

## COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 145/2025

**Objeto:** Aquisição de itens diversos de panificação (pão francês com margarina, pão doce com margarina, mini pão de sal, mini pão de doce, pão francês integral com margarina, pão doce especial com margarina, mini bolo, mini salgado, bolo confeitado) destinados á alimentação dos pacientes e fucionários do Hospital da Baleia, conforme especificações técnicas, condições de fornecimento e requisitos de qualidade estabelecidas neste Termo de Cotação.

**Critério de Julgamento:** Menor Preço

**Prazo de encerramento da cotação:** 17/12/2025 ás 23h59

**Consultas e Esclarecimentos:** site <https://hospitaldabaleia.org.br/> e e-mail [dalila.fideles@hospitaldabaleia.org.br](mailto:dalila.fideles@hospitaldabaleia.org.br) [Margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br](mailto:Margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br)

### 1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

**1.1** Aquisição de itens diversos de panificação (pão francês com margarina, pão doce com margarina, mini pão de sal, mini pão de doce, pão francês integral com margarina, pão doce especial com margarina, mini bolo, mini salgado, bolo confeitado) destinados á alimentação dos pacientes e fucionários do Hospital da Baleia, conforme especificações técnicas, condições de fornecimento e requisitos de qualidade estabelecidas neste Termo de Cotação.

**1.2** Está contratação vigerá pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir do fechamento do contrato.

### 2 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

**2.1** Poderão participar desta cotação todas as empresas pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto desta contratação, e que preencham as condições e requisitos estabelecidos neste termo e estejam de acordo com a legislação vigente.

**2.2 Não poderão participar desta cotação, direta ou indiretamente:**

**2.2.1.** O autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo;

**2.2.2** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com

direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**2.2.3.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

**2.2.4.** Terceiro que tenha auxiliado na condução desta contratação na qualidade de integrante da equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica;

**2.2.5** Pessoa jurídica que estiver sob falência, dissolução ou liquidação;

**2.2.6.** Pessoa jurídica que possua objetivo social incompatível com a execução do objeto desta cotação.

### **3 DO ENVIO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS**

**3.1** A proposta e os documentos de habilitação deverão ser encaminhados **até às 23:59h do dia 17/12/2025**, nos endereços eletrônicos [dalila.fideles@hospitaldabaleia.org.br](mailto:dalila.fideles@hospitaldabaleia.org.br), [margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br](mailto:margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br) aos cuidados do setor de licitação, com o título do e-mail “COTAÇÃO Nº 145 /2025 – PROPOSTA – NOME DA PROPONENTE”, escolhendo-se aquela que melhor se adeque às necessidades da Fundação, considerando os princípios da legalidade, moralidade, imparcialidade, igualdade, transparência, economicidade e vantajosidade.

**3.1.1** Todos os documentos referentes ao presente termo deverão ser apresentados eletronicamente, em formato PDF – *Portable document format*.

**3.1.2** A proposta comercial deverá ser redigida pela empresa participante, com a razão social (CNPJ, endereço), sendo que a última página deverá estar datada e assinada pelo Representante Legal da empresa. Não poderá ter emendas, rasuras, entrelinhas, acréscimos, borrões, ressalvas ou omissões.

**3.1.3** A proposta deverá conter preço total em reais, com no máximo 02(duas) casas decimais após a vírgula.

**3.2** Os critérios de análise e negociação das propostas, observarão o menor preço e demais particularidades da contratação, considerando a capacidade técnica do proponente.

**3.3** Encerrada a fase de cotação e negociação dos preços, o participante vencedor será convocado para apresentar a proposta atualizada, caso haja modificação dos termos iniciais, após a negociação, dentro do prazo de 02(dois) dias corridos.

**3.3.1** Após a apresentação da proposta final, a Fundação emitirá ordem de compra em favor da empresa vencedora, que deverá fornecer o produto/serviço dentro dos prazos e parâmetros fixados na proposta negociada, ou a convocará para assinar o competente instrumento contratual.

#### **4 DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**4.1** Qualquer pessoa é parte legítima para solicitar esclarecimento sobre os termos deste Termo, devendo protocolar o pedido até 02(dois) dias úteis antes do encerramento da cotação.

**4.2.** A resposta ao pedido de esclarecimento será divulgada por e-mail, limitado a 01(hum) dia útil anterior à data de encerramento da cotação.

**4.3.** Os pedidos de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, pelo e- mail: [dalila.fideles@hospitaldabaleia.org.br](mailto:dalila.fideles@hospitaldabaleia.org.br), [margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br](mailto:margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br). Nos pedidos de esclarecimentos, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do Representante legal que solicitar esclarecimentos), informando os dados para retorno ao contato como e-mail, endereço e telefone.

Belo Horizonte, 27 de outubro de 2025.

---

**Dalila Fideles Analista  
de Licitação  
Fundação Benjamin Guimarães/ Hospital da Baleia**

## **ANEXO I**

## TERMO DE REFERÊNCIA

## Do objeto

**1.1** Aquisição de itens de diversos de panificação (pão francês com margarina, pão doce com margarina, mini pão de sal, mini pão de doce, pão francês integral com margarina, pão doce especial com margarina, mini bolo, mini salgado, bolo confeiteiro) destinados à alimentação dos pacientes e funcionários do Hospital da Baleia, conforme especificações técnicas, condições de fornecimento e requisitos de qualidade estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2 Esta contratação vigerá pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

**1.2** O a estimativa de custo total para a contratação será de R\$300.000,00, de acordo com as informações registradas no sistema de gestão hospitalar intitucional.

## 2- JUSTIFICATIVA SOBRE A NECESSIDADE DA CONTRATACAO

2.1 A aquisição dos produtos descritos é essencial para a manutenção das rotinas de alimentação hospitalar, garantindo a oferta diária de refeições equilibradas e seguras aos paciente internados, acompanhantes e colaboradores. O serviço de Nutrição e Dietética (SND) realiza o fornecimento de refeições em diferentes horários sendo o pão alimento básico e de consumo diário, compondo as dietas normais e especiais prescritas por nutricionistas. A contratação visa assegurar o abastecimento regular, evitando interrupções na oferta alimentar e riscos à continuidade assistencial, além de garantir a qualidade nutricional e sanitária dos produtos ofertados.

## 2.2 Especificações técnicas dos produtos

| ITEM | DESCRIÇÃO                          | UNIDADE | QUANTIDADE | CARACTERISITCA DE QUALIDADE  |
|------|------------------------------------|---------|------------|--|
| 1    | Pão Francês com Margarina Embalado | Unidade | 15000      | Peso médio 50g/unid; crosta dourada e crocante; miolo macio; isento de |

|          |  |         |       |   |
|----------|--|---------|-------|---|
|          |  |         |       | queimaduras, umidade excessiva ou odor estranho; fabricado no máximo há 12h antes da entrega.   |
| <b>2</b> | <b>Pão Doce com Margarina Embalado</b>             | Unidade | 20000 | Peso médio 50g/unid; levemente adocicado; isento de queimaduras, umidade excessiva ou odor estranho; fabricado no máximo há 12h antes da entrega.   |
| <b>3</b> | <b>Pão Francês Integral com Margarina Embalada</b> | Unidade | 600   | Peso médio 50g/unid; com 50% farinha integral, crosta dourada e crocante; miolo macio; isento de queimaduras, umidade excessiva ou odor estranho; fabricado no máximo há 12h antes da entrega         |
| <b>4</b> | <b>Mini pão de sal Embalado</b>                    | Unidade | 600   | Peso médio 25g/unid; crosta dourada e crocante; miolo macio; isento de queimaduras, umidade excessiva ou odor estranho; fabricado no máximo há 12h antes da entrega                                   |
| <b>5</b> | <b>Mini pão doce Embalado</b>                      | Unidade | 600   | Peso médio 25g/unid; levemente adocicado; isento de queimaduras, umidade excessiva ou odor estranho; fabricado no máximo há 12h antes da entrega  |
| <b>6</b> | <b>Pão Doce Especial com Margarina Embalado</b>    | Unidade | 12000 | Peso médio 50g/unid; levemente adocicado; com cobertura de açúcar, creme, coco, milho, canela, isento de queimaduras, umidade excessiva ou odor estranho; fabricado no máximo há 12h antes da entrega |
| <b>7</b> | <b>Mini Bolo Embalado</b>                          | Unidade | 2000  | Bolo de sabores variados média 45gr   |
| <b>8</b> | <b>Mini Salgado frito ou</b>                       | Unidade | 200   | Mini salgados tamanho festa com   |

|           |                        |         |    |  |
|-----------|------------------------|---------|----|--|
|           | <b>assado</b>          |         |    | recheios variados                            |
| <b>9</b>  | <b>Bolo confeitado</b> | Unidade | 10 | Bolo confeitado e recheado, sabores diversos |
| <b>10</b> |                        |         |    |  |
|           |                        |         |    |  |

**2.2.1** Todod os produtos devem estar em conformidade com as normas da ANVISA (RDC Nº 275/2002, RDC Nº 331/2019 e RDC Nº727/2022);

**2.2.2** Os produtos devem conter rótulo legível, com data de fabricação, validade, lote e identificação do fabricante;

**2.2.3** É vedada a entrega de produtos congelados, vencidos ou reprocessados.

### **2.3 Condições de entrega**

**3.2.1** As entregas deverão ocorrer 2 vezes ao dia, conforme cronograma estabelecido pela área de Nutrição.

**2.3.2** O fornecedor deverá garantir transporte adequado e higienizado , com caixas limpas e veículos em boas condições sanitárias;

**2.3.3** O recebimento será realizado pelo fiscal técnico designado, mediante conferência de qualidade, quantidade e condições de conservação;

**2.3.4** Produto em desacordo com as especificações serão recusados e substituídos imediatamente, sem ônus para a contratante;

### **2.4 Obrigação da CONTRATADA**

**2.4.1** Fornecer os produtos conforme especificações e cronograma acordado;

**2.4.2** Manter as condições sanitárias, fiscais e legais vigentes;

**2.4.3** Cumprir os prazos de entrega sob pena de penalidades;

**2.4.4** Substituir produtos com defeito, vencidos ou fora do padrão;

**2.4.5** Manter assistência técnica e atendimento imediato á contratante;

**2.4.6** Garantir restringialidade dos lotes entregues;

**2.4.7** Apresentar documentação sanitária e POP's quando solicitada;

### **2.5 Criterios de Qualidade e Controle**

**2.5.1** Serão considerados parâmetros mínimos de aceitação;

**2.5.1.1** Produtos em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA;

**2.5.1.2** Produtos com data de fabricação do dia no ato da entrega;

**2.5.1.3** Aspecto, odor e sabor caracteristicos;

**2.5.1.4 Peso e medidas dentro da tolerância de ±10**

**2.6 Indicadores de desempenho e penalidades**

**2.6.1** A CONTRATADA será avaliada através dos seguintes indicadores de desempenho, conforme penalidades financeiras estipuladas;

| INDICADOR                                  | META  | PENALIDADE   |
|--|-------|--|
| Cumprimento dos prazos de entrega          | 100%  | Advertência formal na 1ª ocorrência; multa de 2% do valor mensal nas reincidências |
| Conformidade dos produtos entregues        | ≥ 98% | Substituição imediata sem ônus e multa de 5% no valor da entrega                   |
| Atendimento a solicitações de substituição | ≤ 24h | Multa de 1% por dia de atraso  |
| Comunicação e resposta à Contratante       | 100%  | Suspensão contratual em caso de reincidência                                       |

**2.7** Na presente contratação **NÃO** será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**2.8** Não háverá necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

**3- DA EXECUÇÃO CONTRATUAL/ORDEM DE COMPRAS**

3.1 execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica;

3.1.1 Inicio da execução ocorrerá após 10 dias da assinatura do contrato;

3.1.2 Os serviços serão prestados nas dependências da Fundação Benjamin Guimarães.

3.1.3 O contratado deverá seguir a legislação e as normas internas da Fundação concernentes à segurança do trabalho.

3.1.4 O contratado será responsável por arcar com os custos decorrentes das obrigações trabalhistas de seus colaboradores, como, alimentação, transporte, e salários.

3.1.5 O contratado deverá enviar à Fundação no prazo de até 02 dias de antecedência do início da execução dos serviços, os seguintes documentos

I – PGR vigente;

II – PCMSO vigente;

- III – Cartões de Vacina atualizados de todos os prestadores de serviços que atuarão na instituição ou declaração de responsabilidade pela vacinação;
- IV – Certidões de Treinamento Aplicavies, Ex: Trabalho em Altura (NR 35), SEGURANÇA EM Instalação e Serviços em Eletricidade (NR10), e etc;
- V – Atestados de Saúde Ocupacional (ASO), evidenciando que os colaboradores estão aptos a exercerem suas atividades, incluindo as atividades especiais ( NR 35, NR 33, NR 10 e etc);
- VI – Ficha de Registro dos funcionários na empresa prestadoras de serviço;
- VII – Ficha de Distribuição de EPI's atualizadas, de todos os prestadores de serviços que atuarão na instituição.

OU

3.1.6 A apresentação de serviços ocorrerá nas dependencias do Contratado, que deverá observar a legislação pertinente ao serviços executado.

5.1.7 Após a finalização dos serviços, esses serão recebidos da seguinte forma;

3.1.8 Provisoriamente: O objeto da presente contratação será recebido provisoriamente no ato da entrega, no prazo de 02(dois) dias.

3.1.9 Definitivamente: no prazo de até 05(cinco) dias úteis, após o recebimento provisório pelo Gestor e Fiscal do contrato da Fundação, mediante ateste na Nota Fiscal, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das condições e especificações previstas nesse Termo de Referência;

3.1.10 Contatantes irregularidades no objeto, levar-se-á Termo de recusa, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o Contrato promover as devidas correções, no prazo de até 02(dois) dias.

#### **4- Modelo de Gestão de Contrato**

**4.1** O gerenciamento desta contratação ficará a cargo da Melissa de Paula Pacheco da Fundação Benjamin Guimarães, que deverá admitir quaisquer duvidas segeridas no cursos de sua execução, exercendo em toda sua plenitude ação fiscalizadora.

4.2 A fiscalização desta contratação ficará a cargo da Nayara Cristina Oliveira Andrade que deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

4.3 O Contratado deverá nomear um preposto, devidamente qualificado, para acompanhamento da execução do contrato, juntamente com a Fundação.

4.4 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e normas legais.

4.5 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato da Fundação emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

4.6 O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

4.7 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Fundação ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

4.8 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

4.8.1 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Fundação a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

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

## **5. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**5.1** O fornecedor será selecionado por meio do critério técnica e menor preço.

**5.2** Previamente à celebração do contrato, a Fundação verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto aos documentos de habilitação.

**5.3** É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação, quando solicitado pela Fundação, a respectiva documentação atualizada.

**5.4** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**5.5** Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**5.6** Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento

dessas contribuições.

**5.7** Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

#### **5.7.1 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

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

**5.7.1.2** Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

**5.7.1.3** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**5.7.1.4** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;

**5.7.1.5** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de toda a respectiva consolidação.

#### **5.7.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

**5.7.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

#### **5.8.1 DA HABILITAÇÃO TÉCNICA**

**5.8.1.1** Atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) o

fornecimento regular e satisfatório de produtos de panificação, preferencialmente para:

- hospitais;
- serviços de nutrição e dietética;
- restaurantes industriais;
- unidades de grande produção de alimentos; ou
- instituições com fornecimento diário em volumes compatíveis com os previstos neste TR.

#### **5.8.1.2 Comprovação de Boas Práticas de Fabricação**

A CONTRATADA deverá apresentar:

- a) Licença Sanitária atualizada, expedida pelo órgão de vigilância sanitária competente;
- b) Certificado ou Declaração de Boas Práticas de Fabricação, quando aplicável, emitido pela Vigilância Sanitária ou MAPA, conforme o tipo de produto;
- c) POP – Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando, no mínimo:
  - controle de pragas;
  - higienização das instalações;
  - higiene e saúde dos manipuladores;
  - transporte e distribuição de alimentos;
  - higienização e sanitização de utensílios e equipamentos;
  - controle de matérias-primas

#### **7.10.4.3 Comprovação da Capacidade de Produção e Logística**

A CONTRATADA deverá apresentar declaração formal em papel timbrado informando:

- a) capacidade produtiva mínima compatível com as quantidades previstas neste TR;
- b) existência de estrutura física adequada, incluindo área de produção, fornos, câmaras frias e setor de embalagem;
- c) capacidade de realizar entregas diárias duas vezes ao dia, conforme previsto nas condições de fornecimento;
- d) disponibilidade de veículos e caixas de transporte em boas condições sanitárias;
- e) compromisso de que os produtos serão fabricados no máximo 12 horas antes da entrega, conforme exigências deste TR.

#### **7.10.4.5 Comprovação de Regularidade Trabalhista e Sanitária da Equipe**

A CONTRATADA deverá declarar que:

- a) os manipuladores possuem treinamento em boas práticas de manipulação de alimentos, atualizado nos últimos 12 meses;

- b) todos os colaboradores envolvidos na produção e entrega dos alimentos possuem ASO – Atestado de Saúde Ocupacional vigente;
- c) a equipe segue práticas de higiene previstas na legislação sanitária.

#### **8- DOS RECURSOS FINANCEIROS**

8.1 Os recursos financeiros a serem aplicados nesta contratação provém do plano operativo.

Belo Horizonte, 01 de dezembro de 2025.

---

Melissa de Paula Pacheco  
Coordenadora Serviço de Nutrição e Dietética  
Fundação Benjamin Guimarães / Hospital da Baleia

**ANEXO I - ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA - PADARIA/CONFEITARIA**

Processo/Ano N° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

|  |                   |                     |
|--|-------------------|---------------------|
| Estabelecimento:                               |                   |                     |
| Proprietário/Responsável Técnico:              |                   |                     |
| CNPJ/CPF:                                      |                   |                     |
| Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento: | Número de Homens: | Número de Mulheres: |

**Legenda: S**

– Sim;

N – Não;

NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

CF – Conformidade

| 1. ITENS NECESSÁRIOS   | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL  |
|--|---|---|----|----|--|
| 1.1 Área externa livre de sujeiras, objetos em desuso ou estranhos a atividade, animais, insetos ou roedores.  |   |   |    |    | Art. 96 inciso VIII do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.7 da RDC 216/04          |
| 1.2 Área de manipulação possui dimensão suficiente para a atividade desenvolvida.  |   |   |    |    | Art. 94 § 1º alínea a do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.2 da RDC 216/04        |
| 1.3 Área de manipulação utilizada apenas para a atividade licenciada, proibido demais usos (ex: moradia)   |   |   |    |    | Art. 96 inciso X do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC 216/04                              |
| 1.4 Área de manipulação em boas condições de organização e limpeza, livre de objetos em desuso e isolada das demais áreas (refeitório, sanitário, vendas, etc)     |   |   |    |    | Art. 96 e 97 do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c itens 4.1.12, 4.2.1, 4.1.4 da RDC 216/04 |
| 1.5 Pisos, teto e paredes íntegros, sem infiltrações e constituídos de material liso, lavável e impermeável.   |   |   |    |    | Arts. 94 § 1º alínea o e 139 do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.3 da RDC 216/04 |
| 1.6 - Área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas é reservada e com funcionário exclusivo para esta atividade. |   |   |    |    | Item 4.10.7 da Resolução RDC 216/2016  |
| 1.7 - Luminárias protegidas contra quedas e explosões.   |   |   |    |    | Item 4.1.8 da RDC 216/04   |

|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
| 1.8 - Não utiliza líquidos inflamáveis para acender os fogões   |  |  |  |   |
| 1.9-Lavatório exclusivo para higiene das mãos dos funcionários provido de papel toalha não reciclado, sabonete líquido, antisséptico e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual em todas as áreas onde houver manipulação de alimentos. |  |  |  | Art.94 alínea c do Decreto Estadual 31.455/87 |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| 1.10- Lixeiras com tampa e acionamento sem contato manual.  |  |  |  | Art. 94 §1º alíneas e/f do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04           |
| 1.11-Janelas, portas e saídas de ventilação (manipulação/depósito) com telas milimetradas ajustadas aos batentes.   |  |  |  | Art. 94 §1º alínea n do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.4 da RDC 216/04               |
| 1.12 Utiliza ralos escamoteáveis do tipo “abre e fecha”, mantendo fechado quando não estiver sendo utilizado  |  |  |  | Art. 94 §1º alínea n do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c item 4.1.5 da RDC 216/04               |
| 1.13 Alimentos em condições de temperatura, umidade, ventilação e iluminação adequadas a sua conservação e protegidos de contaminação.  |  |  |  | Art. 14 alínea e 55 inciso II do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c RDC 216/04                    |
| 1.14 Vitrinas fechadas para exposição dos produtos de panificação.  |  |  |  | Art. 56 inciso III do Decreto Estadual nº 31.455/87  |
| 1.15 Produtos mantidos em temperatura controlada, abaixo de 5°C ou acima de 60°C  |  |  |  | Itens 4.8.15 e 4.8.16 da RDC 216/04 c/c art. 22 e 135 §1º do Decreto Estadual nº 31.455/87       |
| 1.16 Temperatura dos alimentos congelados inferior a -18°C ou de acordo com indicação do fabricante   |  |  |  | Art. 23 do Dec.Est. 31455/87 c/c item 4.8.16 da RDC 216/04                                       |
| 1.17 Alimentos depositados sobre estrados (altura 15 cm) ou prateleiras na área de vendas.  |  |  |  | Art. 18 e 92 § 2º do Decreto Estadual nº 31.455/87   |
| 1.18 Alimentos depositados sobre estrados (altura 30 cm) ou prateleiras no depósito e afastados das paredes e teto cerca de 10 cm.  |  |  |  | Art. 18, 92 §1º, 139 inciso VI do Decreto Estadual nº 31.455/87                                  |
| 1.19 Alimentos afastados de outros produtos (saneantes, cosméticos, etc).   |  |  |  | Art. 14 §3º do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC ANVISA nº 216/04                               |
| 1.20 Os pré-elaborados estão identificados com: designação, data do preparo/fracionamento e validade.   |  |  |  | Item 4.8.18 da RDC 216/04  |
| 1.21 Alimentos embalados com rotulagem (identificação do produto, fabricante, ingredientes, lote/validade, instruções de preparo /uso, tabela nutricional, contém ou não glúten, registro quando houver). |  |  |  | RDC nº 27/10, Resolução ANVISA nº 23/00, RDC nº 259/02. RDC nº 360/03, Lei Federal nº 10.674/03. |
| 1.22 Uso de fermento selecionado, proibido o uso de iscas de massa.   |  |  |  | Art. 55 inciso I do Decreto Estadual nº 31.455/87.   |
| 1.23 Massas e recheios produzidos com óleo de primeiro uso. Os recheios são produzidos diariamente.   |  |  |  | Art. 26 do Decreto Estadual nº 31.455/87.  |
| 1.24 Óleo de fritura trocado sempre que houver sinais de saturação e com destino correto.   |  |  |  | Art. 27 do Decreto Estadual nº 31.455/87.  |
| 1.25 Secagem de massas em equipamento que proteja o alimento.   |  |  |  | Art. 139 inciso VI §1º do Decreto Estadual nº 31.455/87.   |
| 1.26 Descongelamento de alimentos feito em refrigeração ou microondas.  |  |  |  | Item 4.8.13 da RDC 216/04  |
| 1.27 Proibida a utilização de sobras ou alimentos já servidos.  |  |  |  | Art. 28 do Decreto Estadual nº 31.455/87.  |
| 1.28 Estiletes e pegadores de aço inoxidável. Proibido o uso de utensílios de madeira.  |  |  |  | Art. 139 inciso VI §4º e 5º do Decreto Estadual nº 31.455/87                                     |

|   |          |          |           |   |
|---|----------|----------|-----------|---|
| 1.29 Funcionários utilizam uniforme completo (proteção total para os cabelos, sapato fechado e guardapó/jaleco/avental/camiseta) de cor clara e se apresentam rigorosamente asseados.   |          |          |           | Art. 82 § 1º alínea a, e 83 do Decreto Estadual nº 31.455/87                        |
| 1.30 Local identificado para depósito de produtos danificados, vencidos, alterados e para troca.  |          |          |           | Item 4.7.4 da RDC 216/04  |
| 1.31 Local para guarda dos produtos/utensílios utilizados na limpeza do estabelecimento. Saneantes registrados no M.S.  |          |          |           | Art. 14 do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c itens 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216/04      |
| 1.32 Local para higienização de panos e utensílios de limpeza (tanque).   |          |          |           | Art. 94 §1º alínea c do Decreto Estadual nº 31.455/87.                              |
| 1.33 Móveis e equipamentos encontram-se em bom estado de conservação, livres de pontos de ferrugem, poeira ou outras sujidades.   |          |          |           | Art. 86 do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC ANVISA nº 216/04                      |
| 1.34 Fornos, caldeiras e máquinas instaladas a 0,50m das paredes próximas.  |          |          |           | Art. 86 c e 139 inciso V do Decreto Estadual nº 31.455/87                           |
| 1.35 Equipamentos com sistema de proteção contra acidentes de trabalho. São disponibilizados os EPIs necessários.   |          |          |           | NR 12 (Portaria MTE 3.214/78)   |
| 1.36 Equipamento para conservação de alimentos refrigerados/congelados em bom estado de conservação e com controle diário de temperatura em planilha.   |          |          |           | Art. 86 alínea g e 94 §1º alínea k do Decreto Estadual 31.455/87, RDC ANVISA 216/04 |
| 1.37 Sanitário para uso de funcionários e clientes provido de vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros dotados de papel toalha não reciclado, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual. |          |          |           | Art. 94 §1º alínea d do Decreto Estadual nº 31.455/87, RDC ANVISA nº 216/04         |
| 1.38 Existência de armário com chave para guarda dos pertences dos funcionários e vestiário.  |          |          |           | Art. 94 §1º alíneas d do Decreto Estadual nº 31.455/87 c/c NR 216/04                |
| 1.39 Instalações elétricas embutidas ou protegidas.   |          |          |           | Item 4.1.9 da RDC 216/04  |
| 1.40 Chaminé instalada no mínimo 2 metros acima da mais alta cumieira, num raio de 50 metros, e com equipamentos antipoluição   |          |          |           | Art. 139 inciso IV do Decreto Estadual nº 31.455/87.                                |
| 1.41 Depósito de Resíduos externo conforme legislação vigente.  |          |          |           | Art. 103 do Dec. Est. 31455/87 c/c Item 4.5.3 da RDC 216/04                         |
| 1.42 Conectado a rede pública de coleta de esgoto (quando houver) ou fossa/sumidouro/filtro. Localização e manutenção de caixa de gordura.  |          |          |           | Item 4.1.6 da RDC 216/04  |
| 1.43 Possui reservatório: Cisterna ( ) Caixa d'água ( )   |          |          |           |   |
| 1.44 Ponteira/Poço com tratamento, desde que licenciado como SAC.   |          |          |           | Art.12 § 2º do Dec. Est. 24981/85 c/c arts. 5º, VII; 14 da Port. MS 2914/11         |
| <b>2. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS</b>  | <b>S</b> | <b>N</b> | <b>NA</b> | <b>CF</b>   |
| 2.1 - Certificado de participação em Treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos   |          |          |           | <b>ENQUADRAMENTO LEGAL</b>  |
|   |          |          |           | Item 4.6.7, 4.12.2 da Res. RDC 216/2004   |

|  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|---|
| 2.2 - Atestados de Saúde (apto para manipular alimentos)   |  |  |  |  | Art 30 da Lei Est. 6320/83 c/c art 79 do Dec. Est. 31455/87 c/c Portaria SMS 008/2008 |
| 2.3. Alvará dos fornecedores de produtos terceirizados   |  |  |  |  |   |
| 2.4 - Certificado de limpeza da caixa d'água emitido por empresa licenciada junto à VISA.  |  |  |  |  | Item 4.4.4 da Res. RDC  |
|  |  |  |  |  | 216/2004  |
| 2.5 – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas ou Certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária.   |  |  |  |  | Art 97 § 6º do Dec. Est. 31455/87 c/c item 4.3 da Res. RDC 216/2004.                  |
| 2.6 – Licença Sanitária de Transporte do veículo de entrega.   |  |  |  |  | Art. 169 do Dec. Est. 31455/87  |
| 2.8 – Manual de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos  |  |  |  |  | Item 4.11.1 da res. RDC 216/2004  |
| 2.9 – Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) contendo:<br>-Higienização de instalações, equipamentos e móveis;<br>-Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;<br>-Higienização do Reservatório;<br>-Higiene e Saúde dos Manipuladores. |  |  |  |  | Item 4.11.2, 4.11.3, 4.11.4, 4.11.5, 4.11.6, 4.11.7 e 4.11.8 da Res. RDC 216/2004.    |
| 2.10 – Programa de Manutenção Operação e Controle – PMOC para os sistemas de climatização (acima de 5TR's – 60.000 BTU's) ou comprovante de manutenção anual dos aparelhos de ar condicionado (se até 5 TR's)                                  |  |  |  |  | Art. 6º da Portaria Federal 3523/98   |
| 2.11 – Comprovante de coleta e destinação final adequada dos óleos saturados por empresa ambientalmente licenciada.  |  |  |  |  |   |
| 2.12 – Autorização para o funcionamento emitida pelo Corpo de Bombeiros para a atividade.  |  |  |  |  |   |

**Observações:**

1. – Autoridade de Saúde, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como que constam em normas aplicáveis ao caso;
2. – Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

**Data do preenchimento do Roteiro de Inspeção:** \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Nome completo do proprietário:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**E-mail do proprietário:**

---

**Telefone do proprietário:**

---

**Nome completo do Responsável Técnico (quando for o caso):**

---

**E-mail do Responsável Técnico:**

---

**Telefone do Responsável Técnico:**

---

---

**Assinatura do proprietário**

---

**Assinatura do Responsável**



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: AA92-3CE7-5C9F-621E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ DALILA FIDELES (CPF 062.XXX.XXX-10) em 10/12/2025 14:24:44 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

✓ JONATA FERREIRA VETTE (CPF 095.XXX.XXX-18) em 10/12/2025 16:46:36 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://hospitaldabaleia.1doc.com.br/verificacao/AA92-3CE7-5C9F-621E>