



# Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo

## Caderno Técnico

SETEMBRO DE 2021

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE ECONOMIA DO DISTRITO FEDERAL – SEEC  
SECRETARIA ADJUNTA  
SECRETARIA EXECUTIVA DE PLANEJAMENTO - SPLAN  
SUBSECRETARIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS – SCG  
COORDENAÇÃO DE PLANEJAMENTO E MODERNIZAÇÃO - COPLAM  
SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E CIDADANIA DO DISTRITO FEDERAL – SEJUS  
SUBSECRETARIA DO SISTEMA SOCIOEDUCATIVO – SUBSIS

CADERNO TÉCNICO PARA CONTRATAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES DO SISTEMA  
SOCIOEDUCATIVO

**IBANEIS ROCHA BARROS JUNIOR**

Governador do Distrito Federal

**ANDRÉ CLEMENTE LARA DE OLIVEIRA**

Secretário de Estado da Economia do Distrito Federal – SEEC

**ANA PAULA CARDOSO DA SILVA**

Secretária Adjunta

**MAURILIO DE MOURA LIMA ROCHA**

Secretário Executivo de Planejamento – SPLAN

**ANALICE MARQUES DA SILVA**

Subsecretária de Compras Governamentais – SCG

**MARCELA PASSAMANI**

Secretária de Estado da de Justiça e Cidadania do Distrito Federal – SEJUS

**DEMONTIÊ ALVES BATISTA FILHO**

Subsecretário do Sistema Socioeducativo – SUBSIS

**ARIEL RODRIGUES REIS DE MELO**

**BRUNO MILHOMEM CARVALHEDO VENTURA**

**KAROLYNE DAMASCENO BRITO**

**LUCAS FONSECA GONÇALEZ**

**TATYELLE CARVALHO PIMENTEL**

Grupo Gestor

**ADÉLIA LOPES DA SILVA**

**ANNE CAROLINE NASCIMENTO BORGES**

**BARBARA DE CARVALHO GOMES**

**LEATRICE PAOLA ANDRADE SANTIAGO SILVA**

Equipe Técnica de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo

**INSTITUTO PUBLIX**

Apoio Técnico e Atualização

# Sumário

---

<b>Sumário</b> .....	<b>4</b>
<b>Índice de quadros e tabelas</b> .....	<b>6</b>
<b>Lista de siglas</b> .....	<b>8</b>
<b>1. Introdução</b> .....	<b>10</b>
<b>2. Instruções para utilização do Caderno Técnico</b> .....	<b>12</b>
<b>3. Objetivo do estudo</b> .....	<b>14</b>
3.1 Objetivo Geral.....	14
3.2 Objetivos Específicos .....	14
<b>4. Resultados esperados</b> .....	<b>16</b>
<b>5. Especificações Técnicas</b> .....	<b>17</b>
5.1 Objeto da prestação de serviço.....	17
5.2 Descrição dos serviços .....	18
5.3 Requisitos de habilitação do fornecedor .....	33
5.4 Obrigações e responsabilidades da CONTRATADA.....	34
5.5 Obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE .....	43
5.6 Fiscalização/Controle da execução do serviço.....	44
5.7 Recomendações e boas práticas ambientais.....	46
<b>6 Valores referenciais</b> .....	<b>49</b>
6.1. Resumo – Valor Referencial.....	49
6.2. Composição do valor referencial.....	54
6.3. Planilha de orçamento (utilização dos valores referenciais).....	55
<b>7 Definições e critérios para elaboração dos preços</b> .....	<b>58</b>
7.1 Custo do serviço .....	58
7.2 Demonstrativo de cálculos dos custos e preços unitários.....	90
<b>8 Estudos para a contratação</b> .....	<b>96</b>
8.1 Análise do modelo de contratação .....	96

8.2	Benchmarking de práticas relacionadas ao serviço .....	98
8.3	Perfil do mercado fornecedor .....	102
<b>9</b>	<b><i>Instrumentos Legais</i></b> .....	<b>104</b>
9.1	Leis, decretos e normas federais .....	104
9.2	Leis, decretos e normas distritais .....	108
<b>10</b>	<b><i>Governança e gestão de riscos dos serviços</i></b> .....	<b>110</b>
<b>11</b>	<b><i>Referências Bibliográficas</i></b> .....	<b>116</b>
<b>12</b>	<b><i>Anexos</i></b> .....	<b>119</b>
	<b>Anexo I. Relação de Materiais Disponíveis nas Cozinhas da UIPSS e UIP</b> .....	<b>119</b>
	<b>Anexo II. Relação de Material Mínimo Necessário nas Cozinhas da UIPSS e UIP</b> .....	<b>120</b>
	<b>Anexo IV. Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do GDF</b> .....	<b>125</b>
	<b>Anexo V. Portaria Normativa nº 317/2018 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita dos Alimentos Prontos – Unidades do Sistema Socioeducativo</b> .....	<b>135</b>
	<b>Anexo VI. Modelo de <i>Checklist</i> de Controle</b> .....	<b>148</b>
	<b>Anexo VII. Modelo de Controle de Desperdício Sobre Limpa</b> .....	<b>151</b>
	<b>Anexo VIII. Parâmetros Mínimos para Garantir a Qualidade Alimentar</b> .....	<b>153</b>
	<b>Anexo IX. Análise de custo de água, esgoto e energia elétrica para o uso de preparação das refeições</b> .....	<b>179</b>
	<b>Anexo X. Minuta do Mapa de Riscos</b> .....	<b>195</b>
	<b>Anexo XI. Minuta do Quadro de Indicadores de Resultados</b> .....	<b>196</b>

# Índice de quadros e tabelas

---

## Quadros

Quadro 1 - Recomendações Nutricionais Diária .....	19
Quadro 2 - Sugestões de lanches – Modalidade A e B.....	25
Quadro 3 - Sugestões de lanches – Modalidade C.....	29
Quadro 4 – Composição do coffee break.....	32
Quadro 5 - Quadro de pessoal .....	41
Quadro 6 - Encargos Sociais.....	82
Quadro 7 – Vantagens e desvantagens dos Modelos de Contratação .....	97
Quadro 8 – Benchmarking de práticas relacionadas ao serviço.....	102
Quadro 9 -Perfil do mercado fornecedor .....	103
Quadro 10 - Leis, decretos e normas federais.....	107
Quadro 11 - Leis, decretos e normas distritais.....	109
Quadro 12 - Matriz de mapeamento dos riscos identificados .....	113
Quadro 13 - Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados.....	115
Quadro 14 - Modelo de Matriz dos Riscos Identificados .....	195
Quadro 15 – Modelo de Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados .....	195
Quadro 16 - Modelo de Quadro de Indicadores de Resultados .....	196

## Tabelas

Tabela 1 - Composição do almoço/jantar – Modalidade A e B .....	24
Tabela 2 - Composição do almoço/jantar - Modalidade C.....	28
Tabela 3 - Valores referenciais da Modalidade A.....	49
Tabela 4 - Valores referenciais da Modalidade B.....	50
Tabela 5 - Valores referenciais da Modalidade C.....	50
Tabela 6 - Valores de contratações na Modalidade B.....	51
Tabela 7 - Custo logístico da Modalidade B .....	52
Tabela 8 – Cálculo do valor referencial da Modalidade B.....	53
Tabela 9 - Quantitativo de Refeições .....	55
Tabela 10 - Orçamento da Modalidade A.....	56
Tabela 11 - Orçamento da Modalidade B.....	56
Tabela 12 - Orçamento da Modalidade C.....	57
Tabela 13 - Orçamento do Kit Lanche.....	57

Tabela 14 - Orçamento do Coffee break .....	57
Tabela 15 - Conversão dos insumos de cru para cozido .....	61
Tabela 16 - Custo do Café da Manhã da Modalidade A e B.....	62
Tabela 17 - Custo do Almoço da Modalidade A e B.....	64
Tabela 18 - Custo do Colação, Lanche da manhã e Lanche da tarde da Modalidade A e B .....	65
Tabela 19 - Cálculo do valor unitário do bolo.....	66
Tabela 20 - Custo do Jantar da Modalidade A e B .....	68
Tabela 21 - Custo da Ceia noturna da Modalidade A e B.....	69
Tabela 22 - Custo do Café da Manhã da modalidade C .....	70
Tabela 23 - Custo do Almoço da Modalidade C .....	72
Tabela 24 - Custo do Colação, Lanche da manhã e Lanche da Tarde da Modalidade C...	73
Tabela 25 - Custo do Jantar da Modalidade C .....	75
Tabela 26 - Custo da Ceia Noturna da Modalidade C.....	76
Tabela 27 - Custo do Kit Lanche .....	77
Tabela 28 - Custo do Coffee break .....	79
Tabela 29 - Cálculo do valor unitário do biscoito amanteigado .....	80
Tabela 30 - Cálculo do valor unitário do cookie .....	80
Tabela 31 - Resumo de Custos de Mão de Obra.....	85
Tabela 32 - Contingente de pessoal.....	86
Tabela 33 - Custo mensal de pessoal por modalidade.....	86
Tabela 34 - Porcentagens de Custos Indiretos.....	88
Tabela 35 - Percentuais dos Custos Indiretos das Modalidades A, B e C .....	90
Tabela 36 - Resumo dos Custos da Modalidade A.....	91
Tabela 37 - Resumo dos Custos da Modalidade B .....	92
Tabela 38 - Resumo dos Custos da Modalidade C .....	93
Tabela 39 - Resumo dos Custos do Kit Lanche.....	94
Tabela 40 -Resumo dos Custos do Coffee break .....	95
Tabela 41 Escala de fatores de risco.....	111
Tabela 42 - Relação de Materiais Disponíveis na Cozinha da UIPSS.....	119
Tabela 43 - Relação de Materiais Disponíveis na Cozinha da UIP .....	119
Tabela 44 - Relação de Material Mínimo Necessário nas Cozinhas da UIPSS e UIP.....	121
Tabela 45 - Planejamento Anual das Entregas dos Kits Lanches - GEAMAs - Cota Reservada.....	122
Tabela 46 - Planejamento Anual das Entregas dos Kits Lanches - GEAMAs - Ampla Concorrência.....	124

# Lista de siglas

---

<b>Sigla</b>	<b>Significado</b>
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BDI	Benefícios e Despesas Indiretas
BEC	Bolsa Eletrônica de Compras
CAGED	Cadastro Geral de Empregados e Desempregados
CASA	Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente
CGDF	Controladoria Geral do Distrito Federal
CISA	Comissão Interministerial de Saúde e Agricultura
CISAP	Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública
CLDF	Câmara Legislativa do Distrito Federal
CPF	Cadastro de Pessoa Física
CRN	Conselho Regional de Nutricionistas
CSE	Centro Socioeducativo de Atendimento ao Adolescente em Conflito com a Lei
DF	Distrito Federal
DOD	Documento de Oficialização de Demanda
DRMC	Divisão Regional Metropolitana Campinas
EIRELI	Empresa Individual de Responsabilidade Limitada
EPP	Empresa de Pequeno Porte
FAP	Fator Acidentário de Prevenção
FGTS	Fundo de Garantia por Tempo de Serviço
FUNDASE	Fundação de Atendimento Socioeducativo do Rio Grande do Norte
GDF	Governo do Distrito Federal
GILL	Grau de Incidência de Incapacidade Laborativa
GO	Goiás
IASES	Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo
INSS	Instituto Nacional do Seguro Social
ME	Micro Empresa
MT	Mato Grosso
NFe	Nota Fiscal Eletrônica
OMS	Organização Mundial da Saúde



PA	Pará
PGDF	Procuradoria Geral do Distrito Federal
PI	Piauí
RAT	Riscos Ambientais do Trabalho
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RG	Registro Geral
RN	Rio Grande do Norte
SAT	Seguro de Acidente do Trabalho
SDE	Secretaria de Direito Econômico
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECIJU	Secretaria de Estado da Cidadania e Justiça de Tocantins
SEEC	Secretaria de Estado de Economia
SEI	Sistema Eletrônico de Informações
SEJUDH	Secretaria de Estado de Justiça e Direitos Humanos do Mato Grosso
SEJUS	Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania do Distrito Federal
SEJUSP	Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública de Minas Gerais
SLU	Sistema de Limpeza Urbana
SP	São Paulo
SUBSIS	Subsecretaria do Sistema Socioeducativo
SUCORP	Subsecretaria de Contratos Corporativos
TCDF	Tribunal de Contas do Distrito Federal
TCU	Tribunal de Contas da União
TI	Tecnologia da Informação
GEAMA	Unidade de Atendimento em Meio Aberto
UASG	Unidade de Administração de Serviços Gerais
UIP	Unidade de Internação de Planaltina
UIPSS	Unidade de Internação Provisória de São Sebastião

# 1. Introdução

---

Caro leitor, o presente Caderno Técnico tem como objetivo divulgar informações e orientações para o planejamento, contratação, execução e avaliação da prestação dos serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, no âmbito dos órgãos e entidades administrativas do Governo do Distrito Federal (GDF).

Considera-se serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, o fornecimento de refeições, com a elaboração de cardápios alimentares racionais e equilibrados, ao público atendido. A prestação do serviço dará ao GDF condições de estabelecer um padrão alimentar e controlar os serviços de nutrição e alimentação para jovens sob a tutela do Estado, proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A contratação de serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo justifica-se devido à obrigação que as entidades que desenvolvem programas de atendimento em regime de internação e semiliberdade têm de oferecer alimentação suficiente e adequada à faixa etária dos adolescentes atendidos, segundo previsto no inciso VIII do art. 94 da Lei nº 8.069/1990. Portanto, este Caderno tem o intuito de apresentar as principais informações, diretrizes e especificações técnicas para a contratação desse serviço pelos órgãos e entidades administrativas do GDF.

O Caderno inclui seção específica voltada para os estudos técnicos-operacionais relacionados à contratação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, a fim de contextualizar o segmento e abordar os pontos de extrema relevância para o usuário executor da contratação, tais como: custos envolvidos, modelos de contratação, práticas e características do mercado fornecedor do serviço. Os tópicos mencionados foram estruturados de modo que atendam aos objetivos estratégicos do GDF, otimizando o planejamento e a execução de todas as etapas de contratação e operacionalização da prestação do serviço em questão.

Sendo assim, este Caderno fornece orientações para os servidores encarregados dos processos de contratação e intermediação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, apresentando os procedimentos e normas de planejamento, organização, execução, gestão orçamentária e avaliação, contribuindo para a qualidade dos processos executados e otimização dos procedimentos necessários.

## 2. Instruções para utilização do Caderno Técnico<sup>1</sup>

---

Os Cadernos Técnicos para a contratação de serviços terceirizados têm por objetivo divulgar as diretrizes e estabelecer a padronização das especificações técnicas, preços referenciais dos serviços, metodologia para estimar o quantitativo necessário de contratações e estratégias indicadas para a realização das licitações.

Esses Cadernos são importantes fontes de informações técnicas seguras e confiáveis, sendo instrumentos de promoção de Gestão do Conhecimento para todos os interessados: servidores, fornecedores e sociedade. Além disso, o uso de Cadernos Técnicos é uma prática de excelência nos métodos de contratação e gerenciamento de serviços terceirizados, auxiliando no aprimoramento do modelo de gestão e na eficácia da racionalização dos processos, e a consequente redução de gastos.

Dessa forma, foram estruturadas as seguintes seções para melhor utilização das informações e procedimentos constantes neste Caderno Técnico:

- **Objetivo do estudo:** apresenta o objetivo geral e os objetivos específicos que resumem o que será abordado nos pontos apresentados ao longo do Caderno.
- **Resultados esperados:** apresenta os pontos de melhoria esperados em relação à contratação do serviço a partir da execução dos direcionamentos propostos por este Caderno Técnico.

---

<sup>1</sup>O Caderno possui capítulos com informações e diretrizes gerais (comuns a todas as contratações). É opção do leitor aplicá-las de acordo com a realidade de cada órgão e entidade administrativa do GDF.

- **Especificações técnicas:** apresenta o objeto da prestação dos serviços, sua descrição, as qualificações técnicas, as obrigações e responsabilidades da Contratada e do Contratante, e recomendações e boas práticas ambientais.
- **Valores referenciais:** apresenta um resumo dos valores referenciais, a composição dos valores unitários e as memórias de cálculo.
- **Definições e critérios para elaboração dos preços:** apresenta o custo, os encargos sociais e trabalhistas, os benefícios e as despesas indiretas do serviço a ser contratado.
- **Estudos para a contratação:** apresenta diretrizes gerais que devem ser consideradas para a contratação, os tipos de insumos utilizados no serviço e as análises comparativas e de vantajosidade a respeito do serviço e seus fornecedores.
- **Instrumentos legais:** apresenta as leis, decretos e normas federais e distritais, além dos entendimentos jurídicos relacionados à contratação do serviço.
- **Processos:** apresenta os processos de planejamento, contratação, fiscalização e controle da execução dos serviços contratados, além de recomendações para o acompanhamento do contrato e avaliação dos serviços.
- **Governança e gestão de riscos dos serviços:** apresenta formas de monitoramento dos riscos em relação à contratação e acompanhamento do contrato de serviços.
- **Metodologia de desenvolvimento:** apresenta a metodologia utilizada para desenvolver esse Caderno Técnico, a fim de esclarecer como foi desenvolvida cada seção e também auxiliar em revisões e/ou elaborações/customizações de futuros Cadernos Técnicos.

## 3. Objetivo do estudo

---

Este Caderno tem por objetivo descrever as etapas envolvidas na contratação de empresa prestadora do serviço de alimentação, a fim de atender as Unidades do Sistema Socioeducativo do Governo do Distrito Federal. Nesse sentido, serão abordadas características para a contratação e adesão ao serviço em questão em três modalidades:

- a) **Modalidade A:** Refeições elaboradas nas dependências do CONTRATANTE (unidades de internação e/ou semiliberdade);
- b) **Modalidade B:** Refeições elaboradas nas dependências do CONTRATANTE (unidades de internação) e transportadas para outras unidades receptoras; e
- c) **Modalidade C:** Refeições elaboradas nas dependências da CONTRATADA e transportadas para as unidades receptoras.

### 3.1 Objetivo Geral

Apresentar as normas e diretrizes gerais que visam à uniformização das atividades de planejamento, contratação, execução dos serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do Governo do Distrito Federal.

### 3.2 Objetivos Específicos

- Divulgar a padronização das etapas e processos envolvidos no intuito de aprimorar a governança corporativa (comunicação entre os órgãos e entidades administrativas do GDF), incorporando mecanismos de análise e melhoria de processos;

- Manter os órgãos e entidades administrativas do GDF atualizados, facilitando o processo de assessoria técnica para a prestação de esclarecimentos, informações e procedimentos;
- Apresentar as especificações técnicas do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, a fim de orientar os órgãos e entidades administrativas do GDF quanto aos requisitos necessários para as contratações/adesões;
- Descrever os critérios para a elaboração e atualização da base de dados dos preços referenciais do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo;
- Facilitar o acompanhamento administrativo, gerando maior fluidez e agilidade nos processos que envolvem todo o ciclo de execução dos referidos serviços junto aos órgãos e entidades administrativas do GDF;
- Gerar resultados orçamentários/financeiros satisfatórios para o GDF, como o alcance do equilíbrio fiscal pelo aumento do controle dos gastos e despesas e alocação efetiva dos custos com os serviços.

## 4. Resultados esperados

---

Com a adesão das Unidades de Internação e Semiliberdade aos serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, espera-se obter com efetividade no âmbito Distrito Federal, os seguintes resultados:

- Assegurar os direitos fundamentais da pessoa humana, garantindo o cumprimento do princípio da dignidade da pessoa humana e a obrigação legal do Estado de assegurar o direito humano à alimentação adequada;
- Entregar, com eficiência e qualidade, um serviço de nutrição e alimentação adequado para os socioeducandos atendidos;
- Fornecer refeições nutritivas, com alimentos de qualidade, a fim de incentivar uma alimentação saudável e adequada, que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e os relativos à saúde.



## 5. Especificações Técnicas<sup>2</sup>

---

Esta seção traz orientações acerca das especificações técnicas que deverão ser observadas durante o processo de contratação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo. Assim, nessa seção serão apresentados: o objeto da prestação de serviço, a descrição do serviço, as qualificações técnicas necessárias para sua realização, as obrigações e responsabilidades da CONTRATADA e do CONTRATANTE e as recomendações e boas práticas ambientais relacionadas.

### 5.1 Objeto da prestação de serviço

**5.1.1** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições frescas (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e dieta especial) para atender as unidades do Sistema Socioeducativo de forma contínua. A prestação dos serviços poderá ser realizada em três modalidades, sendo elas:

- d) Modalidade A:** Refeições elaboradas nas dependências do CONTRATANTE (unidades de internação e/ou semiliberdade);
- e) Modalidade B:** Refeições elaboradas nas dependências do CONTRATANTE (unidade de internação) e transportadas para outras unidades receptoras; e
- f) Modalidade C:** Refeições elaboradas nas dependências da CONTRATADA e transportadas para as unidades receptoras.

---

<sup>2</sup>Fontes: Memorando N<sup>o</sup> 59/2020 – SEJUS/SUAG/CPA, Relatório SEI-GDF n.º2/2020 SEJUS/SUAG/CPA e Termo de Referência do Pregão Eletrônico 143/2017 UASG 925041, para a contratação dos serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo pela Subsecretária do Sistema Socioeducativo – SUBSIS, da Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania – SEJUS/DF do Governo do Distrito Federal.

## 5.2 Descrição dos serviços

### 5.2.1 Especificações gerais (para todas as modalidades)

**5.2.1.1** A quantidade diária de refeições poderá ser alterada de acordo com as necessidades de cada instituição, observado o disposto no art. 65, § 1º, da Lei 8.666/93. Nesse sentido, destaca-se que o efetivo de adolescentes/jovens nas Unidades é variável.

**5.2.1.2** A CONTRATADA ficará também obrigada a fornecer dieta especial aos(às) socieducandos(as) das Unidades especializadas que estiverem sob cuidados médicos, mediante informação, por escrito, prestada pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, em substituição a que seria servida normalmente. O fornecimento da dieta especial deve ser continuado até a próxima orientação que a suspenda ou a modifique.

**5.2.1.2.1** A saber: dietas especiais são aquelas preconizadas por necessidade de saúde dos(as) adolescentes/jovens (em virtude de gastrite, doença celíaca, intolerância à lactose, alergias alimentares, recomendação nutricional para gestantes e lactantes, dentre outras);

**5.2.1.2.2** Em todas as dietas especiais devem ser observadas as necessidades de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que esses devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal;

**5.2.1.2.3** Poderão ser também solicitadas dietas especiais aos(às) socioeducandos(as) que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa. Outras situações serão avaliadas caso a caso pelos executores locais do Contrato.

**5.2.1.2.4** As adolescentes/jovens grávidas ou lactantes deverão receber dieta especial, levando em consideração as recomendações da Organização Mundial de Saúde – OMS quanto às necessidades nutricionais requeridas, de acordo com a idade e atividade de uma pessoa sedentária, conforme quadro a seguir:

Idade	Necessidades em Calorias Diárias*
Lactante 0 a 5 meses	650
Lactante 6 a 11 meses	850
Gestante	2.500
Jovens 12-13 anos	2.500
Jovens 13-14 anos	2.775
Jovens 14-15 anos	3.000
Jovens 15-16 anos	3.175
Jovens 16-17 anos	3.325
Jovens 17-18 anos	3.400
Jovens 19-24 anos	2.220 a 2.900

**Quadro 1 - Recomendações Nutricionais Diária**

(\*)Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/UNU de 2004.

**5.2.1.2.5** A CONTRATADA deverá fornecer alimentação adequada, conforme a faixa etária e a necessidade específica informada antecipadamente, para bebês que, durante o período de amamentação, necessitem permanecer na Unidade Socioeducativa na companhia da sua genitora, que se encontra em cumprimento de medida privativa de liberdade.

**5.2.1.3** Nos casos em que for necessário o serviço de alimentação em marmitas de isopor, a CONTRATADA deverá providenciar, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, os recipientes para o serviço, devendo a CONTRATANTE informar tal necessidade com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

**5.2.1.3.1** Caberá a CONTRATADA fornecer junto com as refeições, quando solicitado pelo executor local o uso da marmita em isopor, materiais descartáveis de resistência adequada, como: colheres, copos, garfos e facas

serrilhadas de plástico, para a manipulação durante o consumo dos alimentos fornecidos.

**5.2.1.3.2** Mediante solicitação, as refeições deverão ser servidas utilizando-se embalagens descartáveis, em isopor, de formato retangular com aproximadamente 21,5 cm de lateral por 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, contendo 04 (quatro) divisões internas, com tampa do mesmo material. É preciso manter o fornecimento de saladas em recipiente à parte, haja visto que a temperatura dos alimentos quentes pode murchar a salada e aumentar ocorrência de troca de marmitas consideradas “estragadas”.

**5.2.1.3.3** As embalagens de isopor são mais adequadas para o fornecimento das refeições por não permitirem a mistura dos alimentos, possibilitando a fiscalização da gramatura de cada item pelos executores locais.



*Altura: 5,2 cm  
Frente: 27,5 cm  
Lateral: 21,5 cm  
Capacidade: 1.500 ml  
Com tampa*

**5.2.1.3.4** A escolha do isopor como matéria-prima torna-se mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro das Unidades, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e socioeducandos(as), sendo terminantemente vedada a utilização de itens e marmitas feitos de alumínio.

**5.2.1.4** Os cardápios serão elaborados bimestralmente e apresentados quinzenalmente para aprovação da Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação, observando as características e peculiaridades da clientela atendida em cada Unidade.

**5.2.1.5** A aprovação dos cardápios é de responsabilidade da Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação, com auxílio do executor local e do fiscal técnico do contrato.

**5.2.1.6** As eventuais alterações de cardápios não poderão ocorrer à revelia da CONTRATANTE.

**5.2.1.7** A SEJUS, por meio da Subsecretaria do Sistema Socioeducativo – SUBSIS e da Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação, acompanhará as alterações do cardápio, por meio do fiscal técnico. As eventuais alterações de cardápio serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da CONTRATADA e CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e regras estabelecidas neste Caderno Técnico, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da CONTRATANTE.

**5.2.1.8** A CONTRATADA deverá participar de reunião bimestral com a comissão executora do contrato, para a elaboração dos cardápios por sua nutricionista e, aprovação pela CONTRATANTE;

**5.2.1.9** A CONTRATADA deverá fornecer as refeições, lanches, ceia noturna e café da manhã, de acordo com os cardápios aprovados bimestralmente pelo executor técnico da CONTRATANTE e seguindo os parâmetros de segurança sanitária.

**5.2.1.10** Os utensílios (pratos, copos, talheres) deverão ser fornecidos pela empresa CONTRATADA, que também será responsável pela sua higienização e reutilização.

## **5.2.2 Especificações das Modalidades A e B**

**5.2.2.1** Contempla a prestação de serviços *“in loco”* com o fornecimento de refeições frescas (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e dieta especial) servidas em caixas térmicas, denominadas *“hot box”*, nas Unidades de Internação e Semiliberdade. A prestação do mencionado serviço deve estar de acordo com as boas práticas preconizadas pela legislação vigente para serviços de alimentação, mediante a utilização de equipamentos, utensílios, pessoal e demais estruturas de propriedade da CONTRATADA.

**5.2.2.1.1** Para a modalidade B, está prevista a disponibilização de veículos para o transporte das refeições das unidades de internação para as unidades receptoras. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pelo CONTRATANTE, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

**5.2.2.2** A CONTRATADA preparará e distribuirá o quantitativo diário estabelecido por tipo de refeição, durante os 7 (sete) dias da semana, incluindo feriados, de acordo com a tabela de horário das refeições em cada Unidade.

**5.2.2.3** As refeições deverão ser preparadas dentro das Unidades de Internação e Gerências de Semiliberdade, e os alimentos serão servidos aos(as) socioeducandos(as), preferencialmente, em pratos de 23 cm de diâmetro, confeccionado em polipropileno inquebrável, acompanhado de copo em polipropileno inquebrável, com alça e capacidade mínima de 250 ml, além de colher de plástico duro de 15 cm confeccionada em polipropileno. Todos os materiais devem estar adequados às necessidades de cada refeição. O ônus pelo fornecimento dos utensílios necessários a cada refeição será de total responsabilidade da CONTRATADA.

**5.2.2.4** A CONTRATANTE deverá disponibilizar a relação do material disponível na cozinha das Unidades e os que deverão ser providenciados pela CONTRATADA para cumprir fielmente o contrato. O Anexo I cita a relação do material disponível na cozinha das Unidades, a CONTRATADA deverá providenciar os demais itens listados no Anexo II para que haja o fiel cumprimento do contrato. Os utensílios (pratos, copos, talheres) deverão ser fornecidos pela empresa CONTRATADA, que também será responsável pela sua higienização e reutilização, quando não descartável, bem como a disponibilização de material descartável, quando for o caso.

**5.2.2.5** O Anexo II cita a relação do material mínimo necessário em cada uma das Unidades. A CONTRATADA deverá providenciar a instalação e a manutenção dos equipamentos, cabendo ao executor local conferir todos os itens mensalmente.

**5.2.2.6** Para a **modalidade B**, a CONTRATADA deverá observar rigorosamente os prazos de cocção contidos na Instrução Normativa nº 04/ 2017, publicada no DODF nº 31 de 15/12/2015, e a entrega das refeições deverá ser feita, no máximo, 6 (seis) horas após a sua cocção e a temperatura deverá estar acima de 60 graus celsius no momento da entrega. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

**5.2.2.7** As refeições deverão ser compostas por cardápios variados, contendo, no mínimo, os seguintes itens por refeição:

- **Café da manhã:** leite com café ou achocolatado em embalagem de 300ml, pão de 50g com manteiga, margarina, geleia, requeijão, queijo e/ou presunto, com possibilidade de variação a critério da CONTRATANTE, desde que não aumente os custos.

- **Almoço/Jantar:** arroz, feijão, guarnição, carne (bovina, suína, aves ou peixe)<sup>3</sup> e hortaliças (legumes e verduras), dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias da legislação vigente, com o mínimo de 700g, acompanhado por 1 (uma) caixinha de 200 ml de suco. O conjunto deve ser distribuído da seguinte maneira:

Composição estimada da refeição	Peso (em gramas)
Arroz polido, longo tipo 1. (Todos os dias)	200
Feijão (carioca tipo 1, grupo 1 anão/ fradinho/ preto tipo 1). (Todos os dias)	100
Carnes (bovina, suína, aves ou peixe).  - Bovina: 4 vezes na semana quando não tiver suínos e 3 vezes na semana quando tiver suínos. SEMPRE SEM OSSOS. (carne de sol, carne ao molho, carne moída, almôndegas ao molho, isca de carne, costela, churrasco misto, carne assada, bife	200

<sup>3</sup> Em caso de proteína que contenha ossos ou espinhas deve-se desossar e/ou retirar as espinhas na preparação a fim de garantir que eles não sejam distribuídos na marmitta.

Composição estimada da refeição	Peso (em gramas)
<p>acebolado, bife à milanesa).</p> <p>- Aves: 2 vezes por semana (coxa, sobrecoxa e peito; frango assado, frango ao molho, galinhada, frango empanado, frango frito e linguiça assada). SEMPRE SEM OSSOS.</p> <p>- Peixes: 1 vez por semana (de água doce, salgada; frito, ao molho; filé, posta). SEMPRE SEM ESPINHAS OU OSSOS.</p> <p>- Suína: quinzenal (bisteca, pernil, lombo, costelinha). SEMPRE SEM OSSOS.</p>	
Guarnição: gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, suflês, farofas, massas, macarrão (espaguete, talharim e parafuso), mandioca, batata, creme de milho, purê, ovos fritos ou cozidos, pirão, polenta. (Todos os dias)	100
Hortaliças: alface, tomate, pepino, couve, cenoura, beterraba, abóbora, vinagrete, repolho, couve, couve-flor, bem como todos os demais itens do gênero. (Todos os dias)	100
<b>Total</b>	<b>700</b>

**Tabela 1 - Composição do almoço/jantar - Modalidade A e B**

- **Sobremesa:** todos os dias no almoço, sendo quatro vezes por semana composta por frutas\* e três vezes por semana composta por doces, tais como: goiabada, bananada, paçoca, pé de moleque e doce de leite em tabletes de 30g.

- **Lanches da manhã e da tarde:**

Sugestões	Lanches
1	1 (um) sanduíche tipo misto, em pão de 50g, contendo no mínimo 30 gramas de recheio salgado, sendo uma fatia de presunto e uma de queijo prato, muçarela ou minas, de no mínimo 15 gramas cada fatia, em embalagem adequada.
	Suco de caixinha contendo no mínimo 200 ml ou 1 copo de 300 ml de refrigerante.
2	Sanduíche tipo "cachorro quente", composto de pão para "cachorro quente" de 50g, com uma salsicha e molho de tomate.
	Suco de caixinha contendo no mínimo 200 ml ou 1 copo de 300 ml de refrigerante.
3	Pão de 50g com manteiga/margarina/requeijão/geleia.



Sugestões	Lanches
	Leite, café ou achocolatado em copo de 250 ml.
4	Bolo simples (fatia de 150 gramas).
	Leite, café ou achocolatado em copo de 250 ml.

**Quadro 2 - Sugestões de lanches - Modalidade A e B**

- **Ceia Noturna:** frutas\*, pão de 50g com manteiga/margarina/requeijão, iogurte/achocolatado em copo de 250 ml/suco de caixinha contendo no mínimo 200 ml.

**\*Observação:** Não poderão ser fornecidas as frutas laranja e maçã. As demais frutas poderão ser oferecidas normalmente (abacaxi, melão, mamão, manga, melancia, banana etc.).

**5.2.2.8** Na elaboração do cardápio, a CONTRATADA atenderá o requisito de alternar diariamente uma sugestão de número par com uma de número ímpar.

**5.2.2.9** As unidades de medida (g/ml) definidas nas tabelas acima consideram os alimentos já cozidos e/ou prontos para consumo. Como exemplo, o **almoço diário** a ser entregue em cada marmita pronta para o consumo dos(as) socioeducandos(as) deve conter, no mínimo, 700 gramas de peso total, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar, mais a sobremesa e o suco ou refrigerante.

**5.2.2.10** Por motivos de segurança, as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: frango sem osso, peixe sem espinhas, costelas bovinas ou suínas sem osso.

**5.2.2.11** Em datas comemorativas, quais sejam, Páscoa (a ser comemorada na primeira semana de abril), Natal (a ser comemorado na terceira semana de dezembro) e Ano Novo (a ser comemorado na última semana de dezembro), deverá ser fornecida a “refeição especial para data comemorativa”, em substituição ao almoço ou jantar, a critério do executor local. As refeições que não estiverem claramente caracterizadas com elementos típicos das referidas datas não serão aceitas pelo executor local ou poderão ser complementadas a critério de sua avaliação.

## 5.2.3 Especificações da Modalidade C

**5.2.3.1** É a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições frescas (café da manhã, almoço, lanches, jantar, ceia e refeições rápidas) para as Unidades de Internação e Semiliberdade, servidas em caixas térmicas denominadas *hot box*. Os serviços devem estar de acordo com as boas práticas preconizadas pela legislação vigente para serviços de alimentação, mediante a utilização de equipamentos, utensílios, pessoal e demais estruturas de propriedade da CONTRATADA.

**5.2.3.2** Deverá estar prevista a disponibilização de veículos para o transporte das refeições das dependências da CONTRATADA para as Unidades Receptoras. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pelo CONTRATANTE, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

**5.2.3.3** O serviço da alimentação não poderá ser feito em marmitas, salvo nos casos excepcionais e específicos.

**5.2.3.4** Para o serviço de alimentação nas **Unidades de Internação e Semiliberdade:**

**5.2.3.4.1** A CONTRATADA preparará e distribuirá o quantitativo diário estabelecido para cada tipo de refeições, durante os 7 (sete) dias por semana, incluindo feriados, de acordo com a tabela de horários das refeições em cada Unidade;

**5.2.3.4.2** Tais refeições deverão ser preparadas nas Unidades de produção da CONTRATADA e os alimentos serão servidos aos internados em pratos de 23 cm de diâmetro, confeccionado em polipropileno inquebrável, acompanhado de copo inquebrável, com alça e capacidade mínima de 250 ml, confeccionado em polipropileno, além de colher de plástico duro de 15 cm, confeccionada em polipropileno. O ônus pelo fornecimento dos utensílios necessários a cada refeição será de total responsabilidade da CONTRATADA.

**5.2.3.4.3** A CONTRATADA deverá observar rigorosamente os prazos

de cocção contidos na Instrução Normativa nº 04/ 2017, publicada no DODF nº 31 de 15/12/2015, e a entrega das refeições deverá ser feita, no máximo, 6 (seis) horas após a cocção e a temperatura deverá estar acima de 60 graus celsius no momento da entrega. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

**5.2.3.4.4** As refeições serão compostas de cardápios variados, contendo, no mínimo, os seguintes itens por refeição:

- **Café da manhã:** leite, café ou achocolatado preparado em embalagem de 250ml, pão de 50g com manteiga ou margarina, queijo e/ou presunto, geleia e requeijão, com possibilidade de variação a critério da CONTRATANTE, desde que não aumente os custos;
- **Almoço/Jantar:** arroz, feijão, macarrão, carnes (bovina, suína, aves ou peixe), verduras e legumes dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, com no mínimo 700g (setecentos) gramas conforme quadro estimado:

Composição estimada da refeição	Peso (em gramas)
Arroz polido, longo tipo 1.(Todos os dias)	200
Feijão (carioca tipo 1, grupo 1 anão/ fradinho/ preto/branco tipo 1). (Todos os dias)	100
<p>Carnes (bovina, suína, aves ou peixe).</p> <p>- Bovina: 4 vezes na semana quando não tiver suínos e 3 vezes na semana quando tiver suínos. SEMPRE SEM OSSOS. (carne de sol, carne ao molho, carne moída, almôndegas ao molho, isca de carne, costela, churrasco misto, carne assada, bife acebolado, bife à milanesa).</p> <p>- Aves: 2 vezes por semana (coxa, sobrecoxa e peito; frango assado, frango ao molho, galinhada, frango empanado, frango frito e linguiça assada). SEMPRE SEM OSSOS.</p> <p>- Peixes: 1 vez por semana (de água doce, salgada; frito, ao molho; filé, posta). SEMPRE SEM ESPINHAS OU OSSOS.</p> <p>- Suína: quinzenal (bisteca, pernil, lombo, costelinha). SEMPRE SEM OSSOS.</p>	200
Guarnição: gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, suflês, farofas, massas, macarrão espaguete, talharim e parafuso, mandioca, batata, creme de milho, purê, ovos fritos ou cozidos, pirão, polenta. (Todos os dias)	100
Salada de folhas verdes, legumes e/ou verduras: alface, tomate, pepino, couve, cenoura, beterraba, abóbora, vinagrete, repolho, couve-flor, bem como todos os demais itens do gênero. (Todos os dias)	100
<b>Total</b>	<b>700</b>

**Tabela 2 - Composição do almoço/jantar - Modalidade C**

- **Sobremesa:** três vezes por semana no almoço, tais como: goiabada, paçoca, pé de moleque, bananada e doce de leite, em tabletes de 30g.
- **Lanche da manhã e da tarde:**

Sugestões	Lanches
1	1 (um) sanduíche tipo misto em pão de 50g, contendo no mínimo 30 gramas de recheio salgado, sendo uma fatia de presunto e uma de

Sugestões	Lanches
	queijo prato, muçarela ou minas, de no mínimo 15 gramas cada fatia, em embalagem adequada.
	Suco de caixinha contendo no mínimo 200 ml ou 1 copo de 300 ml de refrigerante.
2	Sanduíche tipo “cachorro quente”, composto de pão para “cachorro quente” de 50g, com uma salsicha, molho de tomate e batata palha.
	Suco de caixinha contendo no mínimo 200 ml ou 1 copo de 300 ml de refrigerante.
3	Pão de 50g com queijo, manteiga ou margarina
	Leite, café ou achocolatado em copo de 250 ml.

**Quadro 3 - Sugestões de lanches - Modalidade C**

- **Ceia noturna:** Pão de 50g com queijo, manteiga ou margarina, com frutas (banana, maçã, melancia, melão ou mamão), iogurte e leite, café ou achocolatado servido em copo de 250 ml.

**5.2.3.4.5** Na elaboração do cardápio a CONTRATADA atenderá o requisito de alternar diariamente uma sugestão de número par com uma de número ímpar.

**5.2.3.4.6** As unidades de medida (g/ml) definidas nas tabelas acima consideram os alimentos já cozidos e/ou prontos para consumo. Como exemplo, o **almoço diário** a ser entregue em cada marmita pronta para o consumo dos(as) socioeducandos(as) deve conter, no mínimo, 700 gramas de peso total, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar, mais a sobremesa e o suco ou refrigerante.

**5.2.3.4.7** Por motivos de segurança, as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: frango sem osso, peixe sem espinhas, costelas bovinas ou suínas sem osso.

**5.2.3.4.8** Em datas comemorativas, quais sejam, Páscoa (a ser comemorada na primeira semana de abril), Natal (a ser comemorado na terceira semana de dezembro) e Ano Novo (a ser comemorado na última semana de dezembro), deverá ser fornecida a “refeição especial para data comemorativa” em substituição ao almoço ou jantar, a critério do executor local. As refeições que não

estiverem claramente caracterizadas com elementos típicos das referidas datas não serão aceitas pelo executor local ou poderão ser complementadas a critério de sua avaliação.

**5.2.3.5** Para o serviço de alimentação nas **Gerências de Atendimento em Meio Aberto (GEAMAs)**:

**5.2.3.5.1** A CONTRATADA preparará e distribuirá o quantitativo de kits lanches e *coffee break* para as Gerências de Atendimento em Meio Aberto (GEAMAs), de acordo com o Anexo III deste Caderno Técnico, observando rigorosamente os prazos de cocção estabelecidos pela Instrução Normativa nº 4, publicada no DODF nº 31 de 11/02/2015.

**5.2.3.5.2** Cada kit lanches deverá ser preparado nas Unidades de produção da CONTRATADA, mediante a utilização de equipamentos, utensílios, pessoal e demais estruturas de propriedade da CONTRATADA. Os alimentos serão servidos aos socioeducandos embalados em sacos plásticos individualizados e fechados hermeticamente.

**5.2.3.5.3** A CONTRATADA ficará também obrigada a fornecer kits com dieta especial aos socioeducandos das Unidades em Meio Aberto que estiverem sob cuidados médicos, mediante informação prestadas pela CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, em substituição à refeição que seria servida normalmente.

**5.2.3.5.4** Desta feita, os serviços ora pleiteados através da contratação terceirizada visam à captação de serviços especializados junto às empresas do ramo, que tenham qualidade técnica comprovada para o cumprimento da atividade de fornecimento contínuo de alimentação balanceada, saudável e preparada dentro de rigorosos parâmetros de higiene e limpeza.

**5.2.3.5.5** A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento de

gêneros e produtos alimentícios registrados nos órgãos federais competentes, além de materiais de uso e consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, louças e utensílios dentre outros).

**5.2.3.5.6** É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer e exigir de seus funcionários a utilização de crachás específicos de identificação, bem como providenciar a manutenção junto à CONTRATANTE de cadastro dos funcionários que porventura necessitarem adentrar as dependências das GEAMAS, contendo nome, endereço e telefone dos mesmos.

**5.2.3.5.7** A CONTRATADA deverá também providenciar, no prazo de até 3 (três) horas, a troca de todo material que vier a apresentar defeito de fabricação e/ou produtos fora do prazo de validade;

**5.2.3.5.8** A entrega será efetuada em todas as Gerências de Atendimento em Meio Aberto – GEAMAs, com recibos que conste o nome da CONTRATADA, CNPJ, local de entrega, descrição do produto que está sendo entregue e quantidade, data, horário, nome do servidor, matrícula e assinatura de quem recebeu o objeto contratado, até uma hora antes do horário pactuado no pedido.

**5.2.3.5.9** Os kits lanches e os *coffee breaks* para as GEAMAs serão servidos nos encontros mensais especificados no Anexo III.

- **Kit lanche para as GEAMAs:** Pão de forma branco de 50g, com queijo muçarela (mínimo de 15 g cada fatia), presunto (mínimo de 30 g cada fatia) e margarina, 1 suco de frutas de caixinha de 200ml/unidade e 01 fruta (maçã, banana, pêra), embalados em sacos plásticos individualizados e fechados hermeticamente.
- **Coffee break para as GEAMAs:**

Composição estimada do <i>coffee break</i>	Quantidade por pessoa	Variedade
Bolo	1 fatia (mín. 30g cada)	1 tipo
Torta salgada	1 fatia (mín. 60g cada)	1 tipo

Composição estimada do <i>coffee break</i>	Quantidade por pessoa	Variedade
Sanduíche	2 unidades (mín. 30g cada)	2 tipos
Salgados assados	5 unidades	2 tipos
Salgados fritos	5 unidades	2 tipos
Biscoitos variados doces caseiros ou integrais	2 unidades	2 tipos
Frutas (maçã, banana, pêra)	300g	2 tipos
Sucos	200ml	1 tipo
Refrigerantes	200ml	1 tipo
Café	100ml	-
Leite	50ml	-

**Quadro 4 - Composição do coffee break**

## 5.2.4 Condições de Recebimento do Objeto

**5.2.4.1** Com o objetivo de verificar sua conformidade com as especificações constantes neste Caderno Técnico, o recebimento das refeições será realizado:

**5.2.4.1.1** Provisoriamente, no ato da entrega, para posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações constantes neste documento;

**5.2.4.1.2** Definitivamente, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado a partir do recebimento provisório, após verificação de sua compatibilidade com as especificações descritas no Caderno Técnico e sua consequente aceitação mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo, assinado pelas partes.

**5.2.4.2** As embalagens das refeições e do Kit Lanche deverão ser originais do fabricante, atóxicas, limpas e íntegras, ou seja, sem rasgos, amassados, trincas ou outras imperfeições.

**5.2.4.3** As refeições que forem entregues em desacordo com o especificado deverão ser substituídos pela CONTRATADA em até 30 (trinta) minutos e o seu descumprimento poderá acarretar sanções conforme previsto na legislação vigente e no contrato de prestação de serviços.



**5.2.4.4** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço prestado, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeição da execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei e por este instrumento, a critério da Comissão Permanente de Fiscalização de contratos de alimentação.

## **5.3 Requisitos de habilitação do fornecedor**

**5.3.1** A licitante deverá apresentar, quando do julgamento da proposta/habilitação da empresa, os documentos abaixo elencados:

**5.3.1.1** Atestado de Capacidade Técnica registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN da respectiva região onde a empresa executa seus serviços, que comprove que a licitante tenha executado para órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, ou ainda para empresas privadas, serviços contínuos de preparo e fornecimento de alimentação, à semelhança do objeto demandado na respectiva contratação;

**5.3.1.2** Registro ou Inscrição da licitante pessoa jurídica no Conselho Regional de Nutrição, da Região que estiver vinculada, dentro do prazo de validade;

**5.3.1.3** Conter declaração de que, quando da assinatura do contrato, a CONTRATADA disponibilizará Profissional Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.

**5.3.1.4** Não ser empresa declarada inidônea por serviço prestado a qualquer Estado à Administração Pública ou à Empresa Pública.

**5.3.1.5** Declaração de que, desde o início do processo licitatório, a CONTRATADA não tenha em seu quadro societário, preposto ou funcionário

administrativo, pessoa física condenada por crimes praticados por particular contra a Administração em geral.

## **5.4 Obrigações e responsabilidades da CONTRATADA**

Sem prejuízo das disposições nas cláusulas anteriores e em cumprimento às suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem obrigações específicas da CONTRATADA as descrições detalhadas nos subtópicos discriminados a seguir.

A CONTRATADA obriga-se a:

**5.4.1** Indicar equipe técnica, discriminando o número de profissionais, com nome completo, endereço, telefone, número de documento de identidade de todos os envolvidos no processo de produção das refeições, por se tratar de área de segurança;

**5.4.2** Todos os servidores da Contratada que adentrem nas Gerências de Semiliberdade e Internação ou Gerências de Atendimento em Meio Aberto deverão, OBRIGATORIAMENTE, se apresentar uniformizados e com crachás de identificação.

**5.4.3** Não empregar funcionário no contrato de prestação de serviços de alimentação junto à SEJUS que tenha vínculo sanguíneo, até o terceiro grau, com adolescentes ou jovens em cumprimento de medida socioeducativa no Distrito Federal.

**5.4.4** Responsabilizar-se por todas as despesas inerentes ao serviço ora contratado (salários, encargos sociais, seguros, taxas, tributos, uniforme), e outros ônus decorrentes do desempenho da atividade, não havendo relação empregatícia entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA;

- 5.4.5** Garantir a continuidade dos serviços (preparação, separação e entrega), ainda que seja necessário substituir ou acrescentar recursos humanos às custas da CONTRATADA;
- 5.4.6** Providenciar a imediata substituição dos empregados designados para a execução dos serviços nos casos de impedimento por afastamento, falta, férias, descanso semanal e outros;
- 5.4.7** Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, inclusive nos finais de semana e nos feriados;
- 5.4.8** Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança de higiene e saúde do trabalhador, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários à execução do trabalho;
- 5.4.9** Garantir a seus empregados seguro contra risco de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a lei, deverá ser apresentado à Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação, juntamente com possíveis renovações de certificado, quando for o caso;
- 5.4.10** Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período estipulado pela legislação pertinente, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos;
- 5.4.11** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz, exclusivamente para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 5.4.12** Observar as regras de higiene pertinentes à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios, armazenamento, preparo e distribuição das refeições preconizadas pela Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, as

exigências da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, e Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984;

**5.4.13** Colocar à disposição dos funcionários da empresa sabonete líquido para assepsia das mãos, que deve ser eficiente, possuir efeito residual e ser de fácil aplicação, específico para cozinha industrial;

**5.4.14** Os funcionários da CONTRATADA deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, e o Procedimento Operacional Padrão personalizado da Unidade. As mãos não podem conter ferimentos, devendo as unhas ser conservadas curtas, limpas e sem esmalte;

**5.4.15** Em hipótese alguma, funcionários de limpeza poderão exercer atividades diretas de manipulação de alimentos e vice-versa;

**5.4.16** Não será permitido o armazenamento de sobras de nenhum gênero do cardápio para fins de reaproveitamento para servir a usuários ou funcionários da empresa;

**5.4.17** A CONTRATADA deverá conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gênero alimentício e materiais necessários à execução dos serviços, como, por exemplo, temperatura e divisão no freezer, bem como a organização da dispensa;

**5.4.18** Observar as recomendações dos fornecedores para o adequado armazenamento dos alimentos adquiridos;

**5.4.19** Observar as normas vigentes para refrigeração e congelamento dos diversos tipos de alimentos perecíveis, considerando embalagens apropriadas, tempo de armazenamento, temperatura correta das câmaras, etiquetas de identificação e, posteriormente, processo correto de descongelamento dos alimentos congelados;

- 5.4.20** Manter os alimentos perecíveis e não perecíveis em temperatura e tempo adequados para o armazenamento de acordo com a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984;
- 5.4.21** Promover o recolhimento para esterilizar e secar os talheres, copos e pratos, quando não descartáveis, bem como providenciar diariamente utensílios descartáveis quando for o caso a pedido da Comissão Permanente de Fiscalização de Contratos de Alimentação, necessários para cada refeição servida e embalá-los em sacos plásticos;
- 5.4.22** Oferecer, quando necessário, todo material de limpeza, higiene, conservação dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo e distribuição das refeições;
- 5.4.23** O uso de luvas descartáveis é obrigatório para o manuseio de alimentos prontos para o consumo.
- 5.4.24** A CONTRATADA deverá enviar, quinzenalmente, os cardápios elaborados por sua nutricionista, para aprovação da CONTRATANTE por meio da Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação.
- 5.4.25** Fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados quinzenalmente pelo executor técnico da CONTRATANTE e seguindo os parâmetros de segurança sanitária;
- 5.4.26** As eventuais alterações de cardápio serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da CONTRATADA e CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e regras estabelecidas neste Termo de Referência;
- 5.4.27** Realizar, no mínimo mensalmente, às suas expensas e sob sua responsabilidade, segundo as normas preconizadas por órgão federal e/ou distrital de fiscalização, a desratização e desinsetização do refeitório das Gerências, áreas externas e dentro dos limites físicos da unidade de alimentação, de modo a evitar o acesso e proliferação de ratos, moscas, baratas e formigas. No caso de ineficiência

dos procedimentos adotados, a empresa ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a Sejus;

**5.4.28** Acondicionar todo o lixo produzido para a prestação de serviço em sacos plásticos próprios para tal finalidade e de acordo com as normas do Serviço de Limpeza Urbana – SLU (orgânico, seco e reciclável), em contêineres próprios da empresa prestadora de serviço, com capacidade suficiente para acolher os dejetos até o recolhimento pelo serviço público de coleta de lixo, disponibilizando preferencialmente para utilização em atividades de reciclagem e criação de adubo pelos socioeducandos do Sistema Socioeducativo, sempre que solicitado pela Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação.

**5.4.29** Diariamente, armazenar sob refrigeração/congelamento amostras de todos os alimentos servidos, em recipientes devidamente higienizados, por um período mínimo de 72 (setenta e duas) horas. As amostras devem estar identificadas com a descrição da preparação, o nome de quem coletou, a data e horário da coleta;

**5.4.30** Realizar, mensalmente, análises microbiológicas em amostras coletadas dos alimentos servidos ou quando houver suspeita de contaminação, encaminhando os laudos ao Executor Técnico do contrato;

**5.4.31** Disponibilizar à CONTRATANTE amostras de alimentos para análise microbiológica sempre que for solicitado;

**5.4.32** Permitir que a CONTRATANTE promova vistorias na alimentação fornecida nas Gerências e colha amostras quando entender necessário;

**5.4.33** A CONTRATADA fica obrigada a custear o valor das análises microbiológicas das amostras coletadas, ficando a cargo da SEJUS a indicação do laboratório para realizar tal procedimento;

**5.4.34** A CONTRATADA fica obrigada a respeitar os termos estipulados no Decreto nº 38.365, de 26 de julho de 2017, que regulamenta a Lei nº 5.448, de 12 de janeiro de 2015, o qual proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher;

**5.4.35** A CONTRATADA fica obrigada ao cumprimento do disposto na Lei Distrital nº 6.112/2018, a qual implementa o Programa de Integridade, promovendo adoção de medidas e ações que visem à prevenção, à detecção, à punição e à remediação de fraudes e atos de corrupção.

**5.4.36** Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências das unidades, em todos os casos, apresentando listagem dos empregados executores dos serviços, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação, apresentando declaração do funcionário de que não é familiar até terceiro grau de adolescentes/jovens acautelados em nenhuma das unidades, cabendo à CONTRATADA a sua fiscalização. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

**5.4.37** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

**5.4.38** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

**5.4.39** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta, o que não exclui a necessidade de seguir as orientações de segurança das Unidades.

**5.4.40** Caso haja falta de abastecimento em alguma das unidades, fica sob a responsabilidade da respectiva contratada a reposição imediata das mesmas.

**5.4.41** Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e do Instrumento Convocatório, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

**5.4.42** A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicialmente contratado, nos termos do art. 65, §1º da Lei nº 8.666/1993.

**5.4.43** Substituir todo e qualquer material defeituoso em razão de ação ou de omissão involuntária, negligência, imprudência, imperícia ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior sem ônus para a Contratante e sem implicar alterações nos prazos estipulados no presente Termo de Referência.

**5.4.44** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao Distrito Federal ou a terceiros.

**5.4.45** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor.

**5.4.46** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

**5.4.47** Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

**5.4.48 Obrigações da CONTRATADA específicas da modalidades A e B:**

**5.4.48.1** Para as modalidades A e B, a CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal compatível com o funcionamento do refeitório das Unidades, com suas jornadas de trabalho, e com os seguintes cargos/funções:



Função	Quantidade
Responsável Técnico – Nutricionista*	2, no mínimo
Técnico de nutrição	2, no mínimo
Cozinheiro(a)	2 no mínimo – variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de Trabalho
Auxiliar de cozinha	2, no mínimo – variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho
Auxiliar de Serviços Gerais	2, no mínimo

**Quadro 5 - Quadro de pessoal**

(\*) O quadro técnico de Nutricionistas deverá obedecer às exigências da Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas.

(\*\*) A quantidade de funcionários poderá ser modificada conforme orientação da CONTRATADA quando verificada a necessidade.

(\*\*) A quantidade estabelecida no quadro em geral refere-se ao total das duas unidades, sendo esta quantidade dividida de forma proporcional.

**5.4.48.2** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela limpeza, asseio e higienização do ambiente interno e externo da cozinha da Unidade, mantendo às suas expensas equipe de funcionários qualificados para cumprimento dessa exigência;

**5.4.48.3** A CONTRATADA deverá analisar a relação de material disponível na cozinha das Unidades, constante no Anexo I, e providenciar obrigatoriamente os do anexo 2 e os demais que achar necessário para cumprir fielmente o Contrato;

**5.4.48.4** A CONTRATADA deverá responder por danos e desaparecimento e bens patrimoniais e avarias que venham a ser causadas (por seus empregados ou prepostos) a terceiros ou à CONTRATANTE, desde que fique comprovada a responsabilidade apurada pela Subsecretaria do Sistema Socioeducativo;

**5.4.48.5** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todos os equipamentos fornecidos pela CONTRATANTE ou pela CONTRATADA, inclusive nos finais de semana e feriados, no prazo mínimo (trimestralmente) e levando-se em conta a importância do equipamento, para que não comprometa a segurança ou a qualidade do serviço prestado, sempre que necessário;

**5.4.48.6** A CONTRATADA deverá dispor, no refeitório, de um mural ou quadro de avisos, em local visível, medindo 2 metros de comprimento por 1,5 metros de largura. Esse mural deverá ser usado para fixação do cardápio, atividades educativas e informativas, devendo ter autorização prévia da SEJUS para serem ali afixados;

**5.4.48.7** Manter limpas e organizadas as instalações físicas no ambiente destinado à confecção das refeições. Manter o asseio e limpeza das cozinhas das Unidades, fornecendo e aplicando o material necessário e adequado para a execução dessas atividades;

**5.4.48.8** Remover, no mínimo duas vezes ao dia, o lixo das áreas de manipulação de alimentos;

**5.4.48.9** A CONTRATADA deverá apresentar, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas e garantir sua implementação nas Unidades onde a empresa executará suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento dos serviços (conforme Portaria nº 1.428/MS de 1993, Resolução nº 275, de 20 de outubro de 2002 e Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 e legislação superveniente).

**5.4.48.10** É vedada a circulação de funcionários da empresa nas áreas comuns ou exclusivamente reservadas aos socioeducandos(as), sem autorização prévia e expressa do diretor ou gerente da unidade.

#### **5.4.49 Obrigações da CONTRATADA específicas da modalidade C:**

**5.4.49.1** A contratada deverá manter as instalações físicas, no ambiente destinado à confecção das refeições, limpo e higienizado. Manter o asseio e limpeza de suas cozinhas, fornecendo e aplicando o material necessário e adequado para a execução dessas atividades.

**5.4.49.2** Arcar com todos os custos necessários para o fornecimento das Refeições e dos Kits Lanche e *coffee break*, incluindo despesas dos tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir.

## **5.5 Obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE**

O CONTRATANTE responsabilizar-se-á por:

**5.5.1** Efetuar os pagamentos na forma estabelecida no respectivo contrato;

**5.5.2** Proporcionar todas as facilidades que lhe couber e for possível para que os serviços sejam executados na forma estabelecida neste Caderno Técnico e no respectivo Contrato;

**5.5.3** Exercer, por seu executor do contrato, acompanhamento e fiscalização sobre a execução dos serviços, dando ciência ao preposto da CONTRATADA por meio da Subsecretaria de Administração Geral via e-mail, no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, e determinando sua imediata regularização;

**5.5.4** Promover, quando entender necessário, vistoria na alimentação fornecida nas Unidades, na presença de seu representante legal ou de quem ele indicar poderes, a fim de verificar as exigências preconizadas para o alimento oferecido e para o ambiente, de acordo com a Resolução nº 216, de 15 de setembro

de 2004, a Resolução CISA/MA/MS nº 10 de 31/07/1984 e demais normas distritais aplicadas;

**5.5.5** Acionar a Vigilância Sanitária sempre que entender ser necessário;

**5.5.6** Realizar análises microbiológicas em amostras coletadas, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a custear o valor de tais serviços. Ficará a cargo da SEJUS a indicação do laboratório para realizar tal procedimento;

**5.5.7** Deverá comunicar por escrito ao preposto da CONTRATADA qualquer descumprimento de obrigações e responsabilidade, previstas neste Caderno Técnico e no respectivo Contrato, determinando as medidas necessárias a sua imediata regularização;

**5.5.8** Aplicar as penalidades previstas em Lei, neste Instrumento e no respectivo Contrato de Prestação de Serviços, quando for o caso;

**5.5.9** Quando da formalização da contratação, o órgão CONTRATANTE deverá exigir a implementação do Programa de Integridade das Empresas a serem contratadas pela Administração Pública do Distrito Federal, nos termos do disposto no art. 15 da Lei nº 6.112/2018.

## **5.6 Fiscalização/Controle da execução do serviço**

**5.6.1** O acompanhamento e a fiscalização consistem na verificação da conformidade de prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por comissão designada, na forma dos arts 67 e 73 da Lei nº 8.666/93 e dos Decretos nº 32.598/2010 e nº 32.753/2011;

**5.6.2** O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993;

**5.6.3** A Subsecretaria de Administração Geral deverá indicar servidor para o acompanhamento e fiscalização do contrato. As decisões e providências que porventura ultrapassem a competência do servidor designado para fiscalização do contrato deverão ser solicitadas a seus superiores hierárquicos, em tempo hábil, para a adoção das medidas necessárias;

**5.6.4** A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da empresa que vier a ser CONTRATADA pela completa e perfeita execução de suas obrigações.

**5.6.5** Alguma irregularidade nas refeições deverá ser comunicada por escrito, à Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação, para conhecimento e adoção das medidas pertinentes.

**5.6.6** Caberá ao executor local do contrato de alimentação promover a coleta de amostras de refeição que supostamente não está em conformidade com a qualidade exigida neste Instrumento. Ainda, o executor do contrato submeterá ao órgão de fiscalização sanitária a análise da amostra para certificação da qualidade do produto.

**5.6.7** A Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania do Distrito Federal promoverá, quando entender necessário, vistoria na alimentação fornecida nas Unidades, na presença de seu representante legal, em dia e horário a ser definido. Será verificado, temperatura dos alimentos (alimentos resfriados: até 10°C e alimentos congelados -8°C) de acordo com a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, e acondicionamento no freezer e limpeza do ambiente de acordo com as exigências da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.

**5.6.8** No curso da execução dos serviços caberá à Subsecretaria do Sistema Socioeducativo, por meio da Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação, o direito de fiscalizar o cumprimento das disposições do contrato que será firmado.

**5.6.9** Serão fiscalizados, a qualquer tempo, todos os itens acima referidos, a critério da Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania do Distrito Federal – SEJUS.

**5.6.10** A CONTRATANTE não permitirá que os serviços a serem contratados, sejam executados em tarefas em desacordo com as pré-estabelecidas, mesmo que solicitadas pelas unidades atendidas.

**5.6.11** A SEJUS realizará análises microbiológicas em amostras coletadas, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a custear o valor de tais serviços. Ficará a cargo da SEJUS a indicação do laboratório para realizar tal procedimento.

**5.6.12** A CONTRATADA compromete-se a realizar, quinzenalmente, análise microbiológica do material servido, encaminhando ao Executor Técnico do contrato os laudos, para conhecimento e arquivo na SEJUS.

**5.6.13** A ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização da SEJUS, não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade pela execução dos serviços;

**5.6.14** Cabe ao fiscal do contrato observar o efetivo cumprimento do disposto no Art. 13 da Lei Distrital nº 6.112/2018

## **5.7 Recomendações e boas práticas ambientais**

As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução dos índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela CONTRATADA, tais como:

**5.7.1** A CONTRATADA deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos na Lei Distrital nº 4.770/2012, em conformidade com o Decreto nº 7.746/2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/1993, bem como o Decreto nº 39.103/2018, que regulamenta, no âmbito do Distrito Federal, o Sistema de Registro de Preços, estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Distrito Federal direta, autárquica e fundacional e das empresas estatais dependentes, devendo ser

observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

**5.7.2** A CONTRATADA, conforme art. 1º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

**5.5.9.1** A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;

**5.5.9.2** A deposição e o tratamento adequados de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;

**5.5.9.3** A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;

**5.5.9.4** A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;

**5.5.9.5** A logística reversa.

**5.7.3** Conforme art. 2º da Lei nº 4.770/2012; a CONTRATADA deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

**5.5.9.6** A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis por essa Administração Pública;

**5.5.9.7** A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização.

**5.7.4** Conforme art. 8º, incs. I a V, da Lei nº 4.770/2012; a CONTRATADA deverá comprovar que tem condições de adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, especialmente:

**5.7.4.1** Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

**5.7.4.2** Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:

**5.7.4.2.1** Reduzam o consumo de água e energia;

**5.7.4.2.2** Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;

**5.7.4.2.3** Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos;

**5.7.4.3** Fornecimento aos empregados de equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

**5.7.4.4** Realização de treinamento interno de seus empregados, para redução da produção de resíduos e do consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;

**5.7.4.5** Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.



## 6 Valores referenciais

Essa seção traz orientações acerca dos valores referenciais que deverão ser observados no ato da contratação da prestação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo. Assim, serão apresentados o resumo dos valores referenciais para as três modalidades de serviço, a composição dos valores unitários relacionados a esse serviço, uma análise de dispersão dos preços e uma planilha de orçamento da contratação do serviço.

### 6.1. Resumo – Valor Referencial

Os valores referenciais para as três modalidades de contratação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo estão apresentado nas tabelas a seguir.

Modalidade A: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante			
Refeições	Preço da refeição em contratos públicos (R\$)	Preço obtido com o detalhamento dos custos (R\$)	Média (R\$)
Café da manhã	2,96	5,01	3,98
Colação/Lanche da manhã	2,25	3,10	2,67
Almoço	9,77	17,69	13,73
Lanche da tarde	3,15	3,10	3,12
Jantar	10,12	16,99	13,55
Ceia noturna	2,25	4,19	3,22

**Tabela 3 - Valores referenciais da Modalidade A**

<b>Modalidade B: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportadas para as Unidades Receptoras</b>			
<b>Refeições</b>	<b>Preço da refeição em contratos públicos (R\$)</b>	<b>Preço obtido com o detalhamento dos custos (R\$)</b>	<b>Média (R\$)</b>
Café da manhã	2,96 + X	5,01 + X	3,98 + X
Colação/Lanche da manhã	2,25 + X	3,10 + X	2,67 + X
Almoço	9,77 + X	17,69 + X	13,73 + X
Lanche da tarde	3,15 + X	3,10 + X	3,12 + X
Jantar	10,12 + X	16,99 + X	13,55 + X
Ceia noturna	2,25 + X	4,19 + X	3,22 + X

**Tabela 4 - Valores referenciais da Modalidade B**

<b>Modalidade C: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras</b>			
<b>Refeições</b>	<b>Preço da refeição em contratos públicos (R\$)</b>	<b>Preço obtido com o detalhamento dos custos (R\$)</b>	<b>Média (R\$)</b>
Café da manhã	2,13	4,84	3,49
Colação/Lanche da manhã	2,29	4,74	3,51
Almoço	8,59	18,65	13,62
Lanche da tarde	4,50	4,74	4,62
Jantar	8,77	17,29	13,03
Ceia noturna	2,13	7,01	4,57
Kit lanche	6,73	5,26	5,99
Coffee break	18,00	18,47	18,23

**Tabela 5 - Valores referenciais da Modalidade C**

A variável X considerada na Modalidade B corresponde ao custo de logística, que envolve o transporte das refeições da Unidade em que ela é preparada para as Unidades Receptoras. Visto que na Modalidade A e B as refeições são preparadas nas dependências da Contratante, a diferença de custo entre elas é justamente esse

custo logístico, por isso o custo referencial da Modalidade B corresponde ao custo da Modalidade A com a adição do custo logístico.<sup>4</sup>

A partir da pesquisa de preços em editais e do cálculo pelo detalhamento dos custos foram encontrados os valores referenciais de contratações na Modalidade B, conforme está apresentado na Tabela 6. Os valores apresentados abaixo serão utilizados para as estimativas de orçamento da Modalidade B ao longo do caderno.

<b>Modalidade B: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportadas para as Unidades Receptoras</b>			
<b>Refeições</b>	<b>Preço da refeição em contratos públicos (R\$)</b>	<b>Preço obtido com o detalhamento dos custos (R\$)</b>	<b>Média (R\$)</b>
Café da manhã	2,94	5,16	4,05
Colação/Lanche da manhã	0,00	3,20	3,20
Almoço	10,06	18,80	14,43
Lanche da tarde	2,94	3,20	3,07
Jantar	10,06	18,09	14,07
Ceia noturna	0,00	4,31	4,31

**Tabela 6 - Valores de contratações na Modalidade B**

Com base nesses valores, como forma de exemplificação, foram calculados abaixo os custos logísticos (X)<sup>5</sup> a partir da diferença entre a média da Modalidade B e da Modalidade A. Ressalta-se, porém, que o custo logístico varia de acordo com a distância percorrida e a quantidade de refeições transportadas, assim esse valor pode variar para maior ou menor em cada contratação. A tabela a seguir apresenta o custo logístico com base nos valores considerados nesse caderno.

<sup>4</sup> Essa metodologia é baseada na praticada no Caderno Técnico de Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado atendidos pela Fundação CASA – Versão 06 – Novembro/2019 da BEC/SP.

<sup>5</sup> Custo logístico = Preço da Modalidade B – Preço da Modalidade A

Refeições	Média da Modalidade B (R\$)	Média da Modalidade A (R\$)	Custo logístico (R\$)
Café da manhã	4,05	3,98	0,07
Colaço/Lanche da manhã	3,20	2,67	0,53
Almoço	14,43	13,73	0,70
Lanche da tarde	3,07	3,12	-0,05
Jantar	14,07	13,55	0,52
Ceia noturna	4,31	3,22	1,09

**Tabela 7 - Custo logístico da Modalidade B**

Refeições	Preço da refeição em contratos públicos da Modalidade A (R\$)	Custo logístico 1 (R\$)	Preço da refeição em contratos públicos da Modalidade B (R\$)	Preço obtido com o detalhamento dos custos da Modalidade A (R\$)	Custo logístico 2 (R\$)	Preço obtido com o detalhamento dos custos (R\$)	Média da Modalidade A (R\$)	Custo logístico 3 (R\$)	Média da Modalidade B (R\$)
Café da manhã	2,96	-0,01	2,94	5,07	0,16	5,23	4,01	0,08	4,09
Colação/Lanche da manhã	2,25	-2,25	0,00	3,15	0,12	3,28	2,70	0,57	3,28
Almoço	9,77	0,29	10,06	17,58	1,10	18,68	13,68	0,69	14,37
Lanche da tarde	3,15	-0,21	2,94	3,15	0,12	3,28	3,15	-0,04	3,11
Jantar	10,12	-0,06	10,06	16,88	1,08	17,97	13,50	0,51	14,01
Ceia noturna	2,25	-2,25	0,00	4,25	0,14	4,39	3,25	1,14	4,39

**Tabela 8 – Cálculo do valor referencial da Modalidade B**

## 6.2. Composição do valor referencial

Os valores referenciais das refeições para o serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo foram obtidos por meio da média dos valores obtidos por meio de: a) uma pesquisa de preço realizada em junho e julho de 2021, em conformidade com o Decreto nº 39.453/2018 e a Portaria nº 514/2018; e b) calculados com o detalhamento de custos de todos os insumos envolvidos no serviço.

Na pesquisa de preço, a estimativa de valor foi elaborada por meio de ampla pesquisa de preços públicos em licitações similares para a prestação de serviço de alimentação de unidades socioeducativas e de *coffee break*, obtidos nos Sistemas de Compras Governamentais e de demais entes da Federação. Observa-se, porém, que a maioria dos editais encontrados para as Modalidades A e C não tinham valores de colação (lanche da manhã) e ceia noturna, assim essas refeições apresentam apenas 1 preço. Já na Modalidade B, não foi encontrado nenhum valor para essas refeições.

Para a estimativa dos valores referenciais, considerou-se apenas valores válidos, ou seja, valores destoantes não foram considerados. A metodologia utilizada para identificar esses valores discrepantes foi o cálculo da mediana. Os valores abaixo 50% e acima 50% da mediana foram considerados discrepantes e excluídos do cálculo final. Assim, os valores referenciais são baseados no menor valor entre a média e a mediana dos valores válidos na pesquisa.

Já a estimativa de valor elaborada por meio do detalhamento de custos está explicada no Capítulo 7.

### 6.3. Planilha de orçamento (utilização dos valores referenciais)

O exemplo a seguir demonstra o preenchimento da planilha de orçamento para a contratação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo no GDF. Os números e quantitativos utilizados para composição desses valores são variáveis de contratação para contratação, neste caso, o valor demonstrado a seguir é utilizado como base apenas para o cálculo dos valores referenciais deste Caderno Técnico.

A primeira etapa envolve a estimativa das quantidades mensais de refeições. A tabela a seguir apresenta os valores mensais por refeição para cada modalidade.

Quantidade por Modalidade	Refeição/ Horário/ Quantidade <sup>6</sup>					
	Café da Manhã	Colação/Lanche da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia
Total por mês da Modalidade A	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600
Total por mês da Modalidade B	6.318	6.318	6.318	6.318	6.318	6.318
Total por mês da Modalidade C	6.036	6.036	6.036	6.036	6.036	6.036
Kit Lanche	1.824					
Coffee break	1.824					

**Tabela 9 - Quantitativo de Refeições**

<sup>6</sup>Os quantitativos das Modalidade A, C e Kit Lanche indicados na Tabela referem-se a uma estimativa utilizada no Relatório SEI-GDF n.º2/2020 SEJUS/SUAG/CPA e no Termo de Referência Veja e Nutrini, respectivamente. Para a Modalidade B utilizou-se a média desses dois valores e para o *Coffee break* utilizou-se o mesmo quantitativo do Kit Lanche. Esse quantitativo pode sofrer alterações e será utilizado nesse Caderno Técnico para fins de composição de cálculo do orçamento.

Em seguida, realiza-se o cálculo do valor total do serviço, a partir da multiplicação da quantidade estimada, com o valor referencial médio de cada refeição e o prazo da contratação em meses. A soma dos valores totais de cada refeição representa o valor global da contratação. As tabelas a seguir apresentam o orçamento dessas quantidades para cada modalidade.

<b>Modalidade A: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante</b>				
<b>Tipo de refeição</b>	<b>Quantidade estimada mensal</b>	<b>Valor unitário do serviço (R\$)</b>	<b>Prazo contratual (meses)</b>	<b>Valor Total do Serviço (R\$)</b>
Café da manhã	6600	4,01	48	1.271.046,33
Colação/Lanche da manhã	6600	2,70	48	855.902,09
Almoço	6600	13,68	48	4.332.868,83
Lanche da tarde	6600	3,15	48	998.462,09
Jantar	6600	13,50	48	4.277.154,93
Ceia noturna	6600	3,25	48	1.029.112,40
<b>VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO</b>				<b>12.764.546,68</b>

*Tabela 10 - Orçamento da Modalidade A*

<b>Modalidade B: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportadas para as Unidades Receptoras</b>				
<b>Tipo de refeição</b>	<b>Quantidade estimada mensal</b>	<b>Valor unitário do serviço (R\$)</b>	<b>Prazo contratual (meses)</b>	<b>Valor Total do Serviço (R\$)</b>
Café da manhã	6318	4,09	48	1.239.814,87
Colação/Lanche da manhã	6318	3,28	48	993.563,91
Almoço	6318	14,37	48	4.357.369,41
Lanche	6318	3,11	48	943.085,48
Jantar	6318	14,01	48	4.248.989,70
Ceia noturna	6318	4,39	48	1.329.822,98
<b>VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO</b>				<b>13.112.646,35</b>

*Tabela 11 - Orçamento da Modalidade B*



<b>Modalidade C: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras</b>				
<b>Tipo de refeição</b>	<b>Quantidade estimada mensal</b>	<b>Valor unitário do serviço (R\$)</b>	<b>Prazo contratual (meses)</b>	<b>Valor Total do Serviço (R\$)</b>
Café da manhã	6036	3,53	48	1.021.641,65
Colação/Lanche da manhã	6036	3,55	48	1.029.900,96
Almoço	6036	13,55	48	3.926.609,85
Lanche	6036	4,66	48	1.350.050,40
Jantar	6036	12,96	48	3.756.197,29
Ceia noturna	6036	4,61	48	1.334.738,98
<b>VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO</b>				<b>12.419.139,14</b>

*Tabela 12 - Orçamento da Modalidade C*

<b>Kit Lanche</b>				
<b>Tipo de refeição</b>	<b>Quantidade estimada mensal</b>	<b>Valor unitário do serviço (R\$)</b>	<b>Prazo contratual (meses)</b>	<b>Valor Total do Serviço (R\$)</b>
Kit Lanche	1824	6,12	48	535.965,94
<b>VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO</b>				<b>535.965,94</b>

*Tabela 13 - Orçamento do Kit Lanche*

<b>Coffee break</b>				
<b>Tipo de refeição</b>	<b>Quantidade estimada mensal</b>	<b>Valor unitário do serviço (R\$)</b>	<b>Prazo contratual (meses)</b>	<b>Valor Total do Serviço (R\$)</b>
Coffee break	1824	18,36	48	1.607.440,05
<b>VALOR GLOBAL DA CONTRATAÇÃO</b>				<b>1.607.440,05</b>

*Tabela 14 - Orçamento do Coffee break*

## 7 Definições e critérios para elaboração dos preços

---

Essa seção traz orientações acerca das definições e critérios utilizados para elaboração dos valores referenciais com base no detalhamento dos custos do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo. Sabe-se que, atualmente, a contratação desse serviço baseia-se no preço do serviço, isto é, os custos fechados das refeições conforme apresentado no Capítulo 6, mas sugere-se que, para possibilitar uma estimativa detalhada de custos nas próximas contratações, a licitante deve registrar na sua proposta e detalhar os custos a fim de possibilitar o acompanhamento pela gestão e fiscalização do contrato.

Ressalta-se que, ao analisar a formação de custos para definição de preços, busca-se evitar imperfeições do processo, de modo a evitar que gerem retornos anormais aos fornecedores. Ademais, busca-se remunerar o fornecedor adequadamente, ou seja, com preços de mercado, em contrapartida pela prestação de serviços na qualidade e quantidade necessárias ao cumprimento dos encargos contratuais. Nesse contexto, o preço do serviço é composto pelos custos do serviço, da mão de obra e dos insumos necessários para a sua execução. Essas partes serão detalhadas a seguir.

### 7.1 Custo do serviço

Para a obtenção dos valores referenciais a partir do detalhamento de custos de todos os insumos envolvidos no serviço, fazem-se necessárias definições que suportam os cálculos. Os critérios e referências técnicas para a definição dos valores referenciais do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo estão divididos em:

- **Custos diretos:** são aqueles diretamente relacionados com o resultado da prestação de serviços, a seguir detalhados.
  - **Gêneros e produtos alimentícios;**
  - **Mão de obra:** para o preparo e fornecimento das refeições;
- **Custos indiretos:** são valores relativos a itens necessários à execução da atividade, sujeitos às particularidades do prestador do serviço. Nesse item, considera-se:
  - **Matéria-prima não alimentar:** recicláveis para preparo das refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
  - **Custos de infraestrutura:** instalações físicas, consumo de água, energia elétrica, gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e a análise de potabilidade de água);
  - **Logística:** motorista, veículo e abastecimento.

A seguir serão detalhados os componentes de cada um desses custos.

### 7.1.1 Gêneros e produtos alimentícios

Os valores utilizados de cada gênero e produto alimentício foram obtidos em uma pesquisa de preço realizada em junho e julho de 2021. A estimativa do valor foi elaborada por meio do Painel de Mapa de Preços do DF e preços do CEASA-DF, do Atacadão de Taguatinga/DF, do Atacadão Dia a Dia do SIA/DF e do site da Neide Nogueira Salgados.

Para a estimativa, considerou-se o menor preço obtido na pesquisa, visto que as empresas que oferecem serviços de alimentação compram os itens em grande escala, o que propicia um custo bem inferior comparado aos valores encontrados em estabelecimentos de varejo e até mesmo atacado. Assim, **os valores apresentados**

**nesse Capítulo são apenas estimativas a fim de exemplificação da metodologia de definição de valores referenciais a partir do detalhamento dos custos.**

Em relação aos custos unitário das refeições, observa-se que cada refeição (café da manhã, colação/lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia noturna, kit lanche e *coffee break*) possui uma especificação de cardápio e de frequência de oferecimento de cada item, a fim de promover uma alimentação diversificada aos(as) adolescentes e jovens atendidos. Assim, para estimar o valor por refeição, seguiu-se os seguintes passos:

- a) Os preços pesquisados de cada item foram divididos pela quantidade fornecida, a fim de identificar o preço unitário do grama ou do mililitro;

**Exemplo:**

Preço de 1L (1000 ml) de Leite = R\$3,69

$3,69/1000 = R\$0,0037$  por ml

- b) Foi elaborado um cardápio mensal para levantar a quantidade e a frequência de cada item;
- c) Calculou-se o valor mensal dos componentes de cada refeição, multiplicando, por item, o valor unitário do grama ou do mililitro pela quantidade mensal;

**Observação:** A quantidade mensal dos insumos de almoço e jantar foram calculadas considerando o rendimento, ou seja, quantos gramas do insumo cru são necessárias para o ter a quantidade por refeição do insumo cozido. Essas proporções foram baseadas nos valores utilizados pelo Caderno Técnico de Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado atendidos pela Fundação CASA – Versão 06 – Novembro/2019 da BEC/SP. A tabela a seguir apresenta as quantidades dos insumos cru e cozidos.

Item	BEC-SP		Conversão (cozido/cru)	GDF	
	Cru (g)	Cozido (g)		Cru (g)	Cozido (g)
Arroz	125	360	2,88	69,5	200
Feijão	62	230	3,71	27	100
Carne bovina (acém)	177	105	0,59	339	200
Aves (coxa e sobrecoxa)	305	190	0,62	322,6	200
Peixe (tilápia)	124	95	0,77	259,8	200
Suína (pernil)	258	100	0,39	512,9	200
Guarnição (batata)	163	135	0,83	120,5	100
Hortaliças (abóbora)	169	105	0,62	161,3	100

**Tabela 15 – Conversão dos insumos de cru para cozido**

- d)** Realizou-se a soma desses valores mensais, encontrando o valor total mensal da refeição por adolescente/jovem;
- e)** Esse valor total mensal foi dividido por 30 (dias), para encontrar o valor unitário da refeição.

A seguir serão apresentados as tabelas de composição de cada refeição.

### 7.1.1.1 Modalidade A e B

Café da manhã – Modalidade A e B						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Leite	Mililitro	150	0,0036	15,2188	2250	8,02
Café	Mililitro	150	0,0016	15,2188	2250	3,60
Achocolatado em embalagem	Mililitro	300	0,0095	15,2188	4500	42,75
Pão	Gramas	50	0,0088	30,4375	1500	13,21
Manteiga/margarina/geleia/requeijão	Gramas	15	0,0086	30,4375	450	3,87
Presunto	Gramas	15	0,0193	30,4375	450	8,68
Queijo	Gramas	15	0,0287	30,4375	450	12,94
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>93,06</b>
<b>Custo unitário do café da manhã (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>3,06</b>

*Tabela 16 - Custo do Café da Manhã da Modalidade A e B*

Almoço – Modalidade A e B						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Arroz (polido, longo tipo 1)	Gramas	200	0,0038	30,4375	2085	7,82
Feijão (carioca tipo 1, grupo 1 anão/fradinho/preto tipo 1)	Gramas	100	0,0060	30,4375	810	4,85
Carne bovina (carne de sol, carne ao molho, carne moída, almôndegas ao molho, isca de carne, costela, churrasco misto, carne assada, bife acebolado, bife à milanesa)	Gramas	200	0,0267	15,2188	5058	135,07
Aves (coxa, sobrecoxa e peito; frango assado, frango ao molho, galinhada, frango empanado, frango frito e linguiça assada)	Gramas	200	0,0082	9,1313	2889,9	23,69
Peixes (de água doce, salgada; frito, ao molho; filé, posta)	Gramas	200	0,0360	4,0583	1044,4	37,65
Suína (bisteca, pernil, lombo, costelinha)	Gramas	200	0,0259	2,0292	1032	26,75
Guarnição (gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, suflês, farofas, massas, macarrão espaguete, talharim e parafuso, mandioca, batata, creme de milho, purê, ovos fritos ou cozidos, pirão, polenta)	Gramas	100	0,0012	30,4375	3624	4,35

Almoço – Modalidade A e B						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Hortaliças (alface, tomate, pepino, couve, cenoura, beterraba, abóbora, vinagrete, repolho, couve, couve-flor, bem como todos os demais itens do gênero)	Gramas	100	0,0016	30,4375	4830	7,74
Caixinha de suco	Mililitro	200	0,0039	30,4375	6000	23,10
Fruta	Gramas	150	0,0030	17,2479	2550	7,70
Doces (goiabada, bananada, paçoca, pé de moleque e doce de leite)	Gramas	30	0,0058	13,1896	390	2,25
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>280,97</b>
<b>Custo unitário do almoço (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>9,23</b>

*Tabela 17 - Custo do Almoço da Modalidade A e B*



Colação/Lanche da manhã/Lanche da tarde – Modalidade A e B						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
A) Pão de forma	Gramas	50	0,0088	8,1167	400	3,52
A) Fatia de presunto	Gramas	15	0,0193	8,1167	120	2,32
A) Fatia de queijo prato, muçarela ou minas	Gramas	15	0,0287	8,1167	120	3,45
B) Pão de cachorro quente	Gramas	50	0,0249	8,1167	400	9,96
B) Salsicha	Gramas	16	0,0101	8,1167	128	1,30
B) Molho de tomate	Gramas	15	0,0035	8,1167	120	0,42
A e B) Suco de caixinha	Mililitro	200	0,0039	8,1167	1600	6,16
A e B) Copo de refrigerante	Mililitro	300	0,0015	8,1167	2400	3,56
C) Pão	Gramas	50	0,0088	2,0292	100	0,88
C) Manteiga/margarina/requeijão/geleia	Gramas	15	0,0086	7,1021	105	0,90
D) Bolo simples	Gramas	150	0,0063	7,1021	1050	6,64
C e D) Leite	Mililitro	250	0,0036	4,0583	1000	3,56
C e D) Café	Mililitro	250	0,0016	5,0729	1250	2,00
C e D) Acolatado	Mililitro	250	0,0095	5,0729	1250	11,88
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>56,54</b>
<b>Custo unitário do lanche da tarde (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>1,86</b>

**Tabela 18 - Custo do Colação, Lanche da manhã e Lanche da tarde da Modalidade A e B**

O valor unitário do bolo foi calculado da seguinte forma:

Descrição do alimento	Unidade	Quantidade de preparo <sup>7</sup>	Valor unitário g/ml (R\$)	Custo total (R\$)
Mistura para bolo	Gramas	5000	0,0051	25,4900
Leite	Mililitro	2000	0,0036	7,2540
Ovo	Unidade	30	0,4893	14,6780
<b>Custo total do bolo (R\$)</b>				47,4219
<b>Rendimento (15 bolos de 500g)</b>				7500,0000
<b>Valor unitário do bolo (R\$)</b>				0,0063

*Tabela 19 - Cálculo do valor unitário do bolo*

<sup>7</sup> Receita de bolo simples: Mistura de bolo de 5kg + 2 litros de leite + 30 ovos rende 15 bolos de 500g. Fonte: <http://www.panfrios.com.br/book1/19.html>.

Jantar -- Modalidade A e B						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Arroz (polido, longo tipo 1)	Gramas	200	0,0038	30,4375	2085	7,82
Feijão (carioca tipo 1, grupo 1 anão/fradinho/preto tipo 1)	Gramas	100	0,0060	30,4375	810	4,85
Carne bovina (carne de sol, carne ao molho, carne moída, almôndegas ao molho, isca de carne, costela, churrasco misto, carne assada, bife acebolado, bife à milanesa)	Gramas	200	0,0267	15,2188	5058	135,07
Aves (coxa, sobrecoxa e peito; frango assado, frango ao molho, galinhada, frango empanado, frango frito e linguiça assada)	Gramas	200	0,0082	9,1313	2889,9	23,69
Peixes (de água doce, salgada; frito, ao molho; filé, posta)	Gramas	200	0,0360	4,0583	1044,4	37,65
Suína (bisteca, pernil, lombo, costelinha)	Gramas	200	0,0259	2,0292	1032	26,75
Guarnição (gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, suflês, farofas, massas, macarrão espaguete, talharim e parafuso, mandioca, batata, creme de milho, purê, ovos fritos ou cozidos, pirão, polenta)	Gramas	100	0,0012	30,4375	3624	4,35

Jantar -- Modalidade A e B						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Hortaliças (alface, tomate, pepino, couve, cenoura, beterraba, abóbora, vinagrete, repolho, couve, couve-flor, bem como todos os demais itens do gênero)	Gramas	100	0,0016	30,4375	4830	7,74
Caixinha de suco	Mililitro	200	0,0039	30,4375	6000	23,10
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>271,03</b>
<b>Custo unitário do jantar (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>8,90</b>

*Tabela 20 - Custo do Jantar da Modalidade A e B*

Ceia noturna - Modalidade A e B						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Frutas	Gramas	150	0,0030	30,4375	4500	13,581
Pão	Gramas	50	0,0088	30,4375	1500	13,210
Manteiga/margarina/requeijão	Gramas	15	0,0086	30,4375	450	3,866
logurte	Gramas	250	0,0069	11,1604	2750	19,078
Achocolatado em copo	Mililitro	250	0,0095	10,1458	2500	23,750
Suco de caixinha	Mililitro	200	0,0039	9,1313	1800	6,930
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>80,42</b>
<b>Custo unitário da ceia noturna (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>2,64</b>

*Tabela 21 - Custo da Ceia noturna da Modalidade A e B*

**7.1.1.2 Modalidade C**

Café da manhã – Modalidade C						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Leite	Mililitro	250	0,0036	11,1604	2750	9,80
Café	Mililitro	250	0,0016	11,1604	2750	4,39
Achocolatado em embalagem	Mililitro	250	0,0095	8,1167	2000	19,00
Pão	Gramas	50	0,0088	30,4375	1500	13,21
Manteiga/margarina/geleia/requeijão	Gramas	15	0,0086	30,4375	450	3,87
Presunto	Gramas	15	0,0193	30,4375	450	8,68
Queijo	Gramas	15	0,0287	30,4375	450	12,94
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>71,89</b>
<b>Custo unitário do café da manhã (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>2,36</b>

*Tabela 22 - Custo do Café da Manhã da modalidade C*

### Almoço – Modalidade C

Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Arroz (polido, longo tipo 1)	Gramas	200	0,0038	30,4375	2085	7,82
Feijão (carioca tipo 1, grupo 1 anão - tipo/classes: fradinho, preto e branco tipo 1)	Gramas	100	0,0060	30,4375	810	4,85
Carne bovina (carne de sol, carne ao molho, carne moída, almôndegas ao molho, isca de carne, costela, churrasco misto, carne assada, bife acebolado, bife à milanesa)	Gramas	200	0,0267	15,2188	5058	135,07
Aves (coxa, sobrecoxa e peito; frango assado, frango ao molho, galinhada, frango empanado, frango frito e linguiça assada)	Gramas	200	0,0082	9,1313	2889,9	23,69
Peixes (de água doce, salgada; frito, ao molho; filé, postas)	Gramas	200	0,0360	4,0583	1044,4	37,65
Suína (bisteca, pernil, lombo, costelinha)	Gramas	200	0,0259	2,0292	1032	26,75
Guarnição (gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, suflês, farofas, massas, macarrão espaguete, talharim e parafuso, mandioca, batata, creme de milho, purê, ovos fritos ou cozidos, pirão, polenta)	Gramas	100	0,0012	30,4375	3624	4,35

Almoço – Modalidade C						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Hortalças (alface, tomate, pepino, couve, cenoura, beterraba, abóbora, vinagrete, repolho, couve, couve-flor, bem como todos os demais itens do gênero)	Gramas	100	0,0016	30,4375	4830	7,74
Doces (goiabada, bananada, paçoca, pé de moleque e doce de leite)	Gramas	30	0,0058	13,1896	390	2,25
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>250,17</b>
<b>Custo unitário do almoço (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>8,22</b>

*Tabela 23 - Custo do Almoço da Modalidade C*



Colação/Lanche da manhã/Lanche da tarde - Modalidade C						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
A) Pão de forma	Gramas	50	0,0088	11,1604	550	4,84
A) Fatia de presunto	Gramas	15	0,0193	11,1604	165	3,18
A) Fatia de queijo prato, muçarela ou minas	Gramas	15	0,0287	11,1604	165	4,74
B) Pão de cachorro quente	Gramas	50	0,0249	10,1458	500	12,45
B) Salsicha	Gramas	16	0,0101	10,1458	160	1,62
B) Molho de tomate	Gramas	15	0,0035	10,1458	150	0,52
B) Batata palha	Gramas	15	0,0171	10,1458	150	2,57
A e B) Suco de caixinha	Mililitro	200	0,0039	11,1604	2200	8,47
A e B) Acolatado	Mililitro	200	0,0095	10,1458	2000	19,00
C) Pão	Gramas	50	0,0088	9,1313	450	3,96
C) Manteiga/margarina/requeijão/geleia	Gramas	15	0,0086	9,1313	135	1,16
C) Leite	Mililitro	250	0,0036	9,1313	2250	8,02
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>70,55</b>
<b>Custo unitário do lanche (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>2,32</b>

*Tabela 24 - Custo do Colação, Lanche da manhã e Lanche da Tarde da Modalidade C*

Jantar - Modalidade C						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Arroz (polido, longo tipo 1)	Gramas	200	0,0038	30,4375	2085	7,82
Feijão (carioca tipo 1, grupo 1 anão/fradinho/preto tipo 1)	Gramas	100	0,0060	30,4375	810	4,85
Carne bovina (carne de sol, carne ao molho, carne moída, almôndegas ao molho, isca de carne, costela, churrasco misto, carne assada, bife acebolado, bife à milanesa)	Gramas	200	0,0267	15,2188	5058	135,07
Aves (coxa, sobrecoxa e peito; frango assado, frango ao molho, galinhada, frango empanado, frango frito e linguiça assada)	Gramas	200	0,0016	9,1313	2889,9	4,63
Peixes (de água doce, salgada; frito, ao molho; filé, posta)	Gramas	200	0,0360	4,0583	1044,4	37,65
Suína (bisteca, pernil, lombo, costelinha)	Gramas	200	0,0259	2,0292	1032	26,75

Jantar - Modalidade C						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Guarnição (gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, suflês, farofas, massas, macarrão espaguete, talharim e parafuso, mandioca, batata, creme de milho, purê, ovos fritos ou cozidos, pirão, polenta)	Gramas	100	0,0012	30,4375	3624	4,35
Hortaliças (alface, tomate, pepino, couve, cenoura, beterraba, abóbora, vinagrete, repolho, couve, couve-flor, bem como todos os demais itens do gênero)	Gramas	100	0,0016	30,4375	4830	7,74
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>228,86</b>
<b>Custo unitário do jantar (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>7,52</b>

*Tabela 25 - Custo do Jantar da Modalidade C*

Ceia noturna - Modalidade C						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal (R\$)
Frutas (banana, melancia, melão ou mamão)	Gramas	150	0,0030	30,4375	4500	13,58
Pão	Gramas	50	0,0088	30,4375	1500	13,21
Manteiga/margarina/requeijão	Gramas	15	0,0086	30,4375	450	3,87
iogurte	Gramas	250	0,0069	30,4375	7500	52,03
Leite	Mililitro	250	0,0036	11,1604	2750	9,80
Café	Mililitro	250	0,0016	10,1458	2500	4,00
Achocolatado em copo	Mililitro	250	0,0095	9,1313	2250	21,38
<b>Subtotal Mensal</b>						<b>117,86</b>
<b>Custo unitário da ceia noturna (valor mensal/30,4375 dias)</b>						<b>3,87</b>

*Tabela 26 - Custo da Ceia Noturna da Modalidade C*

### 7.1.1.3 Kit Lanche

Kit Lanche				
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário g/ml (R\$)	Valor total (R\$)
Pão de forma	Gramas	50	0,0030	0,15
Queijo muçarela	Gramas	15	0,0287	0,43
Presunto	Gramas	30	0,0193	0,58
Margarina	Gramas	15	0,0086	0,13
Suco de frutas de caixinha	Mililitro	200	0,0040	0,81
Fruta	Gramas	150	0,0021	0,32
			<b>Custo unitário</b>	<b>2,42</b>

*Tabela 27 - Custo do Kit Lanche*

#### 7.1.1.4 Coffee break

Descrição do alimento	Unidade	Variedade	Quantidade por pessoa	Valor unitário g/ml (R\$)	Valor total (R\$)
Bolo	1 fatia (mín. 30g cada)	1 tipo	30	0,0063	0,19
Torta salgada	1 fatia (mín. 60g cada)	1 tipo	60	0,0557	3,34
Sanduíche	2 unidades (mín. 30g cada)	2 tipos	60	-	0,74
a) Sanduíche - tipo 1	unidade	-	30	-	0,42
a.1) Pão de forma	Gramas	-	20,0000	0,0088	0,18
a.2) Fatia de presunto	Gramas	-	5,0000	0,0193	0,10
a.3) Fatia de queijo prato, mussarela ou minas	Gramas	-	5,0000	0,0287	0,14
b) Sanduíche - tipo 2	unidade	-	30	-	0,33
b.1) Pão de forma	Gramas	-	20,0000	0,0088	0,18
b.2) Frango	Gramas	-	10,0000	0,0149	0,15
Salgados assados	unidade	2 tipos	5	-	2,28
a) Salgado assado - tipo 1	unidade	-	2,5	0,4115	1,03
b) Salgado assado - tipo 2	unidade	-	2,5	0,4998	1,25
Salgados fritos	unidade	2 tipos	5	-	2,06
a) Salgado frito - tipo 1	unidade	-	2,5	0,4586	1,15
b) Salgado frito - tipo 2	unidade	-	2,5	0,3672	0,92

Descrição do alimento	Unidade	Variedade	Quantidade por pessoa	Valor unitário g/ml (R\$)	Valor total (R\$)
Biscoitos variados doces caseiros ou integrais	unidade	2 tipos	2	-	0,11
a) Biscoitos variados doces caseiros ou integrais - tipo 1	unidade	-	10	0,0054	0,05
b) Biscoitos variados doces caseiros ou integrais - tipo 2	unidade	-	10	0,0057	0,06
Frutas	gramas	2 tipos	300	-	0,74
a) Frutas - tipo 1 (banana)	gramas	-	150	0,0021	0,32
b) Frutas - tipo 2 (maçã)	gramas	-	150	0,0028	0,43
Sucos	mililitros	1 tipo	200	0,0039	0,77
Refrigerantes	mililitros	1 tipo	200	0,0015	0,30
Café	mililitros	-	100	0,0016	0,16
Leite	mililitros	-	50	0,0036	0,18
				<b>Custo unitário</b>	<b>10,87</b>

*Tabela 28 - Custo do Coffee break*

Os valores unitários do biscoito amanteigado e do *cookie* foram obtidos da seguinte forma:

Descrição do alimento	Unidade	Quantidade de preparo <sup>8</sup>	Valor unitário g/ml (R\$)	Custo total (R\$)
Margarina	Gramas	200	0,0097	1,9332
Açúcar	Gramas	100	0,0030	0,2994
Farinha de trigo	Gramas	300	0,0033	0,9791
<b>Custo total do biscoito amanteigado (R\$)</b>				3,2117
<b>Rendimento</b>				600,0000
<b>Valor unitário do grama do biscoito amanteigado (R\$)</b>				0,0054

*Tabela 29 - Cálculo do valor unitário do biscoito amanteigado*

Descrição do alimento	Unidade	Quantidade de preparo <sup>9</sup>	Valor unitário g/ml (R\$)	Custo total (R\$)
Margarina	Gramas	65	0,0097	0,6283
Ovo	Unidade	1	0,0030	0,0030
Mistura para bolo	Gramas	450	0,0051	2,2941
<b>Custo total do <i>cookie</i> (R\$)</b>				2,9254
<b>Rendimento</b>				515,0000
<b>Valor unitário do grama do <i>cookie</i> (R\$)</b>				0,0057

*Tabela 30 - Cálculo do valor unitário do *cookie**

<sup>8</sup> Fonte: <https://gshow.globo.com/RPC/Estudio-C/cozinha-paranaense/receitas/faca-biscoitos-amanteigados-com- apenas-3-ingredientes.ghtml>

<sup>9</sup> Fonte: <https://raquelicias.com.br/2014/10/01/cookies-simples-de-baunilha/>



## 7.1.2 Mão de obra

A composição dos custos de mão de obra serão explicados com mais detalhes a seguir.

### 7.1.2.1 Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 horas, com os valores de referência salariais obtidos no site especializado <<https://www.salario.com.br/>>, o qual utiliza como fonte o CAGED, o eSocial e o EmpregadorWeb. A pesquisa considerou a última informação disponível para a localidade Distrito Federal. Os valores utilizados por cargos estão descritos a seguir:

- **Nutricionista:** R\$2.959,26 mensal;
- **Técnico em nutrição:** R\$1.650,86 mensal;
- **Cozinheiro:** R\$1.405,53 mensal;
- **Auxiliar de cozinha:** R\$1.190,32 mensal;
- **Auxiliar de serviços de alimentação:** R\$1.190,32 mensal;
- **Motorista de caminhão:** R\$1.648,62 mensal;
- **Ajudante de motorista:** R\$1.187,18 mensal.

Sobre os valores salariais, foram incluídos os provisionamentos mensais dos benefícios anuais, a saber: décimo-terceiro salário e terço constitucional de férias na proporção de 8,33% e 2,78%, respectivamente.

### 7.1.2.2 Encargos sociais

As obrigações que incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas são:

Item	Não optantes pelo Simples Nacional	Optantes pelo Simples Nacional	Fundamentação Legal
INSS	20,00%	20,00%	Art. 22, inciso I, da Lei 8.212/91.
SESC	1,50%	-	Art. 30 da Lei nº 8.036/90.
SENAC	1,00%	-	Decreto-Lei nº 2.318/86.
INCRA	0,20%	-	Art. 1º e 2º do Decreto-Lei nº 1.146/70.
SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	-	Art. 15 da Lei nº 9.424/96 Art. 2º do Decreto nº 3.142/99 Art. 212, § 5º da Constituição Federal.
FGTS	8,00%	8,00%	Art. 15 da Lei nº 8.030/90
SAT/RAT	Variável	Variável	-
SEBRAE	0,60%,	-	Lei nº 8.029/90.

**Quadro 6 - Encargos Sociais**

Os percentuais desse submódulo são aplicados sobre os itens de natureza salarial.

#### **7.1.2.2.1 SAT/RAT**

O Seguro de Acidente do Trabalho (SAT), também conhecido como GILL-RAT, é a sigla correspondente à Contribuição do Grau de Incidência de Incapacidade Laborativa, decorrente dos Riscos Ambientais do Trabalho, compondo uma das várias contribuições previdenciárias obrigatórias sobre as atividades laborais no Brasil.

O objetivo desta contribuição é financiar a aposentadoria especial e os benefícios concedidos em razão do grau de incidência de incapacidade laborativa, decorrente dos riscos ambientais do trabalho correspondente à aplicação dos respectivos percentuais, incidentes sobre o total da remuneração paga, devida ou creditada a qualquer título, no decorrer do mês, ao segurado empregado e trabalhador avulso, cabendo à empresa

o enquadramento no respectivo grau de risco de acordo com sua atividade preponderante.

As alíquotas do referido imposto são de:

- 1% (um por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho é considerado leve;
- 2% (dois por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho é considerado médio; e
- 3% (três por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho é considerado grave.

Para calcular o imposto incidente, é necessário ainda considerar o Fator Acidentário de Prevenção (FAP), regulamentado pelo Decreto nº 6957/2009. O Fator Acidentário de Prevenção (FAP) consiste em um multiplicador variável num intervalo contínuo de cinco décimos (0,5000) a dois inteiros (2,0000), aplicado com quatro casas decimais, considerando o critério de arredondamento na quarta casa decimal, a ser aplicado sobre a alíquota de 1%, 2% ou 3%. Neste sentido, as alíquotas do Risco Acidente do Trabalho - RAT serão reduzidas em até 50% ou majoradas em até 100%, em razão do desempenho da empresa em relação à sua respectiva atividade, aferida pelo FAP.

Nesse contexto, para estimar o valor referencial e garantir a isonomia no processo licitatório, considera-se o valor de 3,00%.

### **7.1.2.3 Benefícios**

Considerando os benefícios previstos na convenção coletiva do SINDHOBAR 2020/2022 – DF000166/2020, adotada no presente estudo, são apresentados os seguintes custos:

**a) Transporte:** nos termos da cláusula décima primeira, foi previsto valor diário de R\$11,00, correspondente ao valor unitário de R\$5,50 para ida e volta.

Quantidade no mês: quantidade de dias efetivamente trabalhados.  
Observação: 20,91 dias para postos de 2ª a 6ª feira (excluem-se os feriados) e 15,21 para os postos 12h x 36h.

**b) Seguro de vida e acidentes:** nos termos da cláusula vigésima oitava, foi previsto valor de R\$6,33.

#### **7.1.2.4 Custo rescisório**

Quando o empregado é dispensado sem justa causa, ele tem direito ao recebimento de 40% sobre o saldo da conta vinculada ao FGTS, a qual foi formado pelos recolhimentos de 8% incidentes sobre os itens de natureza salarial, com probabilidade de 63%, segundo estatísticas do CAGED.

- Fórmula:  $63\% * 40\% * 8\% * (\text{Remuneração})$

#### **7.1.2.5 Custo total de mão de obra**

A partir da metodologia ora apresentada, obtém-se o seguinte custo total de pessoal:

Itens	Responsável Técnico - Nutricionista (R\$)	Técnico em nutrição (R\$)	Cozinheiro (a) (R\$)	Auxiliar de cozinha (R\$)	Auxiliar de serviços de alimentação (R\$)	Motorista (R\$)	Ajudante de motorista(R\$)
1. Remuneração	<b>3.287,94</b>	<b>1.834,22</b>	<b>1.561,64</b>	<b>1.322,52</b>	<b>1.322,52</b>	<b>1.831,73</b>	<b>1.319,04</b>
1.1 Salário	2.959,26	1.650,86	1.405,53	1.190,32	1.190,32	1.648,62	1.187,18
1.2 13% salário (8,33%)	246,51	137,52	117,08	99,15	99,15	137,33	98,89
1.3 1/3 de férias (2,78%)	82,17	45,84	39,03	33,05	33,05	45,78	32,96
2. Encargos sociais	<b>1.209,96</b>	<b>674,99</b>	<b>574,68</b>	<b>486,69</b>	<b>486,69</b>	<b>674,08</b>	<b>485,41</b>
2.1. INSS Patronal (20%)	657,59	366,84	312,33	264,50	264,50	366,35	263,81
2.2. FGTS (8%)	263,03	146,74	124,93	105,80	105,80	146,54	105,52
2.3 Outras entidades (5,8%)	190,70	106,38	90,57	76,71	76,71	106,24	76,50
2.4. GUIL -RAT (3%)	98,64	55,03	46,85	39,68	39,68	54,95	39,57
3. Benefícios	<b>59,77</b>	<b>138,28</b>	<b>153,00</b>	<b>165,91</b>	<b>165,91</b>	<b>138,41</b>	<b>166,10</b>
3.1. Auxílio Transporte	53,44	131,95	146,67	159,58	159,58	132,08	159,77
3.2. Seguro de vida e de acidentados	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33
4. Custo rescisório	<b>66,28</b>	<b>36,98</b>	<b>31,48</b>	<b>26,66</b>	<b>26,66</b>	<b>36,93</b>	<b>26,59</b>
4.1 Multa do FGTS	66,28	36,98	31,48	26,66	26,66	36,93	26,59
Total	<b>4.623,95</b>	<b>2.684,46</b>	<b>2.320,80</b>	<b>2.001,79</b>	<b>2.001,79</b>	<b>2.681,14</b>	<b>1.997,13</b>

*Tabela 31 - Resumo de Custos de Mão de Obra*

### 7.1.2.6 Dimensionamento de Pessoal

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi dimensionado o seguinte contingente de pessoal:

Descrição	Quantidade
Responsável Técnico - Nutricionista	2
Técnico em nutrição	2
Cozinheiro(a)	2
Auxiliar de cozinha	2
Auxiliar de serviços de alimentação	2
Motorista	1
Ajudante de motorista	2
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>

*Tabela 32 - Contingente de pessoal*

Assim, o custo total mensal de mão de obra por pessoal para cada modalidade é:

Descrição	Qtd Mín	Valor Unitário (R\$)	Modalidade A		Modalidade B		Modalidade C	
			Qtd	Valor Total (R\$)	Qtd	Valor Total (R\$)	Qtd	Valor Total (R\$)
Responsável Técnico - Nutricionista*	2	4.623,95	2	9.247,91	2	9.247,91	2	9.247,91
Técnico em nutrição	2	2.684,46	2	5.368,93	2	5.368,93	2	5.368,93
Cozinheiro(a)	2	2.320,80	2	4.641,60	2	4.641,60	2	4.641,60
Auxiliar de cozinha	2	2.001,79	2	4.003,57	2	4.003,57	2	4.003,57
Auxiliar de serviços de alimentação	2	2.001,79	2	4.003,57	2	4.003,57	2	4.003,57
Motorista	1	2.681,14	0	0,00	1	2.681,14	1	2.681,14
Ajudante de motorista	2	1.997,13	0	0,00	2	3.994,26	2	3.994,26
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>18.311,07</b>	<b>10</b>	<b>27.265,58</b>	<b>13</b>	<b>33.940,99</b>	<b>13</b>	<b>33.940,99</b>

*Tabela 33 - Custo mensal de pessoal por modalidade*

A partir desses valores totais mensais, o custo de mão de obra considerado na composição de cada refeição foi calculado da seguinte forma:

- a)** O valor total mensal de mão de obra foi rateado diferentemente para cada refeição, visto que algumas refeições, como almoço e jantar, exigem um esforço maior da equipe do que as demais. Assim, a proporção do valor considerada no café da manhã, no lanche da manhã e da tarde e na ceia noturna foi de 3%, enquanto para o almoço e o jantar, foi de 44%;
- b)** O valor da mão de obra por refeição foi calculado multiplicando o valor total da refeição multiplicado pela proporção de rateio, dividido pela quantidade total de refeições mensais.

**Exemplo:**

Valor total mensal da mão de obra – Modalidade A: R\$27,265,58

Valor do rateio para o café da manhã: 4%

$27,265,58 \times 3\% = 817,97/6600 = R\$0,12$  é o valor da mão de obra para o café da manhã na Modalidade A

### 7.1.3 Custos Indiretos

Esse item engloba todos os custos cuja formação de preços depende do método de execução da CONTRATADA, da cadeia de fornecedores, capacidade instalada, entre outros fatores.

Estão contemplados nessa maneira os custos relativos a equipamentos/utensílios/instalações, recipientes e descartáveis, controles de segurança alimentar, produtos de higiene e logística, essa última a depender a modalidade.

Diante desse cenário, optou-se por remunerar esse item como proporção dos custos diretos.

Foi realizada pesquisa de preços em contratos semelhantes de outros estados com os seguintes resultados:

Itens	Média das porcentagens <sup>10</sup>				
	Desjejum	Almoço	Lanche da manhã e da tarde	Jantar	Ceia noturna
Descartáveis Individuais	0,635%	6,988%	0,908%	5,737%	1,207%
Descartáveis para Preparo	0,245%	0,189%	0,224%	0,189%	0,240%
Materiais de Limpeza	8,668%	6,578%	8,085%	6,577%	6,284%
Área Física - Manutenção de instalações	4,94%	3,73%	4,61%	3,73%	2,30%
Controle Integrado de Pragas	0,11%	0,09%	0,11%	0,09%	0,06%
Equipamentos	2,61%	2,03%	2,45%	2,03%	2,14%
Utensílios	0,70%	0,54%	0,67%	0,54%	0,37%
Água e Esgoto	4,10%	4,29%	4,90%	4,29%	5,24%
Energia	2,04%	1,56%	1,88%	1,56%	1,25%
Gás	5,64%	4,30%	5,26%	4,31%	4,32%
Análise Microbiológica dos Alimentos	0,76%	0,59%	0,74%	0,59%	0,26%
Transporte	2,01%	1,54%	1,70%	1,54%	1,70%
Análise de potabilidade da água	0,03%	0,02%	0,03%	0,02%	0,01%

**Tabela 34 - Porcentagens de Custos Indiretos**

As porcentagens de água e esgoto e de energia apresentadas na tabela acima foram substituídas pelas médias calculadas na Análise de custo de água, esgoto e energia elétrica para o uso de preparação das refeições apresentada no Anexo IX. Nessa análise foi feita uma comparação dos gastos do GDF em maio de 2021 com os parâmetros da BEC/SP e de MG, obtendo como resultado os custos a serem considerados por refeição.

<sup>10</sup>Os cálculos das médias foram feitos a partir dos valores apresentados no Documento SEI/GOV-MG 19092958 de 04 de setembro de 2020, Caderno de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA da BEC/SP de Novembro/2019 e Caderno de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária da BEC/SP de Janeiro/2019. Primeiro, levantou-se o custo de cada item por refeição e dividiu-se o custo do item pela soma do custo com alimentos e mão de obra (Porcentagem do item = Custo do item/Custo com alimentos + Custo com mão de obra). Em seguida, calculou-se a média das porcentagens por item, considerando todas as fontes utilizadas.



A partir disso, para o cálculo dos custos indiretos desse Caderno Técnico considerou-se as seguintes porcentagens por modalidade:

Porcentuais - Modalidade A e B									
Tipo de refeição	Rateio da Mão de obra	Recipientes e descartáveis	Materiais de higiene e limpeza	Equipamentos/utensílios	Gás	Água e esgoto	Energia elétrica	Controles de segurança alimentar	Logística
Café da manhã	3,00%	0,88%	8,67%	3,32%	5,64%	0	0	0,91%	2,01%
Colação/Lanche da manhã	3,00%	1,13%	8,09%	3,12%	5,26%	0	0	0,88%	1,70%
Almoço	44,00%	7,18%	6,58%	2,57%	4,30%	0	0	0,70%	1,54%
Lanche da tarde	3,00%	1,13%	8,09%	3,12%	5,26%	0	0	0,88%	1,70%
Jantar	44,00%	5,93%	6,58%	2,57%	4,31%	0	0	0,70%	1,54%
Ceia noturna	3,00%	1,45%	6,28%	2,51%	4,32%	0	0	0,33%	1,70%

Percentuais - Modalidade C									
Tipo de refeição	Rateio da Mão de obra	Recipientes e descartáveis	Materiais de higiene e limpeza	Equipamentos/utensílios	Gás/instalações	Água e esgoto	Energia elétrica	Controles de segurança alimentar	Logística
Café da manhã	3,00%	0,88%	8,67%	3,32%	10,58%	0,2968	0,1731	0,91%	2,01%
Colação/Lanche da manhã	3,00%	1,13%	8,09%	3,12%	9,87%	0,3091	0,1707	0,88%	1,70%
Almoço	44,00%	7,18%	6,58%	2,57%	8,03%	0,3587	0,1822	0,70%	1,54%
Lanche da tarde	3,00%	1,13%	8,09%	3,12%	9,87%	0,3091	0,1707	0,88%	1,70%
Jantar	44,00%	5,93%	6,58%	2,57%	8,03%	0,3496	0,1801	0,70%	1,54%
Ceia noturna	3,00%	1,45%	6,28%	2,51%	6,61%	0,3194	0,1731	0,33%	1,70%
Kit Lanche/Coffee break	3,00%	0,88%	6,28%	2,51%	6,61%	0,2968	0,1707	0,33%	1,70%

*Tabela 35 - Percentuais dos Custos Indiretos das Modalidades A, B e C*

## 7.2 Demonstrativo de cálculos dos custos e preços unitários

As composições dos preços, apresentadas nas tabelas a seguir, demonstram de forma analítica todos os custos que interferem na formação dos preços do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo para cada modalidade de contratação.

## 7.2.1 Resumo dos Custos da Modalidade A: Refeições Elaboradas nas Dependências do CONTRATANTE (Unidades de Internação e/ou Semiliberdade)

Tipo de refeição	Gêneros e produtos alimentícios	Mão de obra	Matéria-prima não alimentar			Custo de infraestrutura				Logística	Soma de todos os insumos (R\$)	Valor unitário do serviço com BDI (24,23%) (R\$)
	Valor unitário da refeição (R\$)	Valor de mão de obra por refeição (R\$)	Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$)	Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$)	Valor dos equipamentos/ utensílios por refeição (R\$)	Valor de gás/ instalações por refeição (R\$)	Valor da água e esgoto por refeição (R\$)	Valor da energia elétrica por refeição (R\$)	Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$)	Valor da logística por refeição (R\$)		
Café da manhã	3,06	0,12	0,03	0,28	0,11	0,18	0,00	0,00	0,03	0,00	3,80	5,01
Colação/ Lanche da manhã	1,86	0,12	0,02	0,16	0,06	0,10	0,00	0,00	0,02	0,00	2,35	3,10
Almoço	9,23	1,82	0,79	0,73	0,28	0,48	0,00	0,00	0,08	0,00	13,41	17,69
Lanche da tarde	1,86	0,12	0,02	0,16	0,06	0,10	0,00	0,00	0,02	0,00	2,35	3,10
Jantar	8,90	1,82	0,64	0,71	0,28	0,46	0,00	0,00	0,07	0,00	12,87	16,99
Ceia noturna	2,64	0,12	0,04	0,17	0,07	0,12	0,00	0,00	0,01	0,00	3,18	4,19

**Tabela 36 – Resumo dos Custos da Modalidade A**

## 7.2.2 Resumo dos Custos da Modalidade B: Refeições Elaboradas nas Dependências do CONTRATANTE (Unidades de Internação) e Transportadas para outras Unidades Receptoras

Tipo de refeição	Gêneros e produtos alimentícios	Mão de obra	Matéria-prima não alimentar			Custo de infraestrutura				Logística	Soma de todos os insumos (R\$)	Valor unitário do serviço com BDI (24,23%) (R\$)
	Valor unitário da refeição (R\$)	Valor de mão de obra por refeição (R\$)	Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$)	Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$)	Valor dos equipamentos/utensílios por refeição (R\$)	Valor de gás/instalações por refeição (R\$)	Valor da água e esgoto por refeição (R\$)	Valor da energia elétrica por refeição (R\$)	Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$)	Valor da logística por refeição (R\$)		
Café da manhã	3,06	0,16	0,03	0,28	0,11	0,18	0,00	0,00	0,03	0,06	3,91	5,16
Colação/ Lanche da manhã	1,86	0,16	0,02	0,16	0,06	0,11	0,00	0,00	0,02	0,03	2,43	3,20
Almoço	9,23	2,36	0,83	0,76	0,30	0,50	0,00	0,00	0,08	0,18	14,25	18,80
Lanche da tarde	1,86	0,16	0,02	0,16	0,06	0,11	0,00	0,00	0,02	0,03	2,43	3,20
Jantar	8,90	2,36	0,67	0,74	0,29	0,49	0,00	0,00	0,08	0,17	13,70	18,09
Ceia noturna	2,64	0,16	0,04	0,18	0,07	0,12	0,00	0,00	0,01	0,05	3,27	4,31

**Tabela 37 - Resumo dos Custos da Modalidade B**

### 7.2.3 Resumo dos Custos da Modalidade C: Refeições Elaboradas nas Dependências da CONTRATADA e Transportadas para as unidades receptoras

Tipo de refeição	Gêneros e produtos alimentícios	Mão de obra	Matéria-prima não alimentar			Custo de infraestrutura				Logística	Soma de todos os insumos (R\$)	Valor unitário do serviço com BDI (24,23%) (R\$)
	Valor unitário da refeição (R\$)	Valor de mão de obra por refeição (R\$)	Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$)	Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$)	Valor dos equipamentos/ utensílios por refeição (R\$)	Valor de gás/ instalações por refeição (R\$)	Valor da água e esgoto por refeição (R\$)	Valor da energia elétrica por refeição (R\$)	Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$)	Valor da logística por refeição (R\$)		
Café da manhã	2,36	0,17	0,02	0,22	0,08	0,27	0,30	0,17	0,02	0,05	3,67	4,84
Colação/ Lanche da manhã	2,32	0,17	0,03	0,20	0,08	0,25	0,31	0,17	0,02	0,05	3,59	4,74
Almoço	8,22	2,47	0,77	0,70	0,27	0,86	0,36	0,18	0,07	0,22	14,13	18,65
Lanche da tarde	2,32	0,17	0,03	0,20	0,08	0,25	0,31	0,17	0,02	0,05	3,59	4,74
Jantar	7,52	2,47	0,59	0,66	0,26	0,80	0,35	0,18	0,07	0,20	13,10	17,29
Ceia noturna	3,87	0,17	0,06	0,25	0,10	0,27	0,32	0,17	0,01	0,08	5,31	7,01

**Tabela 38 - Resumo dos Custos da Modalidade C**

## 7.2.4 Resumo dos Custos do Kit Lanche

Tipo de refeição	Gêneros e produtos alimentícios	Mão de obra	Matéria-prima não alimentar			Custo de infraestrutura				Logística	Soma de todos os insumos (R\$)	Valor unitário do serviço com BDI (24,23%) (R\$)
	Valor unitário da refeição (R\$)	Valor de mão de obra por refeição (R\$)	Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$)	Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$)	Valor dos equipamentos/utensílios por refeição (R\$)	Valor de gás/instalações por refeição (R\$)	Valor da água e esgoto por refeição (R\$)	Valor da energia elétrica por refeição (R\$)	Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$)	Valor da logística por refeição (R\$)		
Kit Lanche	2,42	0,56	0,03	0,19	0,07	0,20	0,30	0,17	0,01	0,05	3,99	5,26

**Tabela 39 - Resumo dos Custos do Kit Lanche**

## 7.2.5 Resumo dos Custos do *Coffee break*

Tipo de refeição	Gêneros e produtos alimentícios	Mão de obra	Matéria-prima não alimentar			Custo de infraestrutura				Logística	Soma de todos os insumos (R\$)	Valor unitário do serviço com BDI (24,23%) (R\$)
	Valor unitário da refeição (R\$)	Valor de mão de obra por refeição (R\$)	Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$)	Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$)	Valor dos equipamentos/utensílios por refeição (R\$)	Valor de gás/instalações por refeição (R\$)	Valor da água e esgoto por refeição (R\$)	Valor da energia elétrica por refeição (R\$)	Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$)	Valor da logística por refeição (R\$)		
<i>Coffee break</i>	10,87	0,56	0,10	0,72	0,29	0,76	0,30	0,17	0,04	0,19	13,99	18,47

**Tabela 40 –Resumo dos Custos do *Coffee break***

## 8 Estudos para a contratação

---

Essa seção aborda alguns estudos relacionados à contratação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, a fim de contextualizar esse mercado. Dessa forma, a seção está dividida em três partes: na primeira será apresentada uma breve análise dos modelos de contratação, destacando características, vantagens e desvantagens da contratação centralizada e descentralizada; na segunda serão apresentadas as melhores práticas de contratação das principais empresas que ofertam o serviço de Abastecimento de Veículos, obtidas por meio da realização de *benchmarking*; e na terceira, destacou-se algumas características do mercado fornecedor do serviço, com base nas empresas participantes das últimas licitações.

### 8.1 Análise do modelo de contratação

A contratação de um serviço pode ser feita de forma centralizada e/ou descentralizada. A primeira acontece quando os mais diversos órgãos e entidades administrativas do GDF possuem a demanda do serviço, manifestam interesse em aderir ao contrato por meio de ofício e o processo da contratação é executado por um único órgão, neste caso a Subsecretaria de Contratos Corporativos – SUCORP da Secretaria de Economia – SEEC do Governo do Distrito Federal. A segunda ocorre quando o próprio órgão demandante executa o processo de contratação.

Esses dois modelos de contratação possuem particularidades com vantagens e desvantagens, sendo necessário avaliar a especificidade de cada caso para então definir o modelo em que atenderá de forma mais adequada.



Modelo de contratação	Vantagens	Desvantagens
Centralizado: o processo de contratação é executado em um único órgão.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Redução de preços pela economia de escala;</li> <li>- Otimização da força de trabalho e das gerências pela redução de atividades administrativas;</li> <li>- Especialização técnica das equipes envolvidas;</li> <li>- Gestão de informações;</li> <li>- Gestão de fornecedores;</li> <li>- Gestão da qualidade;</li> <li>- Racionalidade no controle e na prestação de contas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distanciamento da realidade dos órgãos;</li> <li>- Geração de um excesso de padronização das especificações técnicas;</li> <li>- Restrição do acesso de empresas menores.</li> </ul>
Descentralizado: o processo de contratação é executado pela própria entidade demandante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapidez na tomada de decisão;</li> <li>- Maior sensibilidade na percepção das necessidades urgentes do órgão.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compra fragmentada, sem aproveitamento de economia de escala;</li> <li>- Custos elevados de gestão de fornecedores elevados;</li> <li>- Não captura de sinergia ou compartilhamento de esforços.</li> </ul>

**Quadro 7 - Vantagens e desvantagens dos Modelos de Contratação**

No caso do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, o modelo de contratação mais adequado é o centralizado, visto que é uma demanda comum às Unidades sob a responsabilidade da Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania do Distrito Federal. Assim, a SEJUS/DF pode contratar o serviço obtendo uma economia de escala e otimizando a força de trabalho e das gerências envolvidas na gestão e controle dos contratos. Além disso, obtêm-se a especialização técnica das equipes envolvidas, contribuindo para a definição e avaliação do atendimento

aos requisitos técnicos de alimentação. Por fim, a gestão do serviço, informação, fornecedores e qualidade torna-se mais otimizada, racionalizando o controle e a prestação de contas.

Outro ponto relevante a respeito da contratação são os tipos de modalidades em que a mesma pode ocorrer, sendo elas:

- a) **Modalidade A:** Refeições Elaboradas nas Dependências do CONTRATANTE;
- b) **Modalidade B:** Refeições Elaboradas nas Dependências do CONTRATANTE e Transportadas para outras Unidades Receptoras; e
- c) **Modalidade C:** Refeições Elaboradas nas Dependências da CONTRATADA e Transportadas para as Unidades Receptoras.

Todas as modalidades atendem a necessidade do serviço, porém, nas modalidades B e C, um ponto a ser observado é a logística envolvida na distribuição das refeições. Assim, na contratação deve-se atentar as distâncias para entrega, assim como as condições necessárias ao transporte de alimentos.

## 8.2 Benchmarking de práticas relacionadas ao serviço

Essa seção apresenta um compilado de práticas em Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo. Nesse sentido, buscou-se reunir no Quadro abaixo orientações gerais sobre os critérios utilizados para a definição da quantidade de refeições diárias, para elaboração dos cardápios e definição do local de preparo dos alimentos, bem como iniciativas inovadoras, praticadas pelo setor público.

A análise estratégica dos *benchmarkings* do setor possibilita ao gestor público *insights*, que podem culminar em processos de inovação no âmbito das compras e

contratações governamentais. Essa análise ajuda o gestor a executar um processo de tomada de decisão mais consciente e orientado por dados.

Dessa forma, a partir desses *benchmarks* é possível que o gestor tenha uma rápida noção do que existe na fronteira de inovação deste tipo de serviço, além de encontrar práticas no setor.

Tipo	Organização	Práticas e critérios para definição de bolsas-auxílio
	Unidades Socioeducativas de Internação e Provisória da Regional Sul e Centro Socioeducativo de Atendimento ao Adolescente em Conflito com a Lei (CSE), do Instituto de Atendimento Socioeducativo do Espírito Santo (IASSES).	<b>Programa Cozinha Dentro:</b> as refeições passam a ser produzidas nas próprias unidades, de forma a garantir a qualidade dos alimentos, zerar qualquer possibilidade de atrasos e possíveis problemas na produção das refeições. <u>Os adolescentes aprendem ofícios relacionados à gastronomia e temáticas como gestão de resíduos e reciclagem de materiais e nutrição saudável e consciente.</u> Nesta modalidade, uma empresa de refeições entra com seus profissionais, alimentos e equipamentos nas cozinhas das unidades e ali mesmo já fornece a refeição.
Pública	Secretaria de Estado da Cidadania e Justiça do Tocantins (SECIJU)	<b>Pregão Eletrônico Compras Net nº 127/2018</b>  Contratou uma nova empresa para o fornecimento de alimentação para o Sistema Socioeducativo do Estado. A nova empresa fornecerá um total de 6 refeições diárias aos adolescentes e servidores plantonistas das 8 unidades do estado. <u>A troca de fornecedor do serviço resulta em uma economia de 19,73% e o valor médio por refeição passa de R\$6,03 para R\$4,84.</u>
	Fundação CASA/SP Centros de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente - CASA Jequitibá e Rio Amazonas	<b>Pregão SDE-DRMC nº 004/2019 Processo RMC nº 0082/18</b>  Prevê a oferta de 4 refeições aos adolescentes: desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar. Os cardápios são elaborados

Tipo	Organização	Práticas e critérios para definição de bolsas-auxílio
		<p>trimestralmente; devem ser equilibrados e variados e são diferenciados para datas especiais, havendo oferta de dieta especial para os que demandam cuidado médico. As refeições são preparadas nas dependências da CASA Jequitibá e distribuídas ao Centro interno e externo. O contrato prevê lanches especiais para atividades externas; kits para datas comemorativas e o <u>fornecimento de almoço para 1 familiar participante de atendimento socioeducativo e almoço para 2 familiares em data comemorativa no mês de dezembro</u>. A fiscalização do contrato, com vigência de 30 meses, fica a cargo do gestor e/ou fiscal designado pela CONTRATANTE.</p>
	<p>Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública do Estado de Minas Gerais (SEJUSP)</p>	<p><b>Pregão nº 85/2020</b> <b>Processo de Compra nº 1451044</b> <b>000085/2020</b></p> <p>Contempla o fornecimento de refeições e lanches para 7 unidades socioeducativas do Lote 232. São oferecidas 6 refeições: desjejum; colação; almoço; lanche da tarde; jantar e lanche noturno. Os cardápios são elaborados mensalmente, são diferenciados para datas especiais e há oferta de dieta especial mediante prescrição de médicos e/ou nutricionistas. As refeições são preparadas mediante utilização das instalações, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATADA. <u>Os internos auxiliam na distribuição das refeições e dos lanches. O contrato prevê ainda que a alimentação seja destinada aos adolescentes acautelados e servidores públicos a serviço nas unidades.</u> A fiscalização do contrato, com vigência de 24 meses, é de responsabilidade do gestor e/ou fiscal designado pela CONTRATANTE.</p>

Tipo	Organização	Práticas e critérios para definição de bolsas-auxílio
	Secretaria de Estado da Justiça, Trabalho e Direitos Humanos do Paraná	<p align="center"><b>Pregão nº 11/2017</b> <b>Protocolo nº 14.460.204-8</b></p> <p>Abrange o fornecimento de refeições prontas transportadas destinadas a 18 unidades do Sistema de Atendimento Socioeducativo do Paraná. Prevê 4 refeições diárias: desjejum, almoço, lanche e jantar. Os cardápios são elaborados mensalmente e há provisão de dietas especiais mediante prescrição de nutricionista ou médico. <u>O contrato inclui distribuição de refeições para funcionários das unidades, não sendo admitido cardápios de qualidade diferenciada entre adolescentes internos e funcionários.</u> A fiscalização da execução do contrato, que terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado, se dará por servidor designado pela Secretaria.</p>
	Fundação de Atendimento Socioeducativo do Rio Grande do Norte (FUNDASE)	<p align="center"><b>Pregão nº 07/2019</b> <b>UASG: 453719</b></p> <p>Engloba o fornecimento de 5 refeições: desjejum; almoço; lanche; jantar e ceia com <u>pratos variados, tipo self-service</u> para as 3 unidades da FUNDASE em Mossoró. A elaboração do cardápio será diário, semanal, quinzenal ou mensal (completo) e deverá prever substituições. <u>Não há provisão de dieta especial.</u> O preparo das refeições se dará nas dependências da CONTRATADA, devendo ser transportadas em veículo apropriado até as unidades. O contrato terá vigência de 12 meses, sendo sua fiscalização de responsabilidade do representante indicado pela CONTRATANTE.</p>
	Secretaria de Estado de Justiça e Direitos Humanos do Mato Grosso (SEJUDH)	<p align="center"><b>Pregão nº 007/2017</b> <b>Processo nº 174891/2017</b></p>

Tipo	Organização	Práticas e critérios para definição de bolsas-auxílio
		<p>Serviço de preparo e fornecimento de 5 refeições: café da manhã; almoço; lanche, jantar e ceia para <u>atendimento dos internos do Centro de Atendimento Socioeducativo de Cuiabá, bem como dos servidores e agentes socioeducativos plantonistas</u>. As refeições serão preparadas mediante utilização da estrutura física, dos utensílios e dos equipamentos da CONTRATADA e entregues diariamente em horário específico. O cardápio poderá ter a previsão mensal, bimestral ou trimestral e deverá incluir dietas especiais que deverão ser fornecidas conforme solicitação do nutricionista e <u>refeições especiais em datas pontuais</u>. A gestão assim como a fiscalização do contrato será exercida por servidor (es) designado (s) pela CONTRATANTE.</p>

**Quadro 8 – Benchmarking de práticas relacionadas ao serviço**

### 8.3 Perfil do mercado fornecedor

Essa seção apresenta o desenho do perfil das empresas que participam dos processos licitatórios para a contratação dos serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo localizadas no Distrito Federal. Há uma gama considerável de fornecedores em todo o país, sendo possível encontrar alguns deles no Distrito Federal. Por se tratar de um serviço complexo e essencial costuma ser prestado por mais de uma empresa, que se dividem para atender às demandas de refeições e cotas reservadas de todas as Unidades Socioeducativas do DF.

Os contratos públicos representam uma maior estabilidade para as empresas que oferecem refeições coletivas, pois compreendem um número determinado de refeições diárias por um longo período, o que possibilita a manutenção estrutural e até o crescimento da mesma. Essas organizações precisam cumprir um rigoroso

contrato, que determina desde a quantidade e qualidade dos alimentos que devem ser servidos a cada refeição, até as normas da vigilância sanitária que devem ser atendidas e a fiscalização intensa por parte do estado.

As contratações mais recentes do GDF<sup>11</sup> para o serviço de alimentação das unidades do sistema socioeducativo, contaram com uma ampla gama de fornecedores com as mais variadas características, as quais foram compiladas no Quadro abaixo. Ao todo, cerca de 14 empresas participaram das licitações, dentre as quais: Triunfo Refeições Coletivas Ltda; Vega Empresa de Serviços Gerais Eireli; Nutrini Alimentos e Serviços Eireli; Nutri Brasil Ltda; Norte Alimentos Ltda. e Bonizzoni & Bonizzoni Ltda.

Os tamanhos das organizações prestadoras desse serviço variam de pequeno a grande porte. Participaram das últimas disputas 3 microempresas (ME), 3 empresas de pequeno porte (EPP) e 8 empresas de médio a grande porte. Quanto ao tipo de sociedade empresarial, houve um equilíbrio entre as que são classificadas como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI) e como Sociedade Empresária Limitada (Ltda.) com 7 representantes cada.

Em relação à localização geográfica, os prestadores de serviços que participaram dos últimos certames para o fornecimento de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do Governo do Distrito Federal abrangem diversas regiões. As regiões com mais representantes foram Centro-Oeste (DF, GO e MT) e Nordeste (RN e PI). Já as regiões Sudeste (SP) e Norte (PA) tiveram uma participação mais modesta. Ademais, o mercado fornecedor de participantes das contratações mais recentes é integralmente nacional.

Fornecedores que participaram da última licitação do Governo do Distrito Federal			
Porte	Localização	Nacionalidade	Tipo de Sociedade
Pequeno a grande porte	Centro-Oeste; Sudeste; Norte e Nordeste	Brasileira	Limitada e Eireli

**Quadro 9 -Perfil do mercado fornecedor**

<sup>11</sup> Pregão Eletrônico nº 143/2017 – UASG 925041.

## 9 Instrumentos Legais

Para executar corretamente as tarefas e se direcionar a respeito de seus direitos e obrigações, os gestores que atuam na contratação e adesão dos serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo devem utilizar as leis, decretos e normas como auxílio na tomada de decisão e enquadramento dos seus processos.

Assim, esse capítulo apresentará leis, decretos e normas nos âmbitos federal e distrital, pertinentes à contratação dos serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo.

### 9.1 Leis, decretos e normas federais

ANO	MARCO NORMATIVO
1984	<p align="center"><b>Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984</b></p> <p>Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.</p>
1990	<p align="center"><b>Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990</b></p> <p>Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.</p> <p><b>Art. 4º</b> É dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do poder público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária.</p> <p><b>Art. 90</b> As entidades de atendimento são responsáveis pela manutenção das próprias unidades, assim como pelo planejamento e execução de programas de proteção e sócio-educativos destinados a crianças e adolescentes, em regime de:</p> <p><b>I</b> - orientação e apoio sócio-familiar;</p>



ANO	MARCO NORMATIVO
	<p><b>II</b> - apoio sócio-educativo em meio aberto;  <b>III</b> - colocação familiar;  <b>IV</b> - abrigo; (Revogado)  <b>IV</b> - acolhimento institucional; (Redação dada pela Lei nº 12.010, de 2009) Vigência  <b>V</b> - liberdade assistida; (Revogado)  <b>V</b> - prestação de serviços à comunidade; (Redação dada pela Lei nº 12.594, de 2012)  <b>VI</b> - semi-liberdade; (Revogado)  <b>VI</b> - liberdade assistida; (Redação dada pela Lei nº 12.594, de 2012)  <b>VII</b> - internação; (Revogado)  <b>VII</b> - semiliberdade; e (Redação dada pela Lei nº 12.594, de 2012)  <b>VIII</b> - internação. (Incluído pela Lei nº 12.594, de 2012)</p> <p><b>Art. 94</b> As entidades que desenvolvem programas de internação têm as seguintes obrigações, entre outras:  <b>III</b> - oferecer atendimento personalizado, em pequenas unidades e grupos reduzidos.</p>
1993	<p style="text-align: center;"><b>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993</b></p> <p>Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.</p> <p style="text-align: center;"><b>Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993</b></p> <p>Estabelece a necessidade da melhoria da qualidade de vida decorrente da utilização de bens, serviços e ambientes oferecidos à população na área de alimentos, através de novos ordenamentos que regulam, no âmbito da saúde, as relações entre agentes econômicos, a qualidade daqueles recursos e o seu consumo ou utilização;</p>
2004	<p style="text-align: center;"><b>Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA)</b></p> <p>Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p>
2010	<p style="text-align: center;"><b>Decreto nº 7.203, de 4 de junho de 2010</b></p> <p>Dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.</p>

ANO	MARCO NORMATIVO
	<p><b>Art. 7º</b> Os editais de licitação para a contratação de empresa prestadora de serviço terceirizado, assim como os convênios e instrumentos equivalentes para contratação de entidade que desenvolva projeto no âmbito de órgão ou entidade da administração pública federal, deverão estabelecer vedação de que familiar de agente público preste serviços no órgão ou entidade em que este exerça cargo em comissão ou função de confiança.</p>
2012	<p align="center"><b>Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012</b></p> <p>Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP. (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017).</p>
	<p align="center"><b>Decreto nº 12.594, de 18 de janeiro de 2012</b></p> <p>Institui o Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo (Sinase), regulamenta a execução das medidas socioeducativas destinadas a adolescente que pratique ato infracional; e altera as Leis nºs 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente); 7.560, de 19 de dezembro de 1986, 7.998, de 11 de janeiro de 1990, 5.537, de 21 de novembro de 1968, 8.315, de 23 de dezembro de 1991, 8.706, de 14 de setembro de 1993, os Decretos-Leis nºs 4.048, de 22 de janeiro de 1942, 8.621, de 10 de janeiro de 1946, e a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.</p>
2018	<p align="center"><b>Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018</b></p> <p>Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.</p>
2019	<p align="center"><b>Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019</b></p> <p>Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.</p>

ANO	MARCO NORMATIVO
2021	<b>Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021<sup>12</sup></b> Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

***Quadro 10 - Leis, decretos e normas federais***

---

<sup>12</sup> O novo marco legal de compras entrou em vigor em 01/04/2021 com prazo de até 2 anos para sua implementação. Até o momento da revisão dos cadernos técnicos já tinha sido regulamentado o processo de pesquisa de preços, baseado na IN05, e que já estava contemplado pelo caderno. No momento de utilização do caderno deve-se verificar as novas regulamentações disponíveis e a eventual necessidade de revisão do caderno para incorporar seus eventuais impactos.

## 9.2 Leis, decretos e normas distritais

ANO	MARCO NORMATIVO
2010	<p align="center"><b>Decreto nº 32.598, de 15 de dezembro de 2010</b></p> <p>Aprova as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>
2011	<p align="center"><b>Decreto nº 32.753, de 04 de fevereiro de 2011</b></p> <p>Dispõe sobre o acompanhamento e a fiscalização de contratos administrativos firmados pelos órgãos e entidades administrativas do Poder Executivo do Distrito Federal.</p>
2012	<p align="center"><b>Lei nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012</b></p> <p>Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal.</p>
2015	<p align="center"><b>Lei nº 5.525, de 26 de agosto de 2015</b></p> <p>Estabelece que, em compras e contratações de bens e serviços, qualquer que seja a modalidade de licitação, o valor a ser pago não seja superior à média de preços do mercado, no âmbito do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>
2017	<p align="center"><b>Decreto nº 38.365, de 26 de julho de 2017</b></p> <p>Regulamenta a Lei nº 5.448, de 12 de janeiro de 2015, que dispõe sobre a obrigatoriedade da inclusão de cláusula de proibição de conteúdo discriminatório contra a mulher nos contratos de aquisição de bens e serviços pelo Distrito Federal.</p>
2018	<p align="center"><b>Lei nº 6.112, de 02 de fevereiro de 2018</b></p> <p>Dispõe sobre a implementação de Programa de Integridade em pessoas jurídicas que firmem relação contratual de qualquer natureza com a administração pública do Distrito Federal em todas as esferas de poder e dá outras providências. (alterado(a) pelo(a) Lei 6308 de 13/06/2019)</p> <p><b>Art. 15.</b> Cabe ao órgão ou entidade responsável, em cada esfera de poder, fazer constar dos editais de licitação e dos instrumentos contratuais as cláusulas necessárias à aplicabilidade e cumprimento desta Lei. (Artigo alterado(a) pelo(a) Lei 6308 de 13/06/2019)</p> <p align="center"><b>Lei nº 39.103, de 06 de junho de 2018</b></p>

ANO	MARCO NORMATIVO
	<p>Regulamenta, no âmbito do Distrito Federal, o Sistema de Registro de Preços e dá outras providências.</p> <p style="text-align: center;"><b>Lei nº 39.453, de 14 de novembro de 2018</b></p> <p>Regulamenta a Lei distrital nº 5.525, de 26 de agosto de 2015, que estabelece que, em compras e contratações de bens e serviços, qualquer que seja a modalidade de licitação, o valor a ser pago não seja superior à média de preços do mercado, no âmbito do Distrito Federal.</p> <p style="text-align: center;"><b>Decreto nº 514, de 16 de novembro de 2018</b></p> <p>Regulamenta os procedimentos administrativos básicos para realização de pesquisa de preços na aquisição de bens e contratação de serviços em geral na forma do Decreto Distrital no 39.453, de 14 de novembro de 2018.</p>
2019	<p style="text-align: center;"><b>Lei nº 6.308, de 13 de junho de 2019</b></p> <p>Altera a Lei nº 6.112, de 2 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação do Programa de Integridade nas empresas que contratarem com a Administração Pública do Distrito Federal, em todas esferas de Poder, e dá outras providências.</p> <p style="text-align: center;"><b>Decreto nº 40.131, de 25 de setembro de 2019</b></p> <p>Altera a estrutura administrativa da Secretaria de Estado de Economia que especifica e dá outras providências.</p>

**Quadro 11 - Leis, decretos e normas distritais**

## 10 Governança e gestão de riscos dos serviços

---

Conforme o Referencial Básico de Governança do TCU (2014), toda organização deve formular suas estratégias a partir de sua visão de futuro, da missão institucional e análise dos ambientes interno e externo. Essas estratégias devem ser desdobradas em planos de ação, que serão desenhados e monitorados em função do alcance dos objetivos institucionais.

Nesse contexto, sistemas de avaliação de riscos são essenciais para assegurar a eficiência e a eficácia dos processos da instituição, bem como a sua contribuição para a melhoria do desempenho organizacional.

Dessa forma, o gerenciamento de riscos pode ser entendido como o processo para identificar, avaliar, administrar e controlar potenciais eventos ou situações e fornecer razoável certeza quanto ao alcance dos objetivos da organização. No âmbito das aquisições do setor público, a gestão de riscos desdobra-se na identificação de ameaças ao processo de contratação de bens e serviços, mapeando suas causas, efeitos e possíveis ações de controle.

A análise de riscos busca deslocar o foco tradicional de controle dos aspectos formais e legais para uma atuação preventiva e proativa da gestão. Ela engloba os ambientes interno e externo, bem como a fase de gestão contratual e processo de execução dos serviços no GDF. Dessa forma, foram revisitados temas recorrentes sobre licitações e contratos em busca de mapear os riscos presentes nos procedimentos do setor, os seus níveis e probabilidades de acontecimento, além de seus respectivos graus de impacto. A partir das probabilidades e grau de impacto, foram estimados os níveis de severidade para cada risco, conforme demonstrado a seguir:

Fatores	Baixo	Médio	Alto	Muito Alto
Probabilidade (P)	1	2	3	4
Impacto (i)	1	2	3	4
Severidade (PxI)	1 a 3	4 a 6	7 a 11	12 a 16

***Tabela 41 Escala de fatores de risco***

Dessa forma, à luz dos níveis de severidade, estabeleceu-se ações preventivas – ações realizadas para minimizar a probabilidade de ocorrência de um evento ou reduzir o seu impacto em caso de ocorrência –, e de contingência para cada um dos riscos mapeados – ações que, no caso da ocorrência de um evento, deverão ser realizadas para buscar a manutenção dos objetivos esperados.

O quadro a seguir apresenta o mapeamento dos riscos identificados no processo de contratação do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo.

#	Risco	Descrição do Impacto	Categoria	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Severidade (P x I)	Nível de Severidade
1	Número reduzido de participantes e baixo nível de competitividade no pregão eletrônico	Deserção ou fracasso no procedimento licitatório	Técnico Negócio	1	4	4	Médio
2	Interposição de impugnação, representação junto ao TCDF ou instauração de ação judicial questionando regras do processo licitatório	Impedimento do trâmite processual	Técnico Negócio	3	2	6	Médio
3	Descumprimento das cláusulas contratuais.	Impossibilidade de realizar a implantação, de fornecer os serviços, de realizar o controle e gerenciamento integrado do atendimento.	Técnico Negócio	2	4	8	Alto
4	Inexecução total ou parcial do objeto da contratação por inobservância das condições editalícias.	Serviço executado fora do previsto/requerido.	Técnico Negócio	2	2	4	Médio



#	Risco	Descrição do Impacto	Categoria	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Severidade (P x I)	Nível de Severidade
5	Atraso da execução do objeto por falta de planejamento das ações necessárias da CONTRATADA para a execução do serviço	Serviço executado fora do previsto/requerido.	Técnico Negócio	2	3	6	Médio
6	Comportamento inidôneo por tentativa de beneficiamento indevido.	Serviços prestados fora dos padrões éticos e morais exigidos na Administração Pública.	Técnico Negócio	3	2	6	Médio
7	Irregularidade fiscal e de condições habilitatórias após contratação: empresa não cumpre durante execução do contrato as condições de habilitação exigidas.	Empresa prestando serviço ao poder público de maneira ilegal.	Técnico Negócio	3	2	6	Médio

**Quadro 12 - Matriz de mapeamento dos riscos identificados**

Com base na metodologia apresentada no início deste capítulo, ações preventivas e de contingência devem ser elaboradas para cada risco identificado. O quadro a seguir apresenta essas ações.

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
1	Número reduzido de participantes e baixo nível de competitividade no pregão eletrônico	Realizar ampla divulgação do edital e comunicação às empresas fornecedoras sobre a abertura do certame. Especificar tecnicamente a solução pretendida com informações que possibilitem maior número de concorrentes, sem comprometer a qualidade pretendida.	Realizar novo processo licitatório, se necessário.
2	Interposição de impugnação, representação junto ao TCDF ou instauração de ação judicial questionando regras do processo licitatório	Realizar os levantamentos de informações em processos de contratação semelhantes, visando identificar melhores práticas e migrar possíveis questionamentos.	Reavaliar os artefatos de contratação e republicar Edital, se necessário.
3	Descumprimento das cláusulas contratuais.	Estabelecer em edital e contrato os requisitos de capacidades técnicas e experiência das empresas no fornecimento e manutenção dos serviços; Solicitar a empresa o cronograma com prazos de implantação.	Indicação e aplicação de mecanismos previstos em para alertar e exigir o atendimento por parte empresa (multas, rescisão contratual e outros)

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
4	Inexecução total ou parcial do objeto da contratação por inobservância das condições editalícias.	Estabelecer condições claras e factuais nas alíneas constantes no edital	Notificar e aplicar sanção
5	Atraso da execução do objeto por falta de planejamento das ações necessárias a execução do objeto.	Estabelecer punição para a empresa vencedora e adjudicada que não assinar o contrato no prazo estipulado	Penalizar a empresa e chamar o segundo colocado para a contratação
6	Comportamento inidôneo por tentativa de beneficiamento indevido.	Estabelecer em edital as obrigações da CONTRATADA	Notificar e aplicar sanção
7	Irregularidade fiscal e condições habilitatórias após contratação: empresa não cumpre durante execução do contrato as condições de habilitação exigidas.	Estabelecer condições claras e factuais nas alíneas constantes no edital quanto aos aspectos de qualificações técnicas e possíveis sanções para os casos de descumprimento após contratação	Prazo legal para regularização e caso não regularize rescisão contratual.

**Quadro 13 - Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados**

## 11 Referências Bibliográficas

---

BRASIL. Lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8069.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm)>.

BRASIL. Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8666cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8666cons.htm)>.

BRASIL. Decreto Federal nº 7.203, de 04 de junho de 2010. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7203.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7203.htm)>.

BRASIL. Decreto Federal nº 7.746, de 05 de junho de 2012. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/decreto/d7746.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7746.htm)>.

BRASIL. Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2019/decreto/D10024.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/D10024.htm)>

BRASIL. Lei nº 12.594, de 18 de janeiro de 2012. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/l12594.htm#:~:text=1%C2%BA%20Esta%20Lei%20institui%20o,adolescente%20que%20pratique%20ato%20infracional.>](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12594.htm#:~:text=1%C2%BA%20Esta%20Lei%20institui%20o,adolescente%20que%20pratique%20ato%20infracional.>)>.

BRASIL. Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.133-de-1-de-abril-de-2021-311876884>>.

BRASIL. Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428\\_26\\_11\\_1993.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html)>.

DAVENPORT, Thomas H. Reengenharia de processos. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

DISTRITO FEDERAL. Decreto Distrital nº 32.598, de 15 de dezembro de 2010. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/66829/Decreto\\_32598\\_15\\_12\\_2010.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/66829/Decreto_32598_15_12_2010.html)>.

DISTRITO FEDERAL. Decreto Distrital nº 32.753, de 04 de fevereiro de 2011. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/67260/Decreto\\_32753\\_04\\_02\\_2011.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/67260/Decreto_32753_04_02_2011.html)>.

DISTRITO FEDERAL. Decreto Distrital nº 38.365, de 26 de julho de 2017. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/1998763c9390477d9c633b3fa36b77ac/exec\\_dec\\_38365\\_2017.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/1998763c9390477d9c633b3fa36b77ac/exec_dec_38365_2017.html)>.

DISTRITO FEDERAL. Decreto Distrital nº 39.103, de 06 de junho de 2018. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/9540b9b3b6a54ae6877c1326b04d4fd9/Decreto\\_39103\\_06\\_06\\_2018.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/9540b9b3b6a54ae6877c1326b04d4fd9/Decreto_39103_06_06_2018.html)>.

DISTRITO FEDERAL. Decreto Distrital nº 39.453, de 14 de novembro de 2018. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/1fd4e35ac4b64be1ac7593ea631ff11a/Decreto\\_39453\\_14\\_11\\_2018.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/1fd4e35ac4b64be1ac7593ea631ff11a/Decreto_39453_14_11_2018.html)>.

DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 40.131, de 25 de setembro de 2019. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/0c750aa302104c83bd05a7ae41f4b129/Decreto\\_40131\\_25\\_09\\_2019.html#:~:text=Altera%20a%20estrutura%20administrativa%20da,Distrito%20Federal%20e%20o%20art.](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/0c750aa302104c83bd05a7ae41f4b129/Decreto_40131_25_09_2019.html#:~:text=Altera%20a%20estrutura%20administrativa%20da,Distrito%20Federal%20e%20o%20art.)>.

DISTRITO FEDERAL. Lei Distrital nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012. Disponível em: <[http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/70610/Lei\\_4770.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/70610/Lei_4770.html)>.

DISTRITO FEDERAL. Lei Distrital nº 5.525, de 26 de agosto de 2015. Disponível em: [http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/fd5eacf337794916acfe81ed72ad2dd4/Lei\\_55\\_25\\_26\\_08\\_2015.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/fd5eacf337794916acfe81ed72ad2dd4/Lei_55_25_26_08_2015.html).

DISTRITO FEDERAL. Lei Distrital nº 6.112, de 02 de fevereiro de 2018. Disponível em: [http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/3bf29283d9ea42ce9b8feff3d4fa253e/Lei\\_611\\_2\\_02\\_02\\_2018.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/3bf29283d9ea42ce9b8feff3d4fa253e/Lei_611_2_02_02_2018.html).

DISTRITO FEDERAL. Lei Distrital nº 6.308, de 13 de junho de 2019. Disponível em: [http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/a451f853649a4ecc8931491b970bc149/Lei\\_6308\\_2019.html#txt\\_bc752e56ee514c8528021f910b00029a](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/a451f853649a4ecc8931491b970bc149/Lei_6308_2019.html#txt_bc752e56ee514c8528021f910b00029a).

DISTRITO FEDERAL. Portaria nº 514, de 16 de novembro de 2018. Disponível em: [http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/075b64fe392842daae14a8c7d79f119c/Portaria\\_514\\_16\\_11\\_2018.html](http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/075b64fe392842daae14a8c7d79f119c/Portaria_514_16_11_2018.html).

Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm).

Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2018/06/Anvisa-Legisla%C3%A7%C3%A3o-Resolu%C3%A7%C3%B5es.pdf>.

Resolução RDC nº 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)

Resolução RDC nº 275 da ANVISA, de 21 de outubro de 2002. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo\\_res0275\\_21\\_10\\_2002\\_rep.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf).

## 12 Anexos

### Anexo I. Relação de Materiais Disponíveis nas Cozinhas da UIPSS e UIP

<i>Materiais</i>	<i>Quantidade UIPSS</i>
Refrigerador (Hortaliças – mínimo 600 litros)	1
Forno industrial a gás (grande)	1
Fritadeira de batatas industrial	1
Geladeira vertical (mínimo de 400 litros)	2
Caldeirão grande	1
Coador de café com tripé	1
Carrinho transportador de alimentos inox	1
Mural de parede	1

**Tabela 42 - Relação de Materiais Disponíveis na Cozinha da UIPSS**

<i>Materiais</i>	<i>Quantidade UIPSS</i>
Refrigerador (Hortaliças – mínimo 600 litros)	1
Forno industrial a gás (grande)	1
Mural de parede	2
Armários prateleiras em aço com porta	1

**Tabela 43 - Relação de Materiais Disponíveis na Cozinha da UIP**

## Anexo II. Relação de Material Mínimo Necessário nas Cozinhas da UIPSS e UIP

<i>Materiais</i>	<i>Quantidade UIPSS</i>	<i>Quantidade UIP</i>
Fogão Industrial de 6 bocas	1	1
Refrigerador (verduras e frutas - mínimo 600 L)	1	1
Refrigerador horizontal (congelados - mínimo 600 L)	2	1
Chapa de grelha média industrial	1	1
Liquidificador industrial	1	1
Forno industrial a gás (grande)	1	1
Geladeira vertical (mínimo 200 L)	0	1
Bebedouro	1	1
Caçarolas para arroz (mínimo 40 L)	4	2
Panelas de pressão (20 L)	3	2
Panelas de pressão (6 L)	2	2
Panela de 30 L	3	2
Panelas pequenas de alumínio batido de 12 L	3	2
Panelas grandes de alumínio batido de 30 L	3	2
Caldeirões para suco	4	3
Caldeirões grandes	2	2
Canecos industriais de alumínio para café	3	2
Assadeiras grandes para bolos (aproximadamente 80 cm)	8	6
Assadeiras médias para bolos	3	2
Coador de café com tripé	3	2
Conchas de alumínio grandes	4	3
Colheres grandes em inox para arroz	6	5
Escumadeiras grandes de alumínio	6	4
Facas para pão	3	2
Facas pequenas para legumes	4	3
Facas grandes de uso geral	6	4
Facas para carne	3	3
Frigideiras grandes de alumínio batido	4	3
Espátulas grandes de inox	4	4
Escorredores de massas grandes	3	2
Escorredores de massas médios	2	2
Garrafão térmico de café de 5 L	10	6



<i> Materiais </i>	<i> Quantidade UIPSS </i>	<i> Quantidade UIP </i>
Garrafa térmica pequena para café de 1 L	5	4
Afiador de faca	2	2
Armários prateleiras em aço sem porta	3	2
Bacia quadrada/plástica branco grande	3	4
Bandejas plásticas para servir alimentos	10	6
Carrinho transportador de alimentos inox	3	3
Cuscuzeira semi-industrial	4	1
Lixeira de pedestal redonda pé em aço 200 L	4	3
Mesa preparo de alimentos inox	3	0
Mural de parede	1	1
Peneira média	2	2
Porta papel toalha parede	6	6
Prateleiras/aço grelha almojarifado apoio	6	6
Ralador inox pequeno caseiro	3	3
Saboneteira de parede	4	4
Saladeira plástica quadrada	4	3
Suporte para mangueira	1	2
Tábua de polietileno grande amarela	4	3
Tábua de polietileno grande branca	4	3
Tábua de polietileno grande verde	4	3
Vasilha grande plástica com tampa	8	8
Armários prateleiras em aço com porta	3	3
Termômetros culinários	2	2
Balanças para refeições	2	2

**Tabela 44 - Relação de Material Mínimo Necessário nas Cozinhas da UIPSS e UIP**

### Anexo III. Planejamento Anual das Entregas dos Kits Lanches - GEAMAS

Local	Endereço	Quantidade de Encontros	Quantidade de Lanches/dia	Quantidade Total
GEAMA CEILÂNDIA I	QNM 03 ConjU11to P, Lote 08 - Ceilândia Sul (em frente a Adm Regional)	02 encontros mensais	35	70
		01 encontro mensal	20	20
GEAMA CEILÂNDIA II	QNM 03 ConjU11to P, Lote 08 - Ceilândia Sul (em frente a Adm Regional)	02 encontros mensais	35	70
		01 encontro mensal	20	20
GEAMA RECANTO DAS EMAS	Qd 602, Área Especial, Lote 01 - Recanto da Emas/DF	01 encontro mensal	10	10
		02 encontro mensais	25	50
		01 encontro mensal	17	17
		01 encontro mensal	30	30
GEAMA SAMAMBAIA	QS 409, Área Especial - Samambaia Norte CEP 72.321-530	15 encontros mensais	5	75
		03 encontros mensais	15	45
GEAMA TAGUATINGA	QSB 14 CASA 37 Taguatinga Sul	02 encontros mensais	6	12
TOTAL MENSAL ESTIMADO				419
TOTAL ANUAL ESTIMADO				5.028

**Tabela 45 - Planejamento Anual das Entregas dos Kits Lanches - GEAMAS - Cota Reservada**

Local	Endereço	Quantidade de Encontros	Quantidade de Lanches/dia	Quantidade Total
GEAMA BRAZLÂNDIA	Área Especial 01, Lote K/L, Setor Norte, CREAS Brazlândia	02 encontros mensais	30	60
GEAMA GAMA	Área Especial 05 s/n, Setor Sul Gama/DF (ao lado do 9º Batalhão da PM)	02 encontros mensais	15	30
		01 encontro mensal	10	10
		02 encontros mensais	25	50
GEAMA PARANÁ	Qd. 5, Conjunto 3, Área Especial D – Paranoá/DF	09 encontros mensais	8	72
		09 encontros mensais	15	135
		07 encontros mensais	25	175
		02 encontros mensais	45	90
GEAMA PLANALTINA	Avenida Gomes Rabelo, Qd. 19, Casa 25 – Setor Tradicional – Planaltina/DF. CEP: 73.330-015	09 encontros mensais	3	27
		05 encontros mensais	10	50
		08 encontros mensais	10	80
GEAMA PLANO PILOTO	QD. 513 Norte Edifício Imperador 1º Andar Salas 103,105 Brasília-DF	02 encontros mensais	7	14
GEAMA GUARÁ	Área Comunal 1 15/26 – Guará II – Prédio do CRAS (ao lado da 4ª DP)	09 encontros mensais	10	90
		14 encontros mensais	8	112
		07 encontros mensais	18	126
GEAMA BANDEIRANTE	Av. Central AE, Lote E – CRAS Núcleo Bandeirante	02 encontros mensais	30	60
GEAMA SANTA MARIA	QC 01 A/E Santa Maria Central – Ao lado do BRB	09 encontros mensais	6	54

Local	Endereço	Quantidade de Encontros	Quantidade de Lanches/dia	Quantidade Total
GEAMA SÃO SEBASTIÃO	Qd 101 s/n, Res. Oeste - São Sebastião/DF (dentro da Administração Regional)	09 encontros mensais	10	90
		02 encontros mensais	10	20
GEAMA SOBRADINHO	Qd 04 Lote 12, Lojas 3, 4, 5 e 6	02 encontros mensais	30	60
TOTAL MENSAL ESTIMADO				1.405
TOTAL ANUAL ESTIMADO				16.860

**Tabela 46 - Planejamento Anual das Entregas dos Kits Lanches - GEAMAs - Ampla Concorrência**

## **Anexo IV. Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do GDF**

### **1. Introdução**

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do GDF.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pelos executores locais, bem como pela Comissão Executora, responsável pela gestão/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação dos serviços executados.

### **2. Objetivo**

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do GDF.

### **3. Regras gerais**

A avaliação da Contratada na prestação de serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do GDF se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios;
- Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo;
- Quanto à segurança alimentar;
- Quanto ao pessoal e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho;
- Quanto às condições socioambientais.

## **4. Critérios**

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços” devem ser atribuídos os valores 10 (dez), 5 (cinco) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Conforme”, “Conforme com ressalva” e “Não conforme”, respectivamente.

- Conforme: 10 (dez) pontos;
- Conforme com ressalva: 5 (cinco) pontos;
- Não conforme: 0 (zero) pontos.

### **4.1 Condições Complementares**

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

4.1.2. Quando atribuídas notas 5 (cinco) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação;

4.1.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pela Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação do Sistema Socioeducativo. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

## **5. Responsabilidades**

### **5.1 Equipe de Gestão**

- Responsável pela avaliação da prestação de serviços utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, reunião e elaboração de toda documentação, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 5 (cinco);

- Responsável pela consolidação das avaliações e pelo encaminhamento de propostas para aplicações de sanções.

## **5.2 Autoridade Competente**

- Responsável pela aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada.

## **6. Descrição do Processo**

6.1 Cabe à Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação do Sistema Socioeducativo, subsidiada pelos executores locais (equipe de gestão), com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar a verificação e o acompanhamento da prestação de serviços, registrando as informações, de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada;

6.2 Após o fechamento das medições do mês de apuração, cabe à Comissão Permanente de Fiscalização dos Contratos de Alimentação do Sistema Socioeducativo, subsidiada pelos executores locais (equipe de gestão), com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços finalizado, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) ou 5 (cinco), realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição. Uma via da Avaliação deve ser entregue à Contratada, que deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas e providenciar as adequações que se fizerem necessárias;

6.3 De posse dessa avaliação, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) ou 5 (cinco) e manifestação da Contratada, cabe à Comissão Executora consolidar as avaliações utilizando-se do quadro-resumo e, se for o caso, encaminhar proposta de penalidade à autoridade competente.

### Quadro-resumo

Critérios Avaliados	Meses												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Média
Refeições servidas na temperatura correta													
Refeições de acordo com as especificações de gêneros e produtos													
Entrega das refeições dentro do horário estipulado													
Equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo													
Segurança alimentar													
Pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho													
Condições socioambientais													

## 7. ANEXOS

### 7.1. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo do GDF

Contrato/Processo n°:	UNIDADE:	Período:
Contratada:		
Gestor do contrato:		

A metodologia proposta pelo Sistema de Avaliação de Desempenho consiste na ponderação individual de parâmetros dos quesitos de qualidade dos serviços prestados, por meio dos quais são aferidos os resultados obtidos na prestação dos serviços.



A avaliação de desempenho de que trata este documento deve ser processada com os seguintes fatores de pontuação:

- Em conformidade (parâmetro atendido): 10 (dez) pontos;
- Conformidade com ressalva (não atendimento do parâmetro, mas sem prejuízo para o todo): 5 (cinco) pontos;
- Não conformidade (não atendimento do parâmetro com prejuízo para o todo): 0 (zero) pontos.

Para o monitoramento dos contratos firmados, devem ser avaliadas as seguintes variáveis gerenciais:

**a) Quanto às refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios.**

- Avaliação da qualidade da refeição, cardápio, gêneros e produtos alimentícios, quais sejam:
- Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários — atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);
- Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
- Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições;
- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor —, com corretas condições das embalagens);
- Qualidade das refeições servidas (propriedades organolépticas, apresentação, porcionamento e temperatura);

- Quantidade das refeições servidas (em conformidade com a quantidade solicitada e atendimento ao *per capita* – Portaria Normativa n.º 317/18);
- Higienização dos gêneros alimentícios através de procedimentos operacionais padronizados; condições higiênico-sanitárias adequadas no armazenamento, manipulação, preparação e distribuição dos alimentos;
- Atendimento às dietas especiais sempre que solicitadas, em conformidade com a especificidade indicada e o Manual de Dietas Especiais.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 pontos	0 Ponto
Apresentação do cardápio			
Conformidade das refeições com o cardápio aprovado			
Conformidade com os horários estabelecidos para fornecimento das refeições			
Qualidade dos gêneros alimentícios			
Qualidade das refeições			
Quantidade das refeições			
Condições higiênico-sanitárias			
Atendimento às dietas especiais			
<b>Total de Pontos</b>			

**b) Quanto aos equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo utilizados.**

- Disponibilização e manutenção dos equipamentos necessários à prestação de serviços;
- Manutenção preventiva e corretiva das dependências colocadas à disposição da Contratada e adaptações exigidas pela legislação sanitária;
- Higienização dos equipamentos, dependências, instalações (incluindo caixa de gordura e sistema de exaustão) e utensílios através de procedimentos operacionais padronizados;

- Adequação dos utensílios e materiais de consumo como descartáveis, materiais de higiene e limpeza com registro na ANVISA, entre outros (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 Pontos	0 Ponto
Disponibilização e manutenção dos equipamentos			
Manutenção preventiva e corretiva das dependências estruturais			
Higienização dos equipamentos, dependências, instalações e utensílios			
Adequação dos utensílios e materiais de consumo utilizados			
<b>Total de Pontos</b>			

### c) Quanto à segurança alimentar

- Manual de Boas Práticas específico e adequado à execução dos serviços prestados;
- Controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços, preparo das refeições respeitando aos critérios de tempo e de temperatura, prevenção da ocorrência de contaminação cruzada;
- Controle e monitoramento de temperatura dos alimentos e equipamentos;
- Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (acondicionamento e identificação adequados, protegidos de contaminação e mantidos em temperatura correta), garantindo o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) e os materiais de higiene e limpeza armazenados em local diferente dos alimentos;

- Guarda de amostras de todas as refeições preparadas e análise laboratorial para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, conforme determinação da legislação sanitária;
- Realização de análise laboratorial da água e alimentação preparada com apresentação de laudo semestral das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas;
- Controle integrado de vetores e pragas: procedimentos de prevenção, utilização de produtos regularizados na ANVISA por empresa licenciada e competente.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 Pontos	0 Ponto
Manual de Boas Práticas			
Controle de qualidade na operacionalização dos serviços			
Controle de temperatura – alimentos e equipamentos			
Armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios, dos materiais de higiene e limpeza			
Guarda de amostra de refeições			
Análise semestral da água e alimentação preparada			
Controle integrado de pragas			
<b>Total de Pontos</b>			

#### **d) Quanto ao pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho**

- Avaliação quanto a pessoal disponibilizado pela Contratada, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, quais sejam:
- Quadro de pessoal qualificado, com conduta e postura condizentes ao trabalho, em número suficiente e sob efetiva supervisão técnica de nutricionista;

- Manutenção da qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Equipe com uniformes adequados e em bom estado de conservação;
- Equipe técnica habilitada para atender às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato;
- Cumprimento às normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, desenvolvimento dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), realização dos exames médicos/laboratoriais, conforme legislação sanitária e disponibilização de equipamentos de proteção individuais adequados e suficientes para o desempenho das suas funções.

Parâmetro Avaliado	Conforme 10 Pontos	Conforme com Ressalva 5 Pontos	Não Conforme 0 ponto
Quadro de pessoal			
Manutenção da qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e de serviço			
Funcionários com crachá de identificação e devidamente uniformizados			
Equipe técnica habilitada para atender às condições estabelecidas no contrato			
Cumprimento das normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho			
<b>Total de Pontos</b>			

#### e) Quanto às condições socioambientais

Avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam:

- Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia elétrica;

- Colaboração no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos e destinação adequada dos resíduos alimentares e do óleo residual.

Parâmetro Avaliado	Conforme	Conforme com Ressalva	Não Conforme
	10 Pontos	5 Pontos	0 Ponto
Uso racional da água e de energia elétrica			
Separação e destinação adequada de resíduos sólidos e óleo residual			
<b>Total de Pontos</b>			

Após a apuração dos módulos acima apresentados, deve ser consolidado o total de pontos obtidos pela Contratada para embasar a Avaliação Mensal da Contratada, conforme tabela abaixo:

Critérios Avaliados		Total de Pontos Obtido
Refeições servidas, gêneros e produtos alimentícios		
Equipamentos, dependências e instalações, utensílios e materiais de consumo		
Segurança alimentar		
Pessoal, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho		
Condições Socioambientais		
<b>Total de Pontos da Contratada</b>		
Data/Assinatura do Gestor do Contrato:	Data/Assinatura do Responsável pela Contratada:	

## Anexo V. Portaria Normativa nº 317/2018 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com per capita dos Alimentos Prontos – Unidades do Sistema Socioeducativo

### Relação de gêneros e produtos alimentícios “alimentos prontos”

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Básico</b>			
Arroz longo fino tipo 1 – Tipo Agulhinha e Mix	Kg	360 g	2 x dia
Feijão carioca, roxinho tipo 1	Kg	230 g	2 x dia
Feijão preto tipo 1	Kg	230 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Carnes</b>			
Carne bovina dianteira (paleta e cupim) em peças, congelada ou resfriada	Kg	110 g	2 x semana
Carne bovina dianteira (paleta e acém) em cubos, resfriada	Kg	105 g	3 x semana
Carne bovina tipo coxão duro, peça inteira, congelada ou resfriada	Kg	110 g	2 x semana
Carne bovina, tipo coxão mole – bife, resfriada	Kg	80 g	2 x semana
Carne bovina tipo coxão mole, peça inteira, resfriada	Kg	110 g	2 x semana
Carne bovina tipo patinho, em bife, resfriada	Kg	80 g	2 x semana
Carne bovina tipo patinho, peça inteira, congelada ou resfriada	Kg	110 g	2 x semana
Carne seca – charque	Kg	120 g	1 x mês

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar - Carnes</b>			
bovina	Kg	40 g	preparo
Carne suína tipo copa lombo s/ osso, em peça, congelada	Kg	100 g	1 x mês
	Kg	40 g	preparo
Carne suína tipo pernil traseiro, c/ osso, em peça, congelada	Kg	100 g	1 x mês
Fígado bovino, resfriado	Kg	135 g	1 x mês
Frango tipo coxa/sobrecoxa congelado	Kg	190 g	1 x semana
Frango em peças, peito com osso, congelado	Kg	100 g	3 x semana
Linguiça defumada tipo Calabresa de 1ª qualidade	Kg	30 g	preparo
Linguiça frescal tipo Toscana, de carne suína de 1ª qualidade	Kg	130 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar - Carnes</b>			
Ovos de galinha tipo grande branco	Dz	100 g	1 x semana
Peixe tipo merluza em filé, congelado	Kg	95 g	1 x mês
Peixe tipo pescada branca, em filé, congelado	Kg	95 g	1 x mês
Salsicha tipo viena ou frankfurt	Kg	100 g	1 x semana
Toucinho defumado (bacon)	Kg	-	preparo



Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Guarnição</b>			
Abóbora madura de 1ª qualidade	Kg	105 g	1 x semana
Abobrinha brasileira de 1ª qualidade	Kg	95 g	1 x semana
Abobrinha italiana de 1ª qualidade	Kg	95 g	1 x semana
Acelga de 1ª qualidade	Kg	95 g	1 x semana
Batata comum lisa de 1ª qualidade	Kg	135 g	3 x semana
Batata doce amarela de 1ª qualidade	Kg	125 g	1 x semana
Batata frita processada; sabor natural, tipo palha	Kg	40 g	1 x semana
Berinjela de 1ª qualidade	Kg	80 g	1 x quinzena
Brócolis de 1ª qualidade	Kg	115 g	1 x mês
Cenoura de 1ª qualidade	Kg	120 g	2 x semana
Cenoura de 1ª qualidade	Kg	-	preparo 1x semana
Chuchu de 1ª qualidade	Kg	120 g	1 x semana
Couve-flor de 1ª qualidade	Kg	110 g	1 x mês
Couve manteiga de 1ª qualidade	Kg	80 g	1 x semana
Escarola de 1ª qualidade	Kg	105 g	1 x semana
Espinafre de 1ª qualidade	Kg	110 g	1 x mês
Mandioca de 1ª qualidade	Kg	145 g	1 x semana
Mandioquinha de 1ª qualidade	Kg	125 g	1 x semana
Massa alimentícia seca p/ macarronada	Kg	100 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Guarnição</b>			
Massa alimentícia p/ lasanha pré-cozida	Kg	150 g	1 x mensal
Repolho de 1ª qualidade	kg	90 g	1 x semana
Vagem de 1ª qualidade	Kg	105 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Saladas</b>			
Acelga de 1ª qualidade	Kg	60 g	2 x semana
Agrião de 1ª qualidade	Kg	60g	1 x semana
Alface crespa de 1ª qualidade	Kg	60 g	4 x semana
Alface lisa de 1ª qualidade	Kg	60 g	3 x semana
Almeirão de 1ª qualidade	Kg	60 g	1 x semana
Beterraba de 1ª qualidade	Kg	110 g	1 x semana
Couve manteiga de 1ª qualidade	Kg	60 g	1 x semana
Escarola de 1ª qualidade	Kg	60 g	2 x semana
Pepino comum de 1ª qualidade	Kg	100 g	2 x semana
Pimentão verde de 1ª qualidade	Kg	40 g	preparo
Repolho de 1ª qualidade	Kg	60 g	1 x semana
Rúcula de 1ª qualidade	Kg	60 g	1 x semana
Tomate salada, de 1º qualidade	Kg	90 g	2 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Sobremesa (Doce)</b>			
Paçoca	Unid.	01 unidade de 28 g	1x quinzena
Doce de leite em tablete	Unid.	01 unidade de 26 g	1 x quinzena
Doce de abóbora	Unid.	01 unidade de 30 g	1 x quinzena
Doce de goiabada em pasta	Kg	100 g	1 x quinzena
Doce de leite em pasta	Kg	100 g	1 x quinzena
Milho de canjica branca	Kg	110 g	1 x quinzena
Mistura em pó para gelatina, sabores diversos	Kg	100 g	2 x semana
Mistura para preparo de arroz doce	Kg	110 g	1 x quinzena
Mistura para preparo de curau	Kg	100 g	1 x quinzena
Mistura para preparo de flã	Kg	100 g	2 x semana
Mistura para preparo de mousse	Kg	100 g	1 x semana
Pó para preparo de manjar de coco	Kg	100 g	1 x semana
Pó para preparo de pudim, sabores diversos	Kg	100 g	2 x semana
Sagu	Kg	100 g	1 x quinzena

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar - Sobremesa (Fruta)</b>			
Abacaxi de 1ª qualidade	Kg	150 g	2 x semana
Banana nanica de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (120g)	2 x semana
Caqui de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (110g)	1 x quinzena
Goiaba de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (160g)	1 x quinzena
Laranja pera de 1ª qualidade	DZ	1 unidade(160g)	2 x semana
Maçã nacional de 1ª qualidade	DZ	1 unidade (115g)	2 x semana
Mamão de 1º qualidade	Kg	150 g	1 x semana
Manga de 1ª qualidade	Kg	150 g	1 x quinzena
Melancia de 1º qualidade	Kg	150 g	1 x semana
Melão amarelo, de 1º qualidade	Kg	140 g	1 x semana
Pera nacional/estrangeira de 1ª qualidade	Kg	1 unidade (200g)	1 x quinzena
Tangerina ponkan de 1º qualidade	Dz	1 unidade (135g)	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar - Temperos</b>			
Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade	Kg	5 g	2 x dia
Ketchup (condimento preparado)	Kg		preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Temperos</b>			
Cebola de 1ª qualidade	Kg	20 g	2 x dia
Cebolinha, cheiro-verde de 1ª qualidade	Kg		preparo
Extrato de tomate	Kg		preparo
Limão Taiti de 1ª qualidade	DZ		preparo
Louro seco	Kg		preparo
Molho de tomate	Kg		preparo
Molho para salada, sachê	Unidade	10 g	2 x dia
Mostarda (condimento preparado)	Kg	-	preparo
Óleo de soja refinado	LT	30 ml	2 x dia
Orégano seco	Kg		preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Almoço e Jantar – Temperos</b>			
Sal refinado iodado	Kg	10 g	2 x dia
Salsa, cheiro-verde	Kg		preparo
Shoyu (molho de soja) condimento preparado	Lt	-	preparo
Tomate maduro de 1ª qualidade	Kg	60 g	preparo 15 x mês
Vinagre de vinho	Lt	10 ml	2 x dia

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Bebidas</b>			
Achocolatado em pó	Kg	20 g	5 x semana
Bebida láctea pronta para beber, sachê	Unid .	1 unidade de 200 ml	1 x dia
Café tradicional torrado e moído	Kg	5 g	5 x semana
logurte líquido c/ polpa de frutas	LT	1 unidade de 200 ml	2 x semana
Leite de vaca in natura tipo B, conforme Portaria MA 1255/62	LT	300 ml	2 x dia
Mistura para o preparo de bebida láctea	Kg	300 ml	4 x semana
Preparo sólido artificial para refresco - sabores diversos	Kg	250 ml	2 x dia

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Lanche da Tarde - Biscoitos</b>			
Biscoito doce recheado, sabores diversos	Kg	80 g	1 x semana
Biscoito doce recheado wafer, sabores diversos	Kg	80 g	1 x semana
Biscoito doce tipo maisena, rosquinha	Kg	40 g	1 x semana
Biscoito salgado	Kg	40 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Pães/Recheios</b>			
Geleia de frutas, sabores diversos	Kg	30 g	2 x semana
Margarina com sal	Kg	15 g	5 x semana
Mini pão francês	Kg	30g	2 x dia
Mortadela de 1ª qualidade	Kg	30 g	2 x semana
Pão doce em bisnaga em peça	Kg	50 g	1 x semana
Pão doce recheado em peça	Kg	50g	1 x semana
Pão francês comum	Kg	50 g	2 x dia
Pão hot dog, em peça	Kg	50 g	2 x dia
Presunto magro cozido de 1ª qualidade	Kg	30 g	3 x semana
Queijo tipo muçarela, em peça	Kg	25 g	5 x semana
Queijo tipo parmesão	Kg	10 g	Preparo
Salsicha tipo viena ou frankfurt	Kg	50 g	1 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Preparações</b>			
Açúcar refinado	Kg	30 g	preparo
Açúcar refinado	Kg	-	preparo
Ameixa preta seca de 1ª qualidade	Kg	-	preparo
Amido de milho	Kg	-	preparo
Aveia em flocos laminada	Kg	-	preparo
Azeitona verde em conserva	Kg	-	preparo
Canela em pó	Kg	-	preparo
Canela em rama	Kg	-	preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Preparações</b>			
Chocolate em pó solúvel	Kg	20 g	2 x semana
Coco ralado seco puro	Kg	-	preparo
Cravo da índia	Kg	-	preparo
Creme de leite	Kg	-	preparo
Ervilha verde em conserva	Kg	-	preparo
Essência artificial de baunilha	Kg	-	preparo
Farinha de mandioca	Kg	-	preparo
Farinha de milho amarela	Kg	-	preparo
Farinha de rosca	Kg	-	preparo
Farinha de trigo especial	Kg	-	preparo
Feijão branco	Kg	-	preparo
Fermento biológico	Kg	-	preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Preparações</b>			
Fermento químico	Kg	-	preparo
Fubá de milho	Kg	-	preparo
Grão de bico	Kg	-	preparo
Leite condensado	Kg	-	preparo
Maionese simples (condimento preparado)	Kg	10 g	1 x quinzena
Milho verde em conserva	Kg	-	preparo
Óleo de soja refinado	LT	45 ml	2 x semana
Ovos de galinha tipo médio branco	DZ	-	preparo
Queijo tipo muçarela, em peça	Kg	20 g	preparo 2 x



Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Preparações</b>			
			semana
Trigo integral para quibe	Kg	-	preparo
Xarope de groselha	Lt	-	preparo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção por Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Extras</b>			
Bebida láctea pronta para beber, em embalagem tetra brik	Unid.	1 unidade de 200 ml	eventual
Chocolate ao leite - tablete	Unid.	1 unidade de 25 g	eventual
Suco de néctar da fruta, diversos sabores em embalagem tetra brik	Unid.	01 unidade de 200 ml	eventual

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção de Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Festividade: Natal</b>			
Panetone	Unid.	200 g	Natal
Refrigerante	LT	250 ml	Natal

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção de Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Dietas Especiais</b>			
Achocolatado dietético em pó	Kg	20 g	1 x dia
Adoçante em sachê	Unid.	8 g	3 x dia
Adoçante líquido	Unid.	15 ml (*)	3 x dia
Amido de arroz	Kg	15 g	2 x semana
Banana maçã de 1ª qualidade	Unid.	02 unidades	2 x semana
Banana prata de 1ª qualidade	Unid.	02 unidades	2 x semana
Bolacha sem sal (água)	Kg	40 g	3 x semana

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção de Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Dietas Especiais</b>			
Camomila	Kg	250 ml	preparo
Erva doce seca	Kg	250 ml	preparo
Erva mate	Kg	250 ml	preparo
Fécula de batata	Kg	-	preparo
Geleia de frutas, dietética, sabores diversos	Kg	30 g	2 x semana
Laranja lima	Dz	1 unidade	6 x semana
Leite em pó desnatado	Kg	37,5 g	2 x dia
Leite UHT desnatado	Lt	300 ml	2 x dia
Margarina sem sal	Kg	10 g	2 x dia
Pão de forma tipo integral	Unid.	50 g	2 x dia
Pão tipo redondo sem sal	Kg	50 g	2 x dia
Pó para preparo de gelatina dietética, sabores diversos	Kg	100 g	18 x mês
Pó para preparo de pudim dietético,	Kg	100 g	18 x mês

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unid.	Porção de Refeição (Cozido)	Frequência de Utilização
<b>Dietas Especiais</b>			
sabores diversos			
Preparo sólido para refresco dietético	Kg	250 ml	2 x dia
Queijo tipo minas, frescal, sem sal	Kg	50 g	3 x semana
Queijo tipo ricota	Kg	50 g	1 x semana
Sal hipossódico em sachê	Unid.	1 g	2 x dia
Sal refinado em sachê	Unid.	1 g	2 x dia

## Anexo VI. Modelo de *Checklist* de Controle

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

### Modelo de *checklist* de controle

<b>CHECKLIST – Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições Elaboradas na Unidade e/ou Transportadas</b>			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo Checklist:			
Cozinha:			
<b>A – Higiene Pessoal</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1. Mãos lavadas e higienizadas			
2. Presença de adornos			
3. Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4. Uniformes limpos e adequados			
<b>Observações:</b>			
<b>B – Higiene do Ambiente e Área Física</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1. Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias, armários)			
2. Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão, entre outros)			
3. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, entre outros)			
4. Acessórios (esponjas, porta-sabão, 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)			
<b>Observações:</b>			
<b>C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1. Hortifrúti lavados corretamente			
2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3. Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4. Controle de validade dos alimentos			
5. Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6. Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7. Reaproveitamento de alimentos			
8. Armazenamento dos congelados			
9. Risco de contaminação cruzada			
10. Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11 Conversa e tosse sobre a preparação			
<b>Observações:</b>			
<b>D – Local e Segurança no Trabalho</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1. Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2. Conduta de risco com utensílios (facas, garfos entre outros)			
3. Utilização de botas antiderrapantes			
4. Utilização de avental			
5. Utilização de toucas e luvas			
6. Organização geral das dependências da unidade			
7. Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
<b>Observações</b>			
<b>E – Relacionamento</b>	<b>Não conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1. Relacionamento entre a equipe			
2. Receptividade com os supervisores do			

contrato			
<b>Observações:</b>			
<b>F – Transporte</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1. Higiene do veículo			
2. Temperatura adequada para o transporte das refeições			
3. Documentação para entrega			
<b>Observações:</b>			
<b>G – Para Refeições Transportadas</b>	<b>Não Conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1. Higiene dos recipientes térmicos			
<b>Observações:</b>			
<b>Assinatura:</b>			

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado  
Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

## Anexo VII. Modelo de Controle de Desperdício Sobra Limpa

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

O profissional designado pela Contratada ao final de cada refeição deverá pesar a sobra limpa acondicionada em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

### Modelo de controle de desperdício - sobra limpa

Formulário de Controle de Desperdício	
<b>Unidade:</b>	
<b>Mês:</b>	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	

Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado  
Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.



## **Anexo VIII. Parâmetros Mínimos para Garantir a Qualidade Alimentar**

Para a execução da prestação de serviços de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo, a Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Este documento deverá estabelecer todos os parâmetros, assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no CRN-3 (Conselho Regional de Nutrição);

A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos. O nutricionista responsável técnico pertencente ao quadro operacional da Contratada deverá orientar os funcionários quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS n.º 5/13, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)”.

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

### **1. Recebimento e Armazenamento dos Gêneros Alimentícios**

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

- Condições do transporte dos produtos;

- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;
- Conforme a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo:

### Temperatura para recebimento de alimentos

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

- Recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Alguns exemplos:

### Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas	Característico	Não amolecida e não pegajosa

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

### **1.1 Ações na Ocorrência de Produtos não Conforme**

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

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

### **1.2 Armazenamento**

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

#### **1.2.1 Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos**

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

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

#### **1.2.2 Armazenamento de Materiais Descartáveis**

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

### 1.2.3 Armazenamento à Temperatura Ambiente

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

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

### 1.2.4 Armazenamento sobre Temperatura Controlada

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

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

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

#### Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

## 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 n.º 2.914, de 12 de dezembro de 2011 – OMS.

### **1.3.2** Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação, para o acondicionamento adequado das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013.

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

### **1.3.3** Controle de Amostras

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

A coleta de amostras deverá seguir a técnica abaixo:

- 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 n.º 5, de 19 de abril de 2013.

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

#### **1.3.4 Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem**

A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo apresentado no quadro a seguir:

#### **Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade**

<b>Etiquetas de Identificação de Controle de Validade</b>			
<b>Nome do Produto</b>	<b>Data de Fabricação</b>	<b>Data de Validade</b>	<b>Lote</b>

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

#### **1.4 Processo Operacional Padronizado (POPs)**

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

A Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, determina que, no mínimo, deverão existir na Unidade o POP:

- POP relacionado à saúde dos funcionários, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;

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

#### **1.4.1** Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

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

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

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;



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

#### **1.4.2** Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS n.º 18, de 9 de setembro de 2008, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, no mínimo duas vezes ao dia e quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

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

O processo de higienização tem como objetivo eliminar ou reduzir a contaminação microbiológica, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.

No quadro a seguir são descritas as etapas de higienização das áreas utilizadas e dos equipamentos e utensílios.

### Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde), para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Esta prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVA JR, 2001).
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.

Itens	Procedimentos
Fogão	<p>Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.</p>
Forno de padaria artesanal	<p>Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.</p>
Talheres, canecas e potes de sobremesa	<p>Retirar o excesso de resíduos; coloca-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, esquentar com água fervente e deixar secar naturalmente.</p>
Talheres, canecas e potes de sobremesa	<p>Retirar o excesso de resíduos; coloca-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, esquentar com água fervente e deixar secar naturalmente.</p>
Pratos	<p>Remover os restos de alimentos dos pratos e coloque-os imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxágue os pratos com água corrente e coloque-os no escorredor. Deixe secar naturalmente. Após secarem, coloque-os em local protegido.</p>
Freezer	<p>Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando assim o ressecamento da borracha.</p>

### Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

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

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

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

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

### Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

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

### 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 (JUCENE, 2008).
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.
Desinsetização	A desinsetização 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

Periodicidade	6 Meses
	de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA – Vol. 6 – Jun./19.

a) Utensílios de higienização

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

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

- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira, devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (JUCENE, 2008).

#### **1.4.3** Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

##### a) Higiene pessoal

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

##### b) Uniformização

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

##### c) Guarda de objetos

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

d) Hábito de fumar

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

e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos

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

f) Higiene das mãos

A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos funcionários. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS n.º 6/99, deve-se higienizar as mãos nas seguintes situações:

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



- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção);
- Técnica para higienização das mãos.

De acordo com a Portaria CVS n.º 5/13, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

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

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

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

## Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: Imagem retirada do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

### 1.4.4 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)

A Portaria n.º 24, de 29 de dezembro de 1994 (NR7), determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos funcionários envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual e, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza. Conforme Portaria CVS n.º 18, de 9 de setembro de 2008.

Ele deve estar articulado com o disposto nas demais normas regulamentadoras, em especial com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). No entanto, esse controle deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos profissionais.

Deverá, também, ser realizado por uma empresa especializada, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

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

#### **1.4.5 Programa de Riscos Ambientais (PPRA)**

A Portaria n.º 871, de 6 de julho de 2017 (NR9), determina que o PPRA é parte integrante do conjunto das iniciativas da empresa no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

#### **1.4.6 Orientações para a Segurança Alimentar**

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA):

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

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

b) Prevenção da contaminação cruzada:

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

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

c) Ações para preparo dos alimentos:

- **Descongelamento:**

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C. Conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013.

- **Pré-preparo:**

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

- **Higienização dos produtos enlatados:**

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

- **Higienização de hortifrúti:**

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, 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 onde será feito o pré- preparo dos hortifrúti;
- 2º passo: deposite os hortifrúti;

- 3º passo: retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos 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°C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar;
  - Não necessitam de desinfecção frutas não manipuladas e frutas cujas cascas não são consumidas (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco;
  - Preparo de alimentos;
  - O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de no mínimo 70°C.
- d) Ações para distribuição das refeições:
- Orientações para utilização do balcão térmico:
  - Deve ser colocada água na altura de aproximadamente 20 cm ou até que atinja o fundo da cuba;

- O termostato deve estar regulado à temperatura de 80°C – 90°C. O equipamento deve ser ligado cerca de 40 minutos antes da distribuição;
  - A higienização deve ser realizada diariamente após o período de intervalo, com sabão neutro e água, utilizando o lado macio da esponja e um pano limpo e seco. Não se deve utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço). Deve-se tomar cuidado para que não caia água no lado correspondente ao motor;
  - Considera-se instalação adequada aquela que não apresenta risco de acidente, com ausência de fiação exposta, sem dificuldades para ligar ou desligar o equipamento. Deve haver um disjuntor exclusivo para a instalação do equipamento, pois sua voltagem é de 220v.
- e) Ações para o transporte das refeições, para as unidades que contemplam o serviço de refeição transportada:
- Orientações para o transporte das refeições até os locais de destino:
  - O controle técnico deverá ser inspecionado pelo nutricionista da Contratada, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. Conforme Portaria CVS n.º 15, de 7 de novembro de 1991, e Decreto n.º 26.048/86, determina-se que os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequadas, garantam que as refeições estejam devidamente acondicionadas e identificadas. Recomenda-se:
    - Para as unidades pertencentes aos Serviços B e C: a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e etiquetados com a data de fabricação.
    - Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição.

- O nutricionista da Contratada deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, e etiquetando-as com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

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

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



- Orientação para os critérios de higiene:

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

- O veículo destinado a este fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:
  - ✓ Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos, no mínimo;
  - ✓ Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;
  - ✓ Desinfecção com substâncias químicas: estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.
- Critérios quanto à temperatura:
  - O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C;
  - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;

- Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. O não cumprimento desta Portaria caracterizará infração sanitária e deve ser punido.

## **Anexo IX. Análise de custo de água, esgoto e energia elétrica para o uso de preparação das refeições**

A análise apresentada a seguir foi realizada a fim de encontrar uma estimativa de custo de água, esgoto e energia elétrica para ser utilizada nos cálculos das refeições do serviço de Alimentação das Unidades do Sistema Socioeducativo pelo método de detalhamento dos custos. Dessa forma, primeiramente, foram considerados os custos reais do GDF, visto que o preparo de refeições de uma unidade era feito dentro dela e passou a ser preparada no espaço físico da Contratada, gerando uma base para comparação.

Em seguida, foram calculados os custos com base em parâmetros utilizados por um edital do Governo de Minas Gerais e pelos cadernos técnicos de alimentação da BEC/SP.

Por fim, calculou-se a média entre os valores encontrados para definir um custo intermediário a ser utilizado nas estimativas desse caderno.

### **1. Análise das contas de água e esgoto e energia elétrica do GDF**

O preparo de refeições da Unidade de Internação de Planaltina (UIP) era feito dentro da unidade até maio de 2021. A partir de junho de 2021, as refeições passaram a ser preparadas no espaço físico da Contratada. Essa alteração possibilitou a verificação da base de dados histórica das contas de água e esgoto (CAESB) e de energia elétrica (CEB), a fim de identificar a alteração no consumo e custo total da unidade.

Para análise a seguir, utilizou-se como premissa que a diferença entre os custos de água/esgoto e energia elétrica entre os meses de maio e junho se deve exclusivamente ao preparo das refeições. Logo, todo o valor encontrado deve ser distribuído entre o custo das refeições.

## 1.1. Análise de água e esgoto do GDF

Base histórica de dados:

Ref	Data Leitura	Leitura	Medido	Média	Tarifa Fixa Água (R\$)	Tarifa Variável Água (R\$)	Tarifa Fixa Esgoto (R\$)	Tarifa Variável Esgoto (R\$)	Total (R\$)	Consumo Faturado	Hidrômetro
jun/20	01/06/2020	66136	2619	2667	21,00	39.059,57	21,00	39.059,57	78.161,14	2619	E10S002545
jul/20	01/07/2020	68921	2785	2084	21,00	41.544,59	21,00	41.544,59	83.131,18	2785	E10S002545
ago/20	03/08/2020	71989	3068	2281	21,00	45.781,10	21,00	45.781,10	91.604,20	3068	E10S002545
set/20	01/09/2020	74475	2486	2508	21,00	37.068,56	21,00	37.068,56	74.179,12	2486	E10S002545
out/20	01/10/2020	77121	2646	2691	21,00	39.463,76	21,00	39.463,76	78.969,52	2646	E10S002545
nov/20	03/11/2020	79890	2769	2766	21,00	41.305,07	21,00	41.305,07	82.652,14	2769	E10S002545
dez/20	01/12/2020	82269	2379	2840	21,00	35.466,77	21,00	35.466,77	70.975,54	2379	E10S002545
jan/21	04/01/2021	85208	2939	2798	21,00	43.849,97	21,00	43.849,97	87.741,94	2939	E10S002545
fev/21	01/02/2021	87657	2449	2789	21,00	36.514,67	21,00	36.514,67	73.071,34	2449	E10S002545
mar/21	02/03/2021	89644	1987	2734	21,00	29.598,53	21,00	29.598,53	59.239,06	1987	E10S002545
abr/21	01/04/2021	91649	2005	2659	21,00	29.867,99	21,00	29.867,99	59.777,98	2005	E10S002545
mai/21	03/05/2021	93850	2201	2603	21,00	32.802,11	21,00	32.802,11	65.646,22	2201	E10S002545
jun/21	01/06/2021	95828	1978	2527	21,55	29.424,74	21,55	29.424,74	58.892,58	1978	E10S002545
jul/21	02/07/2021	96395	567	2474	21,55	8.237,86	21,55	8.237,86	16.518,82	567	E10S002545

\*O mês de jul/21 refere-se ao período em que as refeições passaram a ser preparadas fora da unidade.

Foram realizadas duas análises:

- a) Análise 1: Considerou-se os dados de jun/20 a jun/21 para o cálculo do custo de água e esgoto com o preparo de refeições na unidade. Para isso, calculou-se o consumo médio e o custo total médio de forma normal e ponderada pela tarifa.
- b) Análise 2: Considerou-se o consumo e o custo apenas do mês de jul/21 como referência do custo de água e esgoto com o preparo de refeições na unidade.

Com base nessas definições, calculou-se a diferença de consumo e a diferença de custo total, conforme apresentado na tabela a seguir:

-	-	Período	Média de consumo	Média normal do total de custo de água e esgoto (R\$)	Média ponderada pela tarifa do total de custo de água e esgoto (R\$)
Análise 1	Preparo de refeições na unidade	jun/20 a jun/21	2485	74.157,07	74.126,38
	Preparo de refeições fora da unidade	jul/21	567	16.518,82	16.518,82
	<b>Diferença</b>	-	<b>1918</b>	<b>57.638,25</b>	<b>57.607,56</b>
Análise 2	Preparo de refeições na unidade	jun/21	1978	58.892,58	58.892,58
	Preparo de refeições fora da unidade	jul/21	567	16.518,82	16.518,82
	<b>Diferença</b>	-	<b>1411</b>	<b>42.373,76</b>	<b>42.373,76</b>

\*Tendo em vista a mudança da tarifa de R\$21 para R\$21,55 a partir de jun/21, optou-se por seguir os cálculos utilizando os valores obtidos com a média ponderada.

Observa-se na tabela acima que o consumo de água variou em torno de 1411 a 1918 a mais quando o preparo de refeições era feito na própria unidade de internação. Conforme apresentado inicialmente, considerou-se como premissa que todo esse custo adicional está relacionado ao preparo das refeições, calculando-se então a distribuição dele no preço das refeições. Para isso, foi estabelecido um percentual por tipo de refeição, visto que algumas possuem um preparo mais rápido e outras levam mais tempo e recursos. A partir desse percentual, calculou-se o valor do custo total referente a cada tipo de refeição e dividiu esse resultado pela quantidade de refeições no mês. As tabelas a seguir apresentam esse resultado para cada análise.

Análise 1				
Refeição	Quantidade de refeições em maio/21	% do Custo por Refeição	Valor do Custo Total (R\$)	Custo por refeição (R\$)
café da manhã	1.989	12,50%	7.200,95	3,62
colação	2.026	12,50%	7.200,95	3,55
almoço	1.993	25,00%	14.401,89	7,23
lanche	2.021	12,50%	7.200,95	3,56
ceia	2.049	12,50%	7.200,95	3,51
jantar	2.049	25,00%	14.401,89	7,03
<b>TOTAL</b>	<b>12127</b>	<b>100%</b>	<b>57.607,56</b>	<b>4,75</b>

Análise 2				
Refeição	Quantidade de refeições em maio/21	% do Custo por Refeição	Valor do Custo Total (R\$)	Custo por refeição (R\$)
café da manhã	1.989	12,50%	5.296,72	2,66
colação	2.026	12,50%	5.296,72	2,61
almoço	1.993	25,00%	10.593,44	5,32
lanche	2.021	12,50%	5.296,72	2,62
ceia	2.049	12,50%	5.296,72	2,59
jantar	2.049	25,00%	10.593,44	5,17
<b>TOTAL</b>	<b>12127</b>	<b>100%</b>	<b>42.373,76</b>	<b>3,49</b>

Observa-se que o custo de água e esgoto por refeição nas duas análises está bem alto. Comparando com o valor pago atualmente pelas refeições dessa unidade, os valores

obtidos com essas análises superam o valor total cobrado pela empresa Contratada para o fornecimento de alguns tipos de refeições tanto na modalidade A como na C (tabela abaixo).

Refeição	Preço da Modalidade A - Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante (R\$)	Preço da Modalidade C - Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras (R\$)	Análise 1 - Custo de água e esgoto por refeição (R\$)	Análise 2 - Custo de água e esgoto por refeição (R\$)
café da manhã	2,53	2,13	3,62	2,66
colação	2,25	2,29	3,55	2,61
almoço	9,15	7,11	7,23	5,32
lanche	3,31	2,13	3,56	2,62
ceia	2,25	2,13	3,51	2,59
jantar	10,54	7,41	7,03	5,17

Com base nisso, conclui-se que a diferença de consumo e custo observada pode não estar apenas relacionada ao preparo das refeições, existindo outros fatores que contribuíram para a composição do valor total nos meses anteriores a jul/21. Assim, apesar de grande parte da economia no mês de julho de 2021 estar relacionada a não utilização da cozinha, não se pode afirmar que toda a diferença do custo é relacionada ao preparo das refeições e por falta de um controle de consumo específico da cozinha, torna-se impossível estimar o custo de água e esgoto referente apenas às refeições.

## 1.2. Análise de energia do GDF

Base histórica de dados:

Conta/Mês	Ref.	Consumo Ponta Umido (KWH)	Tarifa Ponta Umido (R\$)	Total Consumo Ponta Umido (R\$)	Consumo F Ponta Umido (KWH)	Tarifa Consumo F Ponta Umido (R\$)	Total Consumo Ponta Umido (R\$)	Demanda (KW)	Tarifa Demanda (R\$)	Total Demanda (R\$)	COMP POR ULTRAPASS DIMIC MENSAL (R\$)	COMP POR ULTRAPASS TRIMESTRAL	COMP POR ULTRAPASS ANUAL	COMP POR ULTRAPASS MENSAL	Total (R\$)
Fatura Ceb UIP Jan/21	jan/21	724	1,6062007	1.162,88	5636	0,5132467	3.046,63	51	15,5443913	792,76	-231,00	0,00	0,00	0,00	4.771,27
Fatura Ceb UIP Fev/21	fev/21	1032	1,5402382	1.589,52	10879	0,4495053	4.890,16	51	15,5128014	791,15	0,00	-23,60	-172,58	0,00	7.074,65
Fatura Ceb UIP Mar/21	mar/21	889	1,5635398	1.389,98	8639	0,4563057	3.942,02	51	15,7474884	803,12	-150,06	0,00	0,00	0,00	5.985,06
Fatura Ceb UIP Abr/21	abr/21	1070	1,5518016	1.660,42	9403	0,4528801	4.258,43	51	15,6292648	797,09	0,00	0,00	0,00	0,00	6.715,94
Fatura Ceb UIP Mai/21	mai/21	909	1,5317607	1.392,37	8472	0,4479293	3.794,85	51	15,4146460	786,14	0,00	0,00	0,00	0,00	5.973,36
Fatura Ceb UIP Jun/21	jun/21	838	1,5867414	1.329,68	7831	0,4909607	3.844,71	51	15,5845914	794,81	0,00	0,00	0,00	-55,62	5.913,58

\*O mês de jun/21 refere-se ao período em que as refeições passaram a ser preparadas fora da unidade.



Foram realizadas duas análises:

- a) Análise 1: Considerou-se os dados de jan/21 a mai/21 para o cálculo do custo de energia elétrica com o preparo de refeições na unidade. Para isso, calculou-se o consumo médio e o custo total médio de forma normal e ponderada pela soma das tarifas de Ponto Umido, F Ponta Umido e Demanda.
- b) Análise 2: Considerou-se o consumo e o custo apenas do mês de jun/21 como referência do custo de energia elétrica com o preparo de refeições na unidade.

Com base nessas definições, calculou-se a diferença de consumo e a diferença de custo total, conforme apresentado na tabela a seguir:

-	-	Período	Média de consumo Ponta Umido	Média de consumo F Ponta Umido	Média normal do total de custo de energia elétrica (R\$)	Média ponderada pela tarifa do total de custo de energia elétrica (R\$)
Análise 1	Preparo de refeições na unidade	jan/21 a mai/21	925	8606	6.104,06	6.102,33
	Preparo de refeições fora da unidade	jun/21	838	7831	5.913,58	5.913,58
	<b>Diferença</b>	-	<b>87</b>	<b>775</b>	<b>190,48</b>	<b>188,75</b>
Análise 2	Preparo de refeições na unidade	mai/21	909	8472	5.973,36	5.973,36
	Preparo de refeições fora da unidade	jun/21	838	7831	5.913,58	5.913,58
	<b>Diferença</b>	-	<b>71</b>	<b>641</b>	<b>59,78</b>	<b>59,78</b>

Observa-se que diferente da água e do esgoto, a diferença de consumo e custo de energia elétrica não alterou tanto. A maior diferença refere-se ao consumo de F Ponta Umido, porém não refletiu em uma alteração muito grande no custo total de energia, que variou entre 59,78 a 190,48. Seguindo a premissa de que o custo adicional está relacionado ao preparo das refeições, ele foi distribuído pelas refeições da mesma

forma utilizada no custo de água e esgoto. As tabelas a seguir apresentam esse resultado para cada análise.

Análise 1					Governador do Estado de Minas Gerais - Diretoria de Nutrição - SEI/GOVMG 19092958 - 04/09/2020 - Valor para modalidade C	Caderno Alimentação de Presos - BEC/SP - Janeiro/2019 - Modalidade A (feita na Contratada transportada para Contratante)	Caderno Alimentação Fundação CASA - BEC/SP - Nov/2019 - Serviço C
Refeição	Quantidade de refeições em maio/21	% do Custo por Refeição	Valor do Custo Total (R\$)	Custo por refeição (R\$)			
café da manhã	1.989	12,50%	23,59	0,0119	0,0118	0,118575	0,319725
colação	2.026	12,50%	23,59	0,0116	-	0,118575	0,319725
almoço	1.993	25,00%	47,19	0,0237	0,0301	0,118575	0,319725
lanche	2.021	12,50%	23,59	0,0117	0,0069	0,118575	0,319725
ceia	2.049	12,50%	23,59	0,0115	0,0118	0,118575	0,319725
jantar	2.049	25,00%	47,19	0,0230	0,0259	0,118575	0,319725
<b>TOTAL</b>	<b>12127</b>	<b>100%</b>	<b>188,75</b>	<b>0,0156</b>	-	-	-

Análise 2					Governador do Estado de Minas Gerais - Diretoria de Nutrição - SEI/GOVMG 19092958 - 04/09/2020 - Valor para modalidade C	Caderno Alimentação de Presos - BEC/SP - Janeiro/2019 - Modalidade A (feita na Contratada transportada para Contratante)	Caderno Alimentação Fundação CASA - BEC/SP - Nov/2019 - Serviço C
Refeição	Quantidade de refeições em maio/21	% do Custo por Refeição	Valor do Custo Total (R\$)	Custo por refeição (R\$)			
café da manhã	1.989	12,50%	7,47	0,0038	0,0118	0,118575	0,319725
colação	2.026	12,50%	7,47	0,0037	-	0,118575	0,319725
almoço	1.993	25,00%	14,94	0,0075	0,0301	0,118575	0,319725
lanche	2.021	12,50%	7,47	0,0037	0,0069	0,118575	0,319725
ceia	2.049	12,50%	7,47	0,0036	0,0118	0,118575	0,319725
jantar	2.049	25,00%	14,94	0,0073	0,0259	0,118575	0,319725
<b>TOTAL</b>	<b>12127</b>	<b>100%</b>	<b>59,78</b>	<b>0,0049</b>	-	-	-

Observa-se que o custo de energia elétrica por refeição nas duas análises está baixo. Comparando com o custo de energia considerados pelas outras fontes, o valor do GDF está próximo ao custo utilizado pelo Governo de MG, porém menor.

Como apresentado anteriormente, a diferença de consumo e custo de energia elétrica entre os meses com preparação das refeições dentro e fora da unidade foi pequena, não refletindo em uma alteração muito grande no custo total de energia. A partir disso e do custo de água e esgoto também calculado, será estimado a seguir esses custos com base em parâmetros de outras fontes, sendo elas um edital do Governo de Minas Gerais e os cadernos de alimentação da BEC/SP, a fim de comparar os resultados com os valores dessa análise do GDF.

## 2. Estimando o custo de água e esgoto e energia elétrica com base nos parâmetros de outras fontes

### 2.1. Governo de Minas Gerais

Em um custeio do serviço de fornecimento de alimentação do Governo do Estado de Minas Gerais foram considerados os valores de água e esgoto e energia apresentados na tabela a seguir para cada tipo de refeição. Multiplicando esses valores pela quantidade de refeições do GDF em maio/2021, resultou em R\$897,02 de custo total de água e esgoto e R\$188,63 de custo total de energia.

Governo do Estado de Minas Gerais - Diretoria de Nutrição - SEI/GOVMG 19092958 - 04/09/2020 - Valor para modalidade C			GDF		
Refeição	Água e Esgoto (R\$)	Energia (R\$)	Quantidade de refeições em maio/21	Água e Esgoto (R\$)	Energia (R\$)
café da manhã	0,0063	0,0118	1.989	12,53	23,47
colação <b>(foi utilizado o mesmo valor do lanche)</b>	-	-	2.026	74,96	13,98
almoço	0,1613	0,0301	1.993	321,47	59,99
lanche	0,0370	0,0069	2.021	74,78	13,94
ceia	0,0630	0,0118	2.049	129,09	24,18
jantar	0,1387	0,0259	2.049	284,20	53,07
<b>TOTAL</b>	<b>0,4063</b>	<b>0,0865</b>	<b>12127</b>	<b>897,02</b>	<b>188,63</b>
<b>Custo Análise 1 do GDF (R\$)</b>				<b>57.607,56</b>	<b>188,75</b>
<b>Custo Análise 2 do GDF (R\$)</b>				<b>42.373,76</b>	<b>59,78</b>

O valor encontrado para energia ficou bem próximo ao custo da análise 1 do GDF. Os demais ficaram bem destoantes, principalmente o custo relacionado a água.

Visto que as tarifas desses serviços variam entre os Estados, foi realizado o cálculo também alterando os custos de acordo com as tarifas do DF. As tabelas a seguir apresentam os resultados. As tarifas do DF são menores que as de MG, assim teve uma pequena redução nos valores totais de água, esgoto e energia.

ÁGUA E ESGOTO COM AJUSTE DA TARIFA					
Governo do Estado de Minas Gerais - Diretoria de Nutrição - SEI/GOVMG 19092958 - 04/09/2020 - Valor para modalidade C			GDF		
Comercial/Industrial ( <a href="https://copasaportalprd.azurewebsites.net/Copasa.Portal/Services/CurrentRates">https://copasaportalprd.azurewebsites.net/Copasa.Portal/Services/CurrentRates</a> )			COMERCIAL, INDUSTRIAL E PÚBLICA ( <a href="https://www.caesb.df.gov.br/tarifas-e-precos.html">https://www.caesb.df.gov.br/tarifas-e-precos.html</a> )		
27,0000			21,5500		
Refeição	Água e Esgoto	%	Quantidade de refeições em maio/21	Água e Esgoto Unitário	Água e Esgoto Total
café da manhã	0,0063	0,0233%	1.989	0,01	10,00
colação ( <b>foi utilizado o mesmo valor do lanche</b> )	0,0370	0,1370%	2.026	0,03	59,83
almoço	0,1613	0,5974%	1.993	0,13	256,58
lanche	0,0370	0,1370%	2.021	0,03	59,68
ceia	0,0630	0,2333%	2.049	0,05	103,03
jantar	0,1387	0,5137%	2.049	0,11	226,83
<b>TOTAL</b>	<b>0,4433</b>	<b>-</b>	<b>12127</b>	<b>0,35</b>	<b>715,96</b>

ENERGIA COM AJUSTE DA TARIFA					
Governo do Estado de Minas Gerais - Diretoria de Nutrição - SEI/GOVMG 19092958 - 04/09/2020 - Valor para modalidade C			GDF		
B3 - Demais Classes - Bandeira Verde - Consumo R\$/KWh ( <a href="https://www.cemig.com.br/atendimento/valores-de-tarifas-e-servicos/">https://www.cemig.com.br/atendimento/ valores-de-tarifas-e-servicos/</a> )			Tarifa Convencional B3 - Comercial/Industrial até 200 ( <a href="http://ceb.com.br/index.php/tudo-sobre-a-conta-de-luz/370-tudo-sobre-a-conta-de-luz.">http://ceb.com.br/index.php/tudo-sobre-a- conta-de-luz/370-tudo-sobre-a-conta-de-luz.</a> )		
0,61805			0,6123463		
Refeição	Energia	%	Quantidade de refeições em maio/21	Energia Unitário	Energia Total
café da manhã	0,0118	1,9092%	1.989	0,01	23,25
colação ( <b>foi utilizado o mesmo valor do lanche</b> )	0,0069	1,1164%	2.026	0,01	13,85
almoço	0,0301	4,8702%	1.993	0,03	59,44
lanche	0,0069	1,1164%	2.021	0,01	13,82
ceia	0,0118	1,9092%	2.049	0,01	23,96
jantar	0,0259	4,1906%	2.049	0,03	52,58
<b>TOTAL</b>	<b>0,0934</b>	<b>-</b>	<b>12127</b>	<b>0,09</b>	<b>186,89</b>

## 2.2. BEC/SP

No custeio do serviço de fornecimento de alimentação da BEC/SP foram considerados os valores de água e esgoto e energia apresentados na coluna BEC/SP 2019 nas tabelas a seguir. A BEC/SP considera o mesmo valor em todas as refeições, por isso não foi feito o cálculo separado por tipo de refeição. Assim, primeiro foi recalculado o custo de água e esgoto e de energia, modificando as tarifas de SP para DF e depois calculado o custo estimado total.

Recalculando o custo de água e esgoto com a tarifa do DF:

Despesa com água	Parâmetros	BEC/SP 2019	GDF
Consumo diário por comensal (litros)	-	25 <sup>13</sup>	25
Tarifa (R\$/m <sup>3</sup> )	-	18,84	21,55
Subtotal unitário diário	(25 x tarifa)/1000	0,4710	0,5388
Crédito PIS/COFINS	9,25%	-0,0436	-0,0498
Custo Unitário Diário	-	0,4274	0,5886

Calculando o custo estimado de água e esgoto:

**Custo estimado = Custo unitário x Quantidade de refeições**

Refeição	Quantidade de refeições em maio/21	Custo estimado de água (R\$)	Custo estimado de esgoto (R\$)
café da manhã	1.989	1.170,69	1.170,69
colação	2.026	1.192,47	1.192,47
almoço	1.993	1.173,05	1.173,05
lanche	2.021	1.189,53	1.189,53
ceia	2.049	1.206,01	1.206,01
jantar	2.049	1.206,01	1.206,01
TOTAL	12.127,00	7.137,76	7.137,76
TOTAL DE ÁGUA + ESGOTO		14.275,53	<b>Diferença</b>
Custo de água e esgoto da Análise 1 do GDF		57.607,56	-43.332,04
Custo de água e esgoto da Análise 2 do GDF		42.373,76	-28.098,23

<sup>13</sup> Uma pesquisa da Sabesp apresentou que o consumo por pessoa em restaurantes - prédios públicos é de 25 litros/refeição/dia, igual ao parâmetro utilizado pela BEC/SP (<http://site.sabesp.com.br/site/interna/Default.aspx?secaold=138>).

Observa-se que o custo de água e esgoto ficou bem maior que o calculado com os parâmetros do Governo de Minas Gerais (R\$897,02 e R\$715,96), porém ainda assim não se iguala ao custo obtido na análise do GDF. Pelo cálculo com os parâmetros da BEC/SP, o custo total de água e esgoto no mês de maio/21 seria igual a R\$14,275,53, ou seja, - R\$43.332,04 menor que o custo utilizado na Análise 1 da CAESB e -R\$28.098,23 menor que o custo utilizado na Análise 2 da CAESB.

Recalculando o custo de energia com a tarifa do DF:

Despesa com energia	Parâmetros	BEC/SP 2019	GDF
Consumo diário por comensal (KW)	-	50	50
Tarifa (R\$/KW)	-	0,50	0,612346314
Subtotal unitário diário	(50 x tarifa)/100	0,2500	0,3062
Crédito PIS/COFINS	9,25%	-0,0231	-0,0283
Custo Unitário Diário	-	0,2269	0,3345

Calculando o custo estimado de energia:

**Custo estimado = Custo unitário x Quantidade de refeições**

Refeição	Quantidade de refeições em maio/21	Custo estimado de energia (R\$)	
café da manhã	1.989	665,31	
colação	2.026	677,69	
almoço	1.993	666,65	
lanche	2.021	676,01	
ceia	2.049	685,38	
jantar	2.049	685,38	
TOTAL	12.127,00	4.056,41	
TOTAL DE ENERGIA ELÉTRICA		4.056,41	<b>Diferença</b>
Custo de energia elétrica da Análise 1 do GDF		188,75	3.867,66
Custo de energia elétrica da Análise 2 do GDF		59,78	3.996,63

<sup>14</sup> Tarifa Convencional B3 - Comercial/Industrial até 200 (Link: <http://ceb.com.br/index.php/tudo-sobre-a-conta-de-luz/370-tudo-sobre-a-conta-de-luz>).



Observa-se que o custo de energia ficou maior que o calculado com os parâmetros do Governo de Minas Gerais (R\$188,63e R\$186,89) e dos encontrados nas análises do GDF. A hipótese é que tal diferença seja pelo valor fixo considerado para todas refeições igualmente, desconsiderando diferenças de tempo de preparo e uso de equipamentos elétricos para cada tipo de refeição.

### 2.3. Média dos valores obtidos com os parâmetros da BEC/SP e MG

Tendo em vista as diferenças encontradas na análise dos custos do GDF e dos custos a partir dos parâmetros de outras fontes, decidiu-se calcular a média dos valores obtidos de água e esgoto e energia utilizando os parâmetros da BEC/SP e de MG, após adaptação para a tarifa do DF, a fim de encontrar valores intermediários para esses custos. Em seguida, multiplicou-se o valor desse custo médio pela quantidade de refeições do GDF em maio/2021. As tabelas a seguir apresentam os resultados.

Refeição	Água e Esgoto - SP	Água e Esgoto - MG	Média Água e Esgoto <sup>15</sup>	Quantidade de refeições em maio/21	TOTAL ÁGUA E ESGOTO
café da manhã	0,5886	0,0050	0,2968	1.989	590,35
colação	0,5886	0,0295	0,3091	2.026	626,15
almoço	0,5886	0,1287	0,3587	1.993	714,82
lanche	0,5886	0,0295	0,3091	2.021	624,61
ceia	0,5886	0,0503	0,3194	2.049	654,52
jantar	0,5886	0,1107	0,3496	2.049	716,42
<b>TOTAL</b>	<b>3,5315</b>	<b>0,3538</b>	<b>1,9427</b>	<b>12127</b>	<b>3.926,86</b>

Refeição	Energia - SP	Energia - MG	Média Energia <sup>16</sup>	Quantidade de refeições em maio/21	TOTAL ENERGIA
café da manhã	0,3345	0,0117	0,1731	1.989	344,28
colação	0,3345	0,0068	0,1707	2.026	345,77
almoço	0,3345	0,0298	0,1822	1.993	363,04

<sup>15</sup> Esses valores foram considerados para a estimativa de custo das refeições apresentadas no Capítulo 7 desse caderno.

<sup>16</sup> Esses valores foram considerados para a estimativa de custo das refeições apresentadas no Capítulo 7 desse caderno.

Refeição	Energia - SP	Energia - MG	Média Energia <sup>16</sup>	Quantidade de refeições em maio/21	TOTAL ENERGIA
lanche	0,3345	0,0068	0,1707	2.021	344,91
ceia	0,3345	0,0117	0,1731	2.049	354,67
jantar	0,3345	0,0257	0,1801	2.049	368,98
<b>TOTAL</b>	<b>2,0070</b>	<b>0,0925</b>	<b>1,0498</b>	<b>12127</b>	<b>2.121,65</b>

Por fim, observa-se que os valores médios de energia ficaram parecidos com o de um estud<sup>17</sup> realizado sobre o consumo de energia elétrica em um restaurante universitário que funciona de segunda a sexta-feira servindo duas refeições. Nesse estudo, o número médio diário de refeições servidas durante o mês em análise foi de 1.102, sendo 726 no almoço e 376 no jantar. Foram servidas no total 24.255 refeições, sendo 15.892 no almoço e 8.273 no jantar. O custo de energia por refeição no estudo era R\$0,18 na fatura medida, R\$0,13 na fatura mínima e R\$0,16 na fatura (2ª opção). Entre as diferenças a serem consideradas na comparação desse estudo com o GDF, que podem influenciar que o custo seja parecido, têm se que:

- a) o total de refeições é o dobro do GDF;
- b) no GDF há o preparo de quatro refeições a mais;
- c) o funcionamento do GDF é 7 dias por semana.

<sup>17</sup> Rodrigues, Júnior, Bispo, Camacho, Salerno. Gerenciamento do uso da energia elétrica em um restaurante universitário utilizando a lógica difusa: análise da composição deste insumo nos custos da refeição. Link: <http://www.proceedings.scielo.br/pdf/agrener/n5v2/067.pdf>

## Anexo X. Minuta do Mapa de Riscos

#	Risco	Descrição do Impacto	Categoria	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Severidade (P x I)	Nível de Severidade
1							
2							
3							
4							
5							

*Quadro 14 - Modelo de Matriz dos Riscos Identificados*

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
1			
2			
3			
4			
5			

*Quadro 15 - Modelo de Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados*

## Anexo XI. Minuta do Quadro de Indicadores de Resultados

QUADRO DE INDICADORES DE RESULTADOS						
PROCESSO:						
Objetivo a Alcançar (Ganhos)	Indicador	Fórmula de Cálculo	Fonte de Dados	Unidade de Medida	Periodicidade	Polaridade

*Quadro 16 - Modelo de Quadro de Indicadores de Resultados*