda não estar disponível até a presente data, a categoria “Mecânico de manutenção mecânica” foi atualizada via ajuste percentual da categoria preponderante. A remuneração adotada foi:

- Mecânico de manutenção mecânica: R$ 2.931,38 mensal.

4.1.1. Piso Salarial Obtido no CAGED

Por não estarem especificamente contempladas nas convenções coletivas estudadas, algumas categorias tiveram seus salários definidos com base em levantamento realizado a partir das informações disponíveis no Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), considerando os últimos 12 (doze) meses da série analisada. O CAGED constitui fonte de informações para a elaboração de estudos, pesquisas, projetos e programas relacionados ao mercado de trabalho, além de subsidiar a tomada de decisões para ações governamentais. Entre as informações disponibilizadas, destaca-se o salário nominal dos registros de admissão e desligamento, individualizados por vínculo empregatício, permitindo a apuração dos valores salariais registrados no período.

Para a composição da base utilizada neste estudo, foram considerados, para o ano de 2019 — último ano em que houve atualização salarial da categoria —, os registros do Estado de São Paulo, abrangendo todas as CNAEs disponíveis e vínculos com carga horária de 44 horas semanais. Os vínculos empregatícios foram contabilizados sem

distinção quanto ao porte das empresas. Como o CAGED utiliza a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), foi estabelecida a correspondência entre as categorias profissionais pesquisadas e as respectivas ocupações classificadas pela CBO, conforme apresentado a seguir.

Quadro 62: Mapeamento e critérios para as categorias profissionais

CBO	Descrição da CBO	Descrição CadTerc
848510	Açougueiro	Açougueiro

Desse modo, o tratamento estatístico aplicado à base de dados do CAGED, composta por registros referentes a 12 (doze) meses, considerou como limite inferior a primeira faixa do salário-mínimo vigente no Estado de São Paulo. Assim, foram considerados apenas os registros de admissão e desligamento com salários iguais ou superiores ao piso paulista, que, à época, correspondia a R$ 1.163,55.

A partir do valor apurado para 2019, as atualizações posteriores deste Estudo Técnico são realizadas mediante a aplicação do mesmo percentual de reajuste estabelecido na CCT da categoria preponderante. Para a presente versão, o salário considerado para a função de Açougueiro é de R$ 2.574,68 mensais.

4.2. Adicional para Feriados Trabalhados

Em virtude da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados demandar o exercício contínuo das atividades, foi considerado o pagamento da hora normal acrescida de um adicional de 100% para as horas trabalhadas nos dias de feriado.

4.3. Adicional de Insalubridade

Conforme convenção coletiva, “quando ficar constatado, através de laudo pericial, a existência de insalubridade, as empresas pagarão um adicional, respectivamente, de 40%, 20% e 10% do salário-mínimo estadual, segundo se classificam nos graus máximos, médio e mínimo, nos termos do art. 192 da CLT”.

4.4. Benefícios aos Empregados[20]

a) **Vale-transporte:** crédito eletrônico de vale-transporte (ônibus) relativo à cidade de São Paulo.

[20] Foi convencionada a concessão dos mesmos benefícios concedidos à categoria preponderante da prestação do serviço para todas as categorias.

- Valor unitário: R$ 5,82;
- Quantidade de modais por dia trabalhado = 2 (dois), ida e volta;
- Quantidade de tarifas fornecidas por dia trabalhado, por posto de trabalho:

Quadro 63: Custo mensal com vale-transporte, por posto de trabalho[21]

Posto de Trabalho	Jornada	Tarifas Fornecidas por Dia Trabalhado	Dias Efetivamente Trabalhados por Mês	Tarifas Fornecidas por Mês	Tarifa Unitária	Custo Mensal (R$/mês)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)=(3)*(4)	(6)	(7)=(5)*(6)
44 horas semanais	2ª a 6ª feira	2	20,50	41,00	R$ 5,82	R$ 238,62
	2ª feira a sábado	2	24,84	49,68	R$ 5,82	R$ 289,14

b) Fornecimento de refeição

Para efeito da apuração de custos com o fornecimento de refeições, previsto na cláusula 14 da CCT, foi considerado o valor diário de R$ 35,04 equivalente a uma unidade de Vale-Refeição estipulado na hipótese do parágrafo único da própria Cláusula 14. Poderá ser descontado do funcionário um valor equivalente a 1,5% (um vírgula cinco por cento) sobre o salário, limitado a R$ 77,30 (setenta e sete reais e trinta centavos) mensais.

c) Cesta Básica

Conforme convenção coletiva da categoria, fica assegurado o pagamento de uma cesta básica no valor de R$ 333,83 por empregado. O profissional arcará com R$ 23,50 desse valor.

d) Assistência Médica

Fica assegurada a assistência médica hospitalar por meio de convênio médico aos seus empregados. Para manutenção desse plano, o profissional participará com 40% sobre o custo individual da assistência médica, limitando o desconto em R$ 96,05.

e) Benefício Social Familiar

Foi previsto, em conformidade com a CCT da categoria, o pagamento do benefício no valor total mensal de R$ 46,00 (quarenta e seis reais) por funcionário.

f) Auxílio-creche

Todas as empregadas mães que ganham até R$ 3.129,63 receberão reembolso de 30% do salário normativo da função para manutenção de cada filho, de até 6 anos, em creche de livre escolha, conforme comunicado da categoria. Para aquelas que recebem acima

[21] Para fins de cálculo, os resultados foram arredondados para duas casas decimais, a fim de evitar a propagação de erros decorrentes de arredondamentos sucessivos.

deste valor, o reembolso será de 20%. Para cálculo do valor do auxílio- creche, adotou-se o seguinte procedimento:

- Calculou-se a média de filhos por domicílio a partir da divisão do número de filhos tidos pelas mulheres por domicílio (Censo de 2022) pelo número de famílias residentes por domicílio (Censo de 2022). Dessa forma, encontrou-se que a média de filhos por domicílio é de 2 (dois);
- O valor do auxílio-creche é, então, obtido através dos seguintes passos:
  - Multiplicação de 30% ou 20% do salário normativo pelo tempo de concessão do benefício, que é o tempo de permanência do empregado na empresa, se esse for inferior ao tempo de concessão estipulado em convenção coletiva. Caso o tempo de permanência seja maior que o tempo estipulado, prevalece o tempo definido em convenção;
  - Esse resultado é multiplicado pelas porcentagens de mulheres na categoria e de mulheres aptas a procriar na categoria profissional de análise. Posteriormente, pelo percentual de fecundidade e pela média de filhos por domicílio. O resultado é 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$ 26,50 por empregado para o pagamento do auxílio assistência odontológica.

4.5. Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

As empresas deverão fornecer uniformes completos para seus profissionais, bem como equipamentos de proteção e segurança, em conformidade com o acordo coletivo da categoria.

Os preços referenciais para esses insumos foram obtidos via pesquisa de mercado e são apresentados nos Quadros 64 e 65.

Quadro 64: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de uniforme dos profissionais da cozinha[22]

Uniformes	Custo Unitário (R$)	Vida Útil Meses	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Cozinheiro, 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Aux. de Estoque	Açougueiro	Apoio Operacional
Crachá de identificação	R$ 6,19	12	1	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52	R$ 0,52
Calça em brim	R$ 56,80	8	2	-	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20	R$ 14,20
Camisa de gola careca	R$ 21,87	8	3	-	-	R$ 8,20	-	R$ 8,20	R$ 8,20
Jaleco/guarda-pó	R$ 57,58	12	2	R$ 9,60	R$ 9,60	-	R$ 9,60	-	-
Gorro ou bibico em brim	R$ 13,71	6	2	-	R$ 4,57	-	-	R$ 4,57	-
Cinto de nylon	R$ 17,74	18	1	-	-	-	-	-	R$ 0,99
Rede protetora/touca de cabelo (preta)	R$ 0,16	4	4	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	R$ 0,16	-
Meia	R$ 7,02	6	2	-	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34	R$ 2,34
Total mensal (R$)				**R$ 10,28**	**R$ 31,39**	**R$ 25,42**	**R$ 26,82**	**R$ 29,99**	**R$ 26,25**

Quadro 65: Valor unitário, quantitativo mínimo e vida útil de EPIs dos profissionais da cozinha[23]

Uniformes/EPIs	Custo Unitário (R$)	Vida Útil Meses	Quant.	Nutricionista/ Técnico em Nutrição	Cozinheiro, 1/2 Oficial de Cozinha	Aux. Serviços Gerais/ Aj. de Cozinha	Aux. de Estoque	Açougueiro	Apoio Operacional
Avental de borracha	R$ 11,40	12	2	-	R$ 1,90	R$ 1,90	-	R$ 1,90	-
Bota de cano curto em PVC	R$ 40,54	12	1	-	R$ 3,38	R$ 3,38	-	-	-
Bota de cano longo em PVC	R$ 41,25	12	1	-	-	-	R$ 3,44	R$ 3,44	-
Tênis de segurança	R$ 88,10	6	1	-	-	-	-	-	R$ 14,68
Capote c/ capuz forrado e reforçado	R$ 108,21	36	1	-	-	-	R$ 3,01	-	-
Luva de malha de aço	R$ 330,72	24	1	-	R$ 13,78	-	-	R$ 13,78	-
Luva reforçada para baixas temperaturas	R$ 29,29	24	1	-	R$ 1,22	-	R$ 1,22	R$ 1,22	-
Protetor auricular	R$ 1,57	6	1	-	-	-	-	-	R$ 0,26
Total mensal (R$)				**R$ 0,00**	**R$ 20,28**	**R$ 5,28**	**R$ 7,67**	**R$ 20,34**	**R$ 14,94**

[22] Apoio Operacional é compreendida pelas ocupações de Pedreiro, Técnico de Manutenção Mecânica, Técnico de Manutenção Elétrica.
[23] Apoio Operacional é compreendida pelas ocupações de Pedreiro, Técnico de Manutenção Mecânica, Técnico de Manutenção Elétrica.

4.6. Dimensionamento de Mão de Obra

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi dimensionado o contingente de pessoal em função do número de comensais a serem atendidos. O indicador utilizado para o cálculo de pessoal foi a relação de mão de obra em função do tempo estimado no preparo e distribuição de uma refeição, conforme apresentado a seguir.

Quadro 66: Dimensionamento de pessoal – Número (n) de minutos de acordo com o número de refeições: 3 refeições (almoços, jantares e refeições noturnas completas)

Tempo Necessário para Produção em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)			
Refeição/dia (Comensais)		Tempo (Mín.)	Tempo (Máx.)
0	300	0	15
300	500	14	15
500	700	13	14
700	1.000	10	13
1.000	1.300	9	10
1.300	1.500	8	9
1.500	2.200	7	8
2.200	Acima de 2.200	7	7

Para o cálculo de quantitativo de mão de obra, foi adotada a seguinte equação:

$$QMDO = \frac{R * N}{J * 60}$$

Em que:

$QMDO$: quantitativo de mão de obra

R: número total de refeições servidas;

N: número de minutos necessários para a produção de cada refeição;

J: jornada diária de trabalho, em horas;

60: número de minutos em uma hora.

Após a definição da quantidade de profissionais necessários, foi realizada a separação dos mesmos por setores da UAN, segundo o quadro a seguir.

Quadro 67: Distribuição dos profissionais por setores

Setores UAN	Distribuição de Equipe
Administração	5%
Recebimento e estocagem	8%
Pré-preparo de gêneros	30%
Cocção	20%
Distribuição	20%
Higienização de utensílios e do ambiente	17%
Total	**100%**

A partir da setorização, é definido o quantitativo de mão de obra necessário para cada atividade. Nos setores em que atua mais de uma categoria profissional, o salário é determinado mediante média ponderada, considerando os salários das categorias que compõem o setor e o respectivo percentual de participação de cada função.

Ao quantitativo total de profissionais de cada setor é acrescentado o contingente de folguistas necessário à cobertura do descanso semanal. Para o cálculo desse contingente, são consideradas a jornada de trabalho de 44 horas semanais e a operação do posto durante 8 horas diárias. Dessa forma, o índice adotado é:

$$QMO = \frac{56}{44} \cong 1{,}28$$

Para a estimativa do número de nutricionistas em Serviços de Alimentação em Coletividades Sadias, foram adotados os parâmetros estabelecidos na Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 600/2018. Para cada faixa de número de comensais definida, foi considerada a necessidade de um nutricionista responsável técnico.

5. ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

São classificados como encargos sociais os custos incidentes sobre a folha de pagamento das empresas. Tais custos são provenientes de leis asseguradas pela Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho, ou mesmo de acordos firmados em Convenções Coletivas de Trabalho da categoria representativa.

O presente caderno engloba os encargos relativos à contratação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra no Estado de São Paulo, para trabalhadores contratados sob o regime de remuneração mensal.

É importante salientar que a determinação do cálculo dos percentuais dos encargos associados ao emprego está amparada em estatísticas específicas do setor para o Estado de São Paulo. Nesses termos, as informações extraídas junto ao Ministério do Trabalho e Previdência, por meio do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), bem como a Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), estão enquadradas no código da **Classificação Nacional de Atividades Econômicas 5620 – Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada.**

Acrescenta-se, ainda, que os encargos estão suportados por dados populacionais regionais coletados junto ao SEADE, além de conceitos estabelecidos nas legislações previdenciária, tributária, e na própria legislação de trânsito vigente até a data da publicação deste caderno.

Outro aspecto fundamental deliberado na determinação dos encargos sociais refere- se à atribuição de idade mínima de 18 anos para o provimento de todos os postos de trabalho envolvidos na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

Perante tais premissas, os encargos sociais estão discriminados em seis grupos distintos, a saber:

- Grupo A – Engloba as obrigações que, por lei, incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas e, como tal, recaem sobre o total da remuneração devida aos empregados do setor. Estão contemplados neste grupo a contribuição com a Previdência Social, FGTS, salário-educação, Seguro Contra Riscos e Acidentes[24],

[24] Contribuição destinada a custear benefícios concedidos em razão de aposentadoria especial ou incapacidade laborativa. Segundo previsto no art. 22, inciso II, da Lei nº 8.212/1991, a alíquota de contribuição das empresas para com os riscos ambientais do trabalho pode ser de 1,00%, 2,00% ou 3,00% da remuneração paga aos profissionais. Essas alíquotas podem ser reduzidas em até 50% ou majoradas em até 100% por meio do multiplicador Fator Acidentário de Prevenção (FAP), previsto no art. 202-A do Decreto Federal nº 3.048/1999, com a redação dada pelo Decreto Federal nº 10.410/2020. Este 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

além de recolhimentos para instituições de natureza pública como SESI/Sesc, SENAI/Senac, Incra e Sebrae;

- Grupo B – Refere-se aos custos com a reposição do profissional ausente cujos motivos são assegurados por lei, por meio da Constituição Federal de 1988, da Consolidação das Leis do Trabalho ou mesmo de acordos firmados em convenções coletivas de trabalho da categoria;
- Grupo C – Abrange o aprovisionamento de abonos legais como 13º salário e abono de férias (terço constitucional), que são pagos diretamente ao empregado;
- Grupo D - Composto pelos custos rescisórios do contrato de trabalho, como o aviso-prévio indenizado, o aviso-prévio trabalhado e as respectivas multas do FGTS. Acrescentam-se a eles as incidências dos encargos previdenciários e FGTS e todas as orientações legais advindas da Lei Federal nº 13.932, de 11 de dezembro de 2019;
- Grupo E - Contempla o aprovisionamento de outros encargos sociais devidos ao trabalhador, tais como afastamento maternidade, abono pecuniário e indenização adicional25; e
- Grupo F - Corresponde aos percentuais de reincidência do grupo A sobre os grupos B e C.

Nos tópicos a seguir serão apresentados o resumo dos encargos sociais e trabalhistas calculados (5.1), os parâmetros utilizados, com suas respectivas fontes de informação e metodologia (5.2), a apuração do tempo efetivamente trabalhado (5.3) e o detalhamento dos cálculos dos encargos sociais e trabalhistas (5.4).

Os encargos correspondentes à jornada de 44 horas semanais, de segunda-feira a sábado, são aplicados aos cargos e funções diretamente relacionados à produção das refeições, enquanto aqueles correspondentes à jornada de 44 horas semanais, de segunda-feira a sexta-feira, são aplicados aos cargos e funções de manutenção.

Convém salientar que, nos quadros dos subitens 5.1 a 5.4 a seguir, eventuais diferenças verificadas na quarta casa decimal, decorrentes do somatório dos grupos dos encargos sociais e trabalhistas, são resultado 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.

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.

[25] Em conformidade com a Cláusula Trigésima Segunda da CCT da categoria, não será devida a indenização adicional equivalente a um salário mensal, no caso de dispensa sem justa causa.

5.1 Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Quadro 68: Resumo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Grupo A – Encargos sociais básicos	**36,8000%**	**36,8000%**
Previdência Social	20,0000%	20,0000%
SESI	1,5000%	1,5000%
SENAI	1,0000%	1,0000%
Incra	0,2000%	0,2000%
Sebrae	0,6000%	0,6000%
Salário-educação	2,5000%	2,5000%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,0000%	3,0000%
Fundo de Garantia por Tempo de Serviço	8,0000%	8,0000%
Grupo B – Tempo remunerado e não trabalhado	**11,7760%**	**12,4360%**
Férias	9,1490%	9,6620%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,5410%	1,6270%
Ausências legais	0,9120%	0,9630%
Licença-paternidade	0,0170%	0,0180%
Acidente de trabalho	0,1410%	0,1490%
Aviso-prévio trabalhado	0,0160%	0,0170%
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**12,4350%**	**12,6520%**
Adicional de férias	3,0500%	3,2210%
13º salário	9,3850%	9,4310%
Grupo D – Obrigações rescisórias	**7,6325%**	**6,5955%**
Aviso-prévio indenizado	5,5110%	4,5710%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,4410%	0,3660%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	1,4890%	1,5000%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,1910%	0,1580%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0005%	0,0005%
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,5785%**	**1,3926%**
Incidência do **Grupo A** sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0620%	0,0650%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0015%	0,0016%
Percentual referente a abono pecuniário	0,1310%	0,1310%
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	1,0720%	0,8890%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0370%	0,0300%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,2750%	0,2760%
Grupo F – Incidências cumulativas	**8,9100%**	**9,2320%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	8,9100%	9,2320%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,3340%	4,5760%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,5760%	4,6560%
Total Geral	**79,1320%**	**79,1081%**

5.2 Parâmetros Utilizados nos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Quadro 69: Parâmetros de Cálculo – Jornada de Trabalho

Parâmetros da Jornada de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Quantidade de dias por ano	365,25	365,25	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	5,0000	6,0000	CCT	Convenção coletiva de trabalho
Quantidade de folgas por semana	2,0000	1,0000	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	8,8000	7,3333	CCT	Convenção coletiva de trabalho
Total de feriados no ano corrente	17,0000	17,0000	Calendário para o estado de SP	**17 feriados:** **12 em datas fixas:** 1º de janeiro, 25 de janeiro, 21 de abril, 1º de maio, 9 de julho, 7 de setembro, 12 de outubro, 28 de outubro, 2 de novembro, 15 de novembro, 20 de novembro e 25 de dezembro; **05 em datas móveis:** Carnaval (2ª a 4ª feira), Sexta-Feira Santa (6ª feira) e Corpus Christi (5ª feira).
Média de feriados efetivamente trabalhados por mês	1,4167	1,4167	Cálculo	Total de feriados por ano dividido pelo número de meses do ano, dividido pela proporção de dias trabalhados em uma escala 6×1

Quadro 70: Parâmetros de Cálculo – População Feminina

Parâmetros da População Feminina	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Taxa de fecundidade para o estado de São Paulo	40,3500	40,3500	Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade)	Nascidos vivos por mil mulheres de 15 a 49 anos, referente ao ano de 2024, de acordo com Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (Seade), do Governo do Estado de São Paulo.
Proporção de mulheres aptas a procriar (idade entre 18 e 49 anos) na categoria profissional em análise	70,9807%	70,9807%	Cálculo	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	72,8243%	72,8243%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Percentual de fecundidade	4,0350%	4,0350%	Cálculo	Taxa calculada com base na faixa etária entre 18 e 49 anos

Quadro 71: Parâmetros de Cálculo – População Masculina

Parâmetros da População Masculina	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Proporção de homens aptos a procriar (idade entre 18 e 90 anos) na categoria profissional em análise	98,6197%	98,6197%	Cálculo	Considerado que homem em atividade laboral é capaz de procriar
Proporção de homens na categoria profissional em análise	27,1757%	27,1757%	RAIS	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025

Quadro 72: Parâmetros de Cálculo – Movimentação do Empregado

Parâmetros da Movimentação do Empregado (CNAE 5620)	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Estoque do emprego recuperado no início do período (01/01/2025)	108.170	108.170	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Estoque do emprego recuperado no final do período (31/12/2025)	116.162	116.162	CAGED	Dado apurado para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025
Estoque médio do emprego no ano	112.166	112.166	Cálculo	Média entre estoque do emprego em 01/01/2025 e o estoque do emprego em 31/12/2025
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%	Cálculo	Total de demissões sem justa causa no ano dividido pelo estoque médio do emprego no ano
Tempo de permanência do funcionário no emprego, em meses	12,5831	12,5831	Cálculo com base no CAGED	Quantidade de demitidos em cada faixa de tempo do emprego vezes o ponto médio de cada faixa de tempo do emprego dividido pelo total de demissões por faixa de tempo do emprego
Número total de dias de aviso-prévio (dias corridos)	33,0000	33,0000	Art. 7º, XXI, CF/88; Lei nº 12.506/ 2011; art. 487, II CLT; Lei 13.467/2017	De acordo com a Lei nº 12.506/2011, a duração do aviso-prévio é de trinta dias para quem tem até um ano de trabalho na mesma empresa e serão acrescidos três dias para cada ano de serviço prestado, até o máximo de 60 dias, em um total de até 90 dias
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Para a referida norma, em torno de 2,00% dos trabalhadores cumprem dispensa por aviso-prévio trabalhado
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%	Anexo VII da IN nº 05, de 26 de maio de 2017	Diferença entre o total de demitidos (100%) e o % de empregados que recebem aviso-prévio indenizado (2,00%)

Quadro 73: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego

Afastamento do Emprego – Férias	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Dias de férias para trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	30,0000	30,0000	Art. 130 da CLT; Lei 13.467/2017	Art. 130 da CLT, inciso I: 30 (trinta) dias corridos, quando não houver faltado ao serviço mais de 5 (cinco) vezes
Percentual de trabalhadores que não optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	96,8700%	96,87%	Cálculo	Estimativa de mercado
Dias de férias para trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	20,0000	20,0000	Art. 143 da CLT; Lei 13.467/2017	O art. 143 da CLT faculta ao empregado a conversão de 1/3 do período de férias a que tiver direito em abono pecuniário, no valor da remuneração que lhe seria devida nos dias correspondentes
Percentual de trabalhadores que optam pela conversão de 1/3 das férias em remuneração	3,13000%	3,13000%	Cálculo	Estimativa de mercado
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de férias garantidos por lei	19,9858	25,4460	Cálculo	Férias de 30 dias multiplicados pela respectiva proporção somada às férias de 20 dias multiplicadas pela respectiva proporção. Esse resultado é multiplicado pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 74: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Enfermidade

Afastamento do Emprego – Enfermidade ≤ 15 Dias	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Faltas em decorrência de enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000		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	0,6732	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivamente não trabalhados devido às faltas justificadas por afastamento por enfermidade ≤ 15 dias	3,3661	4,2857	Cálculo	Dias de afastamento por enfermidade multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 75: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Ausências Legais

Afastamento do Emprego – Ausências Legais	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600	Arts. 473 da CLT e Manual de Orientação para preenchimento da planilha analítica de composição de custos e formação de preços constante 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	0,6732	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de faltas justificadas por ano	1,9927	2,5371	Cálculo	Dias de faltas justificadas multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos

Quadro 76: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-paternidade

Afastamento do Emprego – Licença-paternidade	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença- paternidade	5,0000	5,0000	Art. 7º, XIX, da CF/88; 10, § 1º, do ADCT; 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	0,6732	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade	3,3661	4,2857	Cálculo	Dias de afastamento paternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 77: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Acidente de Trabalho

Afastamento do Emprego – Acidente de Trabalho	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000	Art. 19 da Lei nº 8.213/1991; art. 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	0,6732	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias, não coincidentes com o repouso semanal	10,0983	12,8571	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias, multiplicados pelo fator de dias trabalhados por dias corridos
Ocorrência de acidente de trabalho	3,0490%	3,0490%	Anuário Estatístico de Acidentes de Trabalho	Dado apurado de acordo com CNAE 5620 para o Estado de São Paulo, referente ao ano de 2025 (o mais recente)
Dias de afastamento por acidente de trabalho no ano, com base no Anuário Estatístico de Acidente de Trabalho 2019	0,3079	0,3920	Cálculo	Dias não trabalhados por acidente de trabalho ≤ 15 dias multiplicados pela ocorrência de acidente de trabalho
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600	Cálculo	Parâmetro atribuído ao setor

Quadro 78: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Aviso-prévio Trabalhado

Afastamento do Emprego – Aviso-prévio Trabalhado	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Dias de ausências facultadas ao empregado no cumprimento de aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000	Art. 7º, XVIII, da CF/88; 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	0,6732	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	4,7125	6,0000	Cálculo	Dias de ausência por aviso-prévio multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 79: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por Licença-maternidade

Afastamento do Emprego – Licença-maternidade	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	Fonte	Metodologia
Dias de afastamento por licença- maternidade	120,0000	120,0000	Art. 7º, XXI, da CF/88, 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	0,6732	0,8571	Cálculo	Ciclo semanal
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	80,7862	102,8571	Cálculo	Dias de afastamento maternidade multiplicados pelo fator de dias de trabalho por dias corridos

Quadro 80: Parâmetros de Cálculo – Afastamento do Emprego por FGTS e Multas

Afastamento do Emprego – FGTS e Multas	Jornada 44 Horas (2ª a 6ª feira)	Jornada 44 Horas (2ª a sábado)	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

5.3 Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano

Quadro 81: Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano[26]

(continua)

Cálculo de Dias de Prestação de Serviços	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Quantidade de dias por ano	365,2500	365,2500
Quantidade de repousos semanais no ano	104,3571	52,1786
Recessos no ano (dias)	0,0000	0,0000
Feriados não coincidentes com repouso semanal	15,0000	14,7500
Total de dias do ano, desconsiderado o repouso semanal	**245,8929**	**298,3214**

Cálculo de Dias de Encargos por Afastamento do Emprego		
a) Ausência por férias	**Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira**	**Jornada 44 Horas 2ª a sábado**
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	0,6732	0,8571
Saldo de dias de férias por ano	**19,9858**	**25,4460**

b) Afastamento por enfermidade	**Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira**	**Jornada 44 Horas 2ª a sábado**
Dias não trabalhados por afastamento enfermidade ≤ 15 dias	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	**3,3661**	**4,2857**

c) Ausências legais: art. 473 da CLT[27]	**Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira**	**Jornada 44 Horas 2ª a sábado**
Quantidade de ausências legais	2,9600	2,9600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571
Dias efetivos de ausências legais no ano	**1,9927**	**2,5371**

d) Licença-paternidade	**Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira**	**Jornada 44 Horas 2ª a sábado**
Quantidade de dias de licença-paternidade	5,0000	5,0000
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571
Proporção de homens na categoria profissional em análise	27,1757%	27,1757%
Proporção de homens aptos a procriar na categoria profissional em análise	98,6197%	98,6197%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias/ano de ocorrência de licença-paternidade	**0,0364**	**0,0463**

[26] Ressalta-se que eventuais diferenças na quarta casa decimal, decorrentes do somatório dos encargos sociais e trabalhistas, resultam de arredondamentos.

[27] Na ausência de estatísticas oficiais ou de estudos com abrangência suficiente para subsidiar a quantificação das ausências legais, adotou-se parâmetro estimado, em linha com prática usualmente empregada na composição de custos de mão de obra.

Quadro 81: Apuração do Tempo Efetivamente Trabalhado por Ano

(conclusão)

e) Auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho ≤ 15 dias	15,0000	15,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571
Ocorrência de acidente de trabalho	3,0490%	3,0490%
Dias/ano de ocorrência de auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias	**0,3079**	**0,3920**

f) Aviso-prévio trabalhado	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Número de faltas por aviso-prévio trabalhado	7,0000	7,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571
Dias efetivos de ausência por aviso-prévio	4,7125	6,0000
Percentual de aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	**0,0351**	**0,0447**

g) Licença-maternidade	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Dias de licença-maternidade	120,0000	120,0000
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade	80,7862	102,8571
Proporção de mulheres na categoria profissional em análise	72,8243%	72,8243%
Proporção de mulheres aptas a procriar na categoria profissional em análise	70,9807%	70,9807%
Percentual de fecundidade das mulheres entre 18 e 49 anos	4,0350%	4,0350%
Dias efetivos de afastamento por licença-maternidade no ano	**1,6850**	**2,1453**

h) Auxílio acidente de trabalho > 15 dias	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Dias não trabalhados por afastamento por acidente de trabalho > 15 dias	0,0600	0,0600
Fator de dias de trabalho por dias corridos	0,6732	0,8571
Dias de afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	**0,0404**	**0,0514**

Total de dias de ausências no ano (a + b + c + d + e + f + g + h)	**27,4494**	**34,9486**
Total de Dias Efetivamente Trabalhados no Ano	**218,4435**	**263,3728**

A seguir, é apresentado o detalhamento dos encargos sociais e trabalhistas para as jornadas de 44 horas semanais, de 2ª a 6ª feira e de 2ª a sábado.

5.4 Detalhamento dos Cálculos dos Encargos Sociais e Trabalhistas

Quadro 82: Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

(continua)

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Grupo A – Encargos sociais básicos	**36,80%**	**36,80%**
Previdência Social	20,00%	20,00%
SESI/Sesc	1,50%	1,50%
SENAI/Senac	1,00%	1,00%
Incra	0,20%	0,20%
Sebrae	0,60%	0,60%
Salário-educação	2,50%	2,50%
Seguro contra acidentes de trabalho	3,00%	3,00%
Fundo de Garantia do Tempo de Serviço	8,00%	8,00%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Grupo B – Tempo Remunerado e Não Trabalhado	**11,7760%**	**12,4360%**
Férias	**9,1490%**	**9,6620%**
Dias efetivos de afastamento por férias no ano	19,9858	25,4460
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	218,4435	263,3728
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	**1,5410%**	**1,6270%**
Dias efetivos de afastamento por enfermidade no ano	3,3661	4,2857
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	218,4435	263,3728
Ausências legais	**0,9120%**	**0,9630%**
Dias efetivos de ausências legais no ano	1,9927	2,5371
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	218,4435	263,3728
Licença-paternidade	**0,0170%**	**0,0180%**
Dias efetivos de afastamento por licença-paternidade no ano	0,0364	0,0463
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	218,4435	263,3728
Acidente de trabalho	**0,1410%**	**0,1490%**
Dias efetivos de afastamento por auxílio acidente de trabalho ≤ 15 dias no ano	0,3079	0,3920
Total de dias efetivamente trabalhados por ano	218,4435	263,3728
Aviso-prévio trabalhado	**0,0160%**	**0,0170%**
Proporção de trabalhadores demitidos com aviso-prévio trabalhado	2,0000%	2,0000%
Dias efetivos de afastamento por cumprimento do aviso-prévio trabalhado no ano	7,0000	7,0000
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	218,4435	263,3728

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Grupo C – Adicional de férias e 13º salário	**12,4350%**	**12,6520%**
Adicional de férias	**3,0500%**	**3,2210%**
13º salário	9,3850%	9,4310%

Quadro 82: Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

(continuação)

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Grupo D – Obrigações rescisórias	**7,6325%**	**6,5955%**
Aviso-prévio indenizado	**5,5110%**	**4,5710%**
Proporção de trabalhadores que cumprem aviso-prévio indenizado	98,0000%	98,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Duração do aviso-prévio – Lei nº 12.506/2011 (dias)	33,0000	33,0000
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	218,4435	263,3728
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,4410%**	**0,3660%**
Aviso-prévio indenizado	5,5110%	4,5710%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	**1,4890%**	**1,5000%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Percentual referente a 13º salário	9,3850%	9,4310%
Percentual referente a adicional de férias	3,0500%	3,2210%
Percentual referente a ausência por férias	9,1490%	9,6620%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,5410%	1,6270%
Percentual referente a licença-paternidade	0,0170%	0,0180%
Percentual referente a ausências legais	0,9120%	0,9630%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho ≤ 15 dias	0,1410%	0,1490%
Percentual referente a ausência por acidente de trabalho > 15 dias	0,0180%	0,0200%
Percentual referente a afastamento maternidade	0,7710%	0,8150%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	**0,1910%**	**0,1580%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	5,5110%	4,5710%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	**0,0005%**	**0,0005%**
Multa do FGTS	40,0000%	40,0000%
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a aviso-prévio trabalhado	0,0160%	0,0170%

Quadro 82: Detalhamento do Cálculo dos Encargos Sociais e Trabalhistas

(conclusão)

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Grupo E – Aprovisionamento de casos especiais	**1,5785%**	**1,3926%**
Incidência do Grupo A sobre afastamento por licença-maternidade	**0,0620%**	**0,0650%**
Afastamento por licença-maternidade no ano	0,7710%	0,8150%
Grupo A – Encargos sociais básicos (FGTS)	8,0000%	8,0000%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	**0,0015%**	**0,0016%**
Dias de afastamento por acidente de trabalho > 15 dias no ano	0,0600	0,0600
Fator de dias trabalhados por dias corridos	0,6732	0,8571
FGTS	8,0000%	8,0000%
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	218,4435	263,3728
Percentual referente a abono pecuniário	**0,1310%**	**0,1310%**
Dias efetivamente trabalhados por mês	20,5000	24,8400
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	218,4435	263,3728
Percentual referente a reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	**1,0720%**	**0,8890%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	5,5110%	4,5710%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	**0,0370%**	**0,0300%**
Percentual referente a aviso-prévio indenizado	5,5110%	4,5710%
Número de meses por ano	12,0000	12,0000
FGTS	8,0000%	8,0000%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	**0,2750%**	**0,2760%**
Percentual de demitidos a 30 dias da data-base da categoria profissional, obtido no CAGED	7,8656%	7,8656%
Proporção de demissões sem justa causa no ano	37,2243%	37,2243%
Dias efetivamente trabalhados por mês	20,50	24,84
Total de dias efetivamente trabalhados no ano	218,4435	263,3728

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Grupo F – Incidências cumulativas	**8,9100%**	**9,2320%**
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	**8,9100%**	**9,2320%**
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,3340%	4,5760%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,5760%	4,6560%

Encargos Sociais e Trabalhistas	Jornada 44 Horas 2ª a 6ª feira	Jornada 44 Horas 2ª a sábado
Total Geral	**79,1320%**	**79,1081%**

6. BENEFÍCIOS E DESPESAS INDIRETAS (BDI)

Na formulação do preço final de um serviço, define-se que:

$$P_f = CD_{ir} * BDI$$

Em que:

P_f: Valor que a Administração está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificação técnica;

CD_{ir}: Custo direto é todo gasto envolvido na execução do serviço, perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço; e

BDI: Benefícios e Despesas Indiretas corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI, que incidirá sobre os custos diretos do serviço para a obtenção do preço final de venda, é detalhada a seguir, a partir de seus componentes

6.1. Custos e Despesas Indiretas

Os custos indiretos são todos os desembolsos envolvidos indiretamente 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 o seguro de responsabilidade civil.

Para o aprovisionamento dos custos e despesas indiretas, adotou-se o percentual de:

- 0,50% para cobrir o Seguro Responsabilidade Civil;
- 5,31% para remunerar os demais custos e despesas que, entre outros, compreendem:

- Remuneração de pessoal administrativo;
- Transporte de pessoal administrativo;
- Aluguel da sede;

- Manutenção e conservação da sede;
- Despesas com água, luz e comunicação;
- Imposto predial e taxa de funcionamento;
- Material de escritório; e
- Manutenção de equipamentos de escritório.

6.2. 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*[28]) extraída das demonstrações financeiras das empresas do ramo, obtidas junto aos cadastros de fornecedores de órgãos da Administração Pública do Estado de São Paulo.

Tendo em vista as considerações anteriormente citadas, a taxa de lucro bruto que está sendo utilizada é de 7,20%.

6.3. Despesas Fiscais

As despesas fiscais são gastos relacionados ao recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente no faturamento, tais como PIS, COFINS e 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); e
   - Alíquota: a alíquota do PIS/Pasep é de 1,65% (art. 2º da Lei Federal nº 10.637/2002).

[28] *Mark-up* corresponde à margem bruta obtida pela empresa na prestação dos serviços, antes da dedução das despesas fiscais, expressa como percentual sobre os custos e despesas que compõem a formação do preço.

b) Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS)

- Base de cálculo: a base de cálculo da COFINS é composta pela totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, independentemente da atividade exercida e da classificação contábil das receitas;
- Alíquota: 7,60% (art. 2º da Lei Federal nº 10.833/2003).

c) Imposto sobre a Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS):

- Alíquota: para o presente trabalho, foi adotada a alíquota de 4%, prevista no Decreto Estadual nº 69.314, de 16 de janeiro de 2025, para as empresas preparadoras de refeições coletivas.

6.4. Fórmula para Cálculo e Aplicação do BDI

$$BDI = \frac{\left((1+A)*(1+B)\right)}{1-C}$$

Em que:

A: Taxa do somatório das despesas indiretas (%);
B: Taxa representativa do lucro bruto (%); e
C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Quadro 83: Parâmetros para cálculo do BDI

Item	Total	Componentes	Subtotal
Despesas indiretas	5,81%	Administração central	5,31%
		Seguros	0,50%
Lucro	7,20%	Lucro	7,20%
Despesas fiscais	13,25%	PIS	1,65%
		COFINS	7,60%
		ICMS	4,00%

$$BDI = \frac{\left((1+5{,}81\%)*(1+7{,}20\%)\right)}{1-13{,}25\%}$$

$$BDI = 1{,}307531 - 1 = 30{,}7531\%$$

APÊNDICE – FORNECIMENTO DE DESJEJUM – FORMAÇÃO DA POLÍCIA MILITAR

APRESENTAÇÃO

Os Estudos de Uso Específico do CadTerc – Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados têm por objetivo apresentar resultados específicos decorrentes dos Cadernos Técnicos publicados.

Esses resultados atendem a demandas específicas da Administração e visam proporcionar maior assertividade e transparência na apuração dos custos dos serviços terceirizados.

O Estudo de Uso Específico de Prestação de Serviços de Fornecimento de Desjejum – Formação da Polícia Militar segue o arcabouço metodológico apresentado no Caderno Técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09. Entretanto, apresenta resultados distintos em relação ao referido Caderno Técnico nos seguintes aspectos:

1. Custo dos gêneros alimentícios: adoção de matéria-prima alimentar específica ao desjejum;
2. Custo de higienização e limpeza: adoção do percentual de 6% do valor dos custos dos gêneros alimentícios.

O desjejum será uma refeição composta por pequena porção de alimentos com preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, podendo ser chamado de merenda. O desjejum serve para saciar temporariamente a fome de uma pessoa e prover uma pequena quantidade de energia.

VALORES REFERENCIAIS

1. RESUMO DE VALORES REFERENCIAIS

O valor unitário do desjejum apresentado no quadro a seguir, com data-base de junho de 2026, deverá ser utilizado como critério de aceitabilidade dos preços e contempla os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI). A unidade de medida adotada para a padronização das contratações objeto deste estudo, no âmbito do Estado de São Paulo, é **R$/refeição.**

Quadro 84: Estimativa de preços referenciais da refeição

Tipo de Refeição	Custo Unitário
Desjejum – Formação Polícia Militar	R$ 9,58

2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS

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

Quadro 85: Resumo dos demonstrativos dos valores unitários

Tipos de Custos Envolvidos	Custo Unitário
Custo direto – desjejum – formação Polícia Militar	
Total dos gêneros alimentícios	R$ 7,04
Higienização e limpeza (6% da matéria-prima alimentar)	R$ 0,42
Subtotal	R$ 7,46
Crédito PIS/COFINS	-R$ 0,69
Total Custo Fixo	**R$ 6,77**
Custo para rateio – caderno de alimentação de empregados[29]	
Recicláveis para preparo das refeições	R$ 0,08
Mão de obra para preparo das refeições[30]	R$ 10,21
Despesas diversas (Caderno Alimentação Empregados)	R$ 0,79
Total custo para rateio	R$ 11,08
Total com Rateio (5%)	**R$ 0,55**
Custo Total com BDI 30,75%	**R$ 9,58**

[29] Os custos para rateio são oriundos do caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09.
[30] Adotou-se o valor de mão de obra do Serviço B – fornecimento de três refeições – desjejum, almoço e jantar, do caderno técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09.

3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Custo com Matéria-prima Alimentar

Quadro 86: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero/ Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização	Un.	Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita com Fator de Correção	Un.	Consumo per Capita Mensal	Un.	Custo Un. (R$/un)	Un.	Custo Mensal
Pão											
Pão francês comum	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 15,41	kg	R$ 0,77
Pão hot dog	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 12,65	kg	R$ 0,63
										Subtotal (média)	**R$ 0,70**
Margarina											
Margarina vegetal	kg	1	lanche	1,00	5,00	g	5	g	R$ 11,08	kg	R$ 0,06
										Total	**R$ 0,06**
Frios											
Queijo tipo prato	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 42,60	kg	R$ 2,13
Queijo tipo muçarela	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 51,21	kg	R$ 2,56
Mortadela	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 23,16	kg	R$ 1,16
Salsicha tipo hotdog	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R$ 10,12	kg	R$ 0,51
										Subtotal (média)	**R$ 1,59**
Biscoitos											
Bolacha salgada	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 14,09	kg	R$ 0,56
Bolacha doce recheada	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 10,47	kg	R$ 0,42
Biscoito maisena	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 12,03	kg	R$ 0,48
Biscoito de leite	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R$ 14,89	kg	R$ 0,60
										Subtotal (média)	**R$ 0,51**

Quadro 86: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/ Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização	Un.	Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita com Fator de Correção	Un.	Consumo per Capita Mensal	Un.	Custo Un. (R$/un)	Un.	Custo Mensal
Café com leite ou achocolatado											
Açúcar refinado	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 3,53	kg	R$ 0,04
Café torrado e moído	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 25,74	kg	R$ 0,26
Leite integral UHT - longa vida	l	1	lanche	1	300	ml	300,00	ml	R$ 5,50	l	R$ 1,65
										Subtotal (soma)	R$ 1,94
Achocolatado em pó	kg	1	lanche	1	11	g	11,00	g	R$ 15,54	kg	R$ 0,17
Leite integral UHT - longa vida	l	1	lanche	1	252	ml	252,00	ml	R$ 5,50	l	R$ 1,39
										Subtotal (soma)	R$ 1,56
										Total (média)	**R$ 1,75**
Mingau											
Açúcar refinado	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 3,53	kg	R$ 0,04
Leite integral UHT - longa vida	l	1	lanche	1	200	ml	200,00	ml	R$ 5,50	l	R$ 1,10
Aveia	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R$ 10,93	kg	R$ 0,11
										Total	**R$ 1,25**

Quadro 86: Custos com matéria-prima alimentar

(continuação)

Gênero/ Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização	Un.	Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita com Fator de Correção	Un.	Consumo per Capita Mensal	Un.	Custo Un. (R$/un)	Un.	Custo Mensal
Suco de fruta padrão											
Abacaxi	kg	1	x mês	1	50	g	50	g	R$ 3,57	kg	R$ 0,18
Cenoura	kg	3	x mês	3	100	g	300	g	R$ 3,60	kg	R$ 1,08
Goiaba	kg	2	x mês	2	50	g	100	g	R$ 6,29	kg	R$ 0,63
Laranja lima	kg	2	x mês	2	120	g	240	g	R$ 2,12	kg	R$ 0,51
Laranja pera	kg	3	x mês	3	120	g	360	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,62
Limão	kg	2	x mês	2	5	g	10	g	R$ 8,14	kg	R$ 0,08
Maçã nacional	kg	1	semanal	4,35	50,0	g	217,5	g	R$ 7,17	kg	R$ 1,56
Maracujá	kg	2	x mês	2	20	g	40	g	R$ 6,44	kg	R$ 0,26
Mamão	kg	1	semanal	4,35	60,0	g	261	g	R$ 3,64	kg	R$ 0,95
Manga	kg	1	x mês	1	80	g	80	g	R$ 4,58	kg	R$ 0,37
Melão amarelo	kg	1	x mês	1	100	g	100	g	R$ 4,47	kg	R$ 0,45
Melancia	kg	1	x mês	1	100	g	100	g	R$ 1,52	kg	R$ 0,15
Tangerina cravo	kg	2	x mês	2	150	g	300	g	R$ 3,31	kg	R$ 0,99
Tomate maduro	kg	2	x mês	2	80	g	160	g	R$ 3,69	kg	R$ 0,59
Açúcar refinado	kg	1	x dia	30,44	5,0	g	152,1875	g	R$ 3,53	kg	R$ 0,54
										Subtotal mensal	R$ 8,96
										Dias do mês	30,44
										Total	**R$ 0,29**

Quadro 86: Custos com matéria-prima alimentar

(conclusão)

Gênero/ Produto Alimentício	Un.	Frequência de Utilização	Un.	Quantidade de Refeições/ Mês	Total per Capita com Fator de Correção	Un.	Consumo per Capita Mensal	Un.	Custo Un. (R$/un)	Un.	Custo Mensal
Frutas											
Abacaxi	kg	5	x mês	5	168	g	840	g	R$ 3,57	kg	R$ 3,00
Banana nanica	kg	6	x mês	6	120	g	720	g	R$ 3,12	kg	R$ 2,25
Banana prata	kg	4	x mês	4	120	g	480	g	R$ 4,57	kg	R$ 2,19
Caqui	kg	6	x mês	6	110	g	660	g	R$ 14,94	kg	R$ 9,86
Figo	kg	1	x mês	1	45	g	45	g	R$ 36,78	kg	R$ 1,65
Laranja pera	kg	1	x mês	1	120	g	120	g	R$ 1,73	kg	R$ 0,21
Maçã nacional	kg	8	x mês	8	115	g	920	g	R$ 7,17	kg	R$ 6,60
Mamão	kg	10	x mês	10	244	g	2440	g	R$ 3,64	kg	R$ 8,88
Manga	kg	1	x mês	1	252	g	252	g	R$ 4,58	kg	R$ 1,15
Melancia	kg	5	x mês	5	325	g	1625	g	R$ 1,52	kg	R$ 2,47
Melão amarelo	kg	7	x mês	7	250	g	1750	g	R$ 4,47	kg	R$ 7,82
Pera	kg	3	x mês	3	200	g	600	g	R$ 7,89	kg	R$ 4,73
Tangerina ponkan	kg	4	x mês	4	135	g	540	g	R$ 3,31	kg	R$ 1,79
Uva niágara	kg	1	x mês	1	242	g	242	g	R$ 9,72	kg	R$ 2,35
										Subtotal mensal	R$ 54,97
										Quantidade de refeições/mês	62
										Total	**R$ 0,89**
										Total dos Gêneros Alimentícios	**R$ 7,04**

CRÉDITOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

TARCÍSIO DE FREITAS – Governador

SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIGITAL

CAIO PAES DE ANDRADE – Secretário

LEONARDO JOSÉ MATTOS SULTANI – Secretário Executivo

MÔNICA ESPOSITO DE MORAES ALMEIDA RIBEIRO – Chefe de Gabinete

RENATO RIBEIRO FENILI – Subsecretário de Gestão

DIRETORIA DE NORMAS E SISTEMAS DE LOGÍSTICA – DNSL

MARINA DO BÉ N. M. DE FRANÇA FERREIRA – Diretora da DNSL

ADRIANO CARNEIRO – Coordenador de Normas e Procedimentos

ÁLBER MEDEIROS JULIANELLI – Chefe da Divisão de Orientação Normativa e Atendimento aos Órgãos de Controle

FELIPE KIRSNERIS – Chefe da Divisão de Elaboração de Atos Normativos

EQUIPE DE REVISÃO

Equipe CadTerc

APOIO TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO

Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – Fipe