

Conformidade contratual em serviços terceirizados de alimentação hospitalar: análise do cumprimento das disposições do termo de referência

Contractual compliance in outsourced hospital food services: analysis of compliance with the provisions of the terms of reference

Yrla Carla Barbosa SILVA¹  Mayara Camila De Lima CANUTO²  Mateus de Lima MACENA^{1*} 

¹Universidade Federal de Alagoas (UFAL), Maceió, Alagoas, Brasil

²Hospital Universitário Professor Alberto Antunes/Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (HUPAA/UFAL/EBSERH), Maceió, Alagoas, Brasil

*Autor Correspondente:mateus.macena@fanut.ufal.br

RESUMO

Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares são complexas, uma vez que são compostas por diversas atividades interdependentes, o que torna o processo de terceirização vantajoso do ponto de vista organizacional. O controle rigoroso durante a execução do contrato é crucial para garantir que os padrões de qualidade sejam mantidos, além de possibilitar a identificação contínua de áreas de melhoria. A pesquisa objetivou avaliar o cumprimento das obrigações descritas no Termo de Referência pela empresa terceirizada responsável pelo serviço de produção de refeições em um hospital universitário. Trata-se de estudo quantitativo e descritivo, realizado entre novembro e dezembro de 2024. Os dados foram analisados através de planilha no programa Microsoft Excel®, por meio de estatística descritiva. A partir da análise do termo de referência, foram identificados 270 critérios, dispostos em 09 categorias: normas gerais; licença sanitária; aquisição de insumos, recebimento, armazenamento e controle de estoque; adequação de cardápios; preparo e distribuição das refeições; controle de qualidade; e recursos humanos, os quais obtiveram conformidade superior a 85%. As inadequações foram observadas nas categorias equipamentos, utensílios, materiais e instalações físicas e boas práticas ambientais. Apesar do elevado percentual de conformidade geral (84,1%), os itens insatisfatórios são considerados críticos, representando risco à segurança dos alimentos e saúde dos comensais. O estudo conclui que estabelecer os procedimentos necessários de forma clara nos processos licitatórios não é suficiente para a exequibilidade dessas normas, o que demonstra a importância desta análise e de novos estudos que contribuam para a implantação de melhorias nesses processos.

Palavras-chave: serviços de alimentação; inocuidade dos alimentos; licitação.

ABSTRACT

Hospital Food and Nutrition Units are complex, as they are composed of several interdependent activities, which makes the outsourcing process advantageous from an organizational point of view. Strict control during the execution of the contract is crucial to ensure that quality standards are maintained, in addition to enabling the continuous identification of areas for improvement. The research aimed to evaluate compliance with the obligations described in the Terms of Reference by the outsourced company responsible for the meal production service at a university hospital. This is a quantitative and descriptive study, carried out between November and December 2024. The data were analyzed through a Microsoft Excel® spreadsheet, using descriptive statistics. Based on the analysis of the terms of reference, 270 criteria were identified, arranged in 09 categories: general standards; health license; acquisition of inputs, receipt, storage and inventory control; adaptation of menus; preparation and distribution of meals; quality control; and human resources, which obtained compliance of over 85%. The inadequacies were observed in the categories of equipment, utensils, materials and physical facilities, and good environmental practices. Despite the high percentage of general compliance (84.1%), the unsatisfactory items are considered critical, representing a risk to food safety and the health of diners. The study concludes that establishing the necessary procedures clearly in the bidding processes is not sufficient for the feasibility of these standards, which demonstrates the importance of this analysis and of new studies that contribute to the implementation of improvements in these processes.

Keywords: food services; food safety; competitive bidding.

Citar este artigo como:

SILVA, Y. C. B.; CANUTO, M. C. de L.; MACENA, M. de L. Conformidade contratual em serviços terceirizados de alimentação hospitalar: análise do cumprimento das disposições do termo de referência. *Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*, Fortaleza, v. 12, n. 1, p. e14701, 2025. DOI: 10.52521/nutrivisa.v12i1.14701. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/14701>.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) possuem um papel crucial nos ambientes hospitalares, no que se refere ao fornecimento de refeições equilibradas e adequadas nutricionalmente, contribuindo significativamente para o processo de melhora do estado nutricional e, conseqüentemente, recuperação dos pacientes (Pereira; Lopes, 2024). Nesse contexto, a alimentação pode não só fazer parte do tratamento, como pode ser o principal elemento terapêutico para a recuperação de diversas condições de saúde (Rosário; Walton, 2020). Deste modo, a segurança do alimento se destaca, uma vez que pacientes internados, devido à fragilidade de sua saúde e imunidade, estão mais suscetíveis a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (Arbués *et al.*, 2019).

As atividades desenvolvidas por serviços de alimentação em instituições hospitalares envolvem aquisição, recepção, armazenamento, preparo e distribuição de refeições para os pacientes que se alimentam de forma oral ou por métodos alternativos (Queiroz; Santos; Azevedo, 2024). Deste modo, são vistas como unidades complexas dentro do sistema de hotelaria hospitalar, pois são compostas por diversas atividades interdependentes. Nas UANs, todas as ações realizadas devem ser viáveis, levando em consideração a disponibilidade orçamentária, os recursos humanos, a infraestrutura e o tempo disponível (Rosário; Walton, 2020).

Nesse aspecto, a terceirização dos serviços de produção de alimentação e nutrição tem se mostrado uma alternativa vantajosa para as UANs hospitalares, oferecendo maior eficiência, flexibilidade e qualidade no atendimento, principalmente quando há compreensão clara dos contratos e envolvimento das partes interessadas (Kolasa, 2018). Contudo, a decisão de terceirizar envolve uma análise cuidadosa, considerando fatores técnicos, econômicos e estratégicos que influenciam a previsão e a eficiência do processo (Nepomoceno; Gonçalves, 2023).

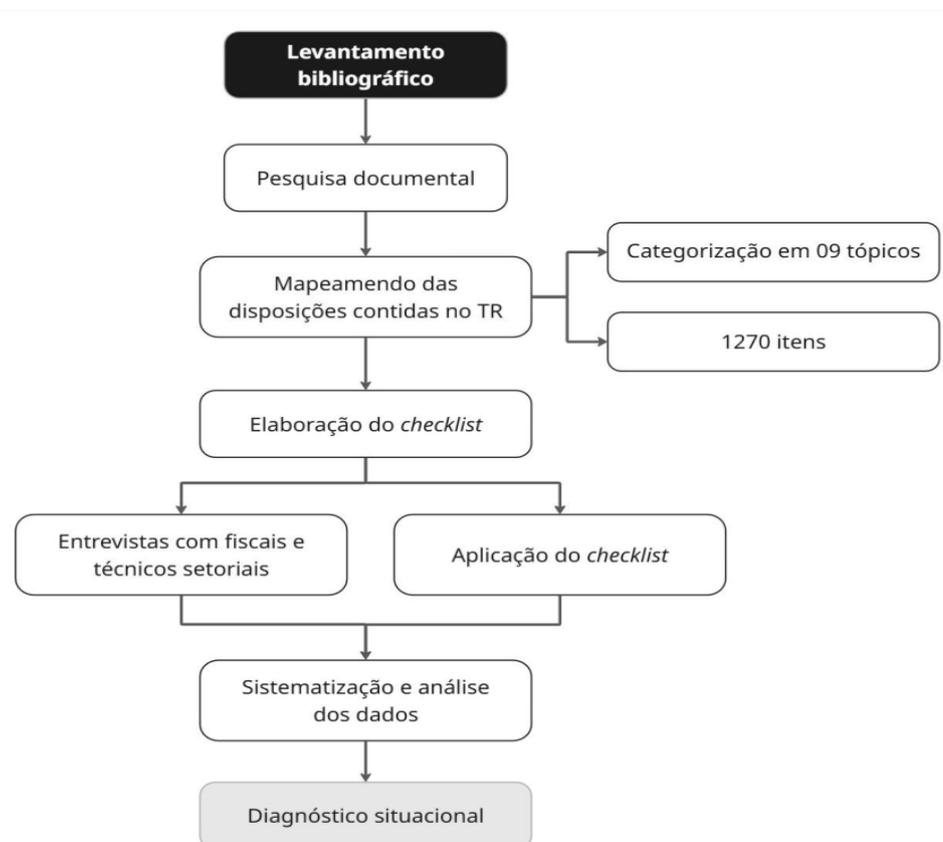
Além disso, esta análise é consolidada por meio da elaboração de um Termo de Referência objetivo e eficiente, sendo um instrumento fundamental para garantir que as expectativas e critérios do hospital sejam claramente definidos. Esse documento serve como base para a contratação, abordando aspectos como qualidade, prazos e responsabilidades (Brasil, 2019; Parente; Dutra; Moreira, 2020). O controle rigoroso durante a execução do contrato é crucial para garantir que os padrões de qualidade do serviço de alimentação sejam mantidos, além de possibilitar a identificação contínua de áreas de melhoria. A fiscalização permite, portanto, que se monitorem os serviços prestados, garantindo a satisfação tanto dos pacientes quanto da equipe, e viabilizando ajustes pontuais sempre que problemas surgirem (Osman *et al.*, 2022).

A análise da conformidade do Termo de Referência é, portanto, uma ferramenta essencial para verificar se a empresa contratada atende aos padrões exigidos, cumprindo suas obrigações contratuais e garantindo a segurança dos alimentos e bem-estar dos comensais. Desse modo, o objetivo deste trabalho foi avaliar o cumprimento das obrigações dispostas no Termo de Referência pela empresa terceirizada responsável pelos serviços de alimentação em um ambiente hospitalar, considerando os requisitos estabelecidos no contrato, e discutir os impactos que isso pode causar em termos de segurança alimentar.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de pesquisa quantitativa e descritiva sobre o cumprimento das obrigações descritas no Termo de Referência de um contrato de produção e distribuição, realizada na UAN de um hospital universitário, localizado na cidade de Maceió/AL. A UAN é administrada pela rede EBSERH e contratada através de processo licitatório, funcionando com base em um sistema de gestão por concessão. Ademais, o contrato de serviço possui modalidade integral, de modo que 100%

Figura 1 - Etapas para a realização da pesquisa.



Fonte: Autores (2024).

das refeições servidas estão sob responsabilidade da contratada.

O hospital é classificado como hospital de grande porte, possuindo 209 leitos, distribuídos nas clínicas médicas, cirúrgica, oncológica, pediátrica, maternidades, unidade de terapia intensiva (UTI) Adulto, UTI Neonatal, Unidade de Cuidados Intermediários (UCI) Neonatal, Hospital Dia e UCI Mãe Canguru. Diariamente, a UAN distribui cerca de 18 mil refeições mensais para pacientes, acompanhantes, residentes e acadêmicos em um regime de 12 horas.

A pesquisa foi realizada no período de novembro a dezembro de 2025, seguindo as seguintes etapas: levantamento bibliográfico, pesquisa documental, mapeamento das disposições contidas no Termo de Referência e seus anexos, elaboração do checklist, entrevista com fiscais

técnicos e setoriais do contrato administrativo de terceirização, aplicação de checklist de verificação, sistematização e análise dos dados, diagnóstico situacional, e, por fim, a elaboração das considerações finais sobre o estudo (Figura 1).

Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist elaborado por meio de planilha no software Microsoft® Excel®, a partir da análise minuciosa das disposições contidas no Termo de Referência e seus anexos a respeito das obrigações da empresa contratada. Ademais, o instrumento foi dividido em 09 categorias - normas gerais, licença sanitária, aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque, adequação de cardápios, preparo e distribuição das refeições, controle de qualidade, recursos humanos, equipamentos, utensílios, materiais e instalações físicas, e boas práticas ambientais

-, a partir dos procedimentos a serem adotados pela empresa, dispondo de um total de 270 itens (Material Suplementar 1). Os dados foram analisados no mesmo software, a partir de estatística descritiva, no qual as variáveis contínuas foram apresentadas em médias e percentuais de adequação, enquanto as variáveis categóricas foram expressas em frequência relativa e absoluta.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise de conformidade das obrigações da contratada, conforme previsto no Termo de Referência, revelou um total de 270 disposições. Destas, 84,1% (n=227) estavam em conformidade, 10,7% (n=29) cumpriam conformidade parcial e 5,19% (n=14) não atenderam aos requisitos estabelecidos. Conforme já estruturado na Figura 1, estas obrigações foram agrupadas em 09 categorias distintas, com base no tipo de solicitação: 1. Normas gerais (106 critérios); 2. Licença sanitária (3 critérios); 3. Equipamentos, utensílios, materiais e instalações físicas (21 critérios); 4. Aquisição de insumos, recebimento, armazenamento e controle de estoque (12 critérios); 5. Adequação de cardápios (33 critérios); 6. Preparo e distribuição de refeições (40 critérios); 7. Controle de qualidade (12 critérios); 8. Recursos humanos (24 critérios); 9. Boas práticas ambientais (19 critérios). Conforme apresentado na Tabela 1, as pontuações e percentuais de adequação de cada categoria são detalhados, proporcionando uma visão clara do desempenho geral da contratada em relação às exigências contratuais. Essa análise é essencial para avaliar o nível de cumprimento das obrigações e identificar áreas que possam demandar ajustes ou melhorias no processo de execução contratual.

As categorias relacionadas a licença sanitária (n=3) e aquisição de insumos, recebimento, armazenamento e controle de estoque (n=12) obtiveram 100% de adequação dos itens observados. Estes dados refletem a qualidade do serviço prestado, uma vez que resulta de um planejamento de aquisição de insumos estritamente correlacionado aos cardápios praticados, evitando o desperdício. Outrossim, o controle de estoque

eficiente permite a execução de cardápios de acordo com o planejado e evita monotonia nas preparações (Spinelli *et al.*, 2020; Silva; Galdino; Goes, 2020). Estes achados são pertinentes com a alta conformidade observada na categoria adequação de cardápios (90,9%), em que as não conformidades observadas estavam relacionadas a não observação da sazonalidade de frutas para composição de cardápios.

No que diz respeito aos itens da categoria normas gerais (n=106), observou-se um alto percentual de conformidade, com 90,6% dos itens atendendo aos critérios estabelecidos. Entre os itens que não apresentaram um grau de conformidade satisfatório, como a entrega de documentos, a substituição e o treinamento de funcionários, e o uso de sistema informatizado, destaca-se a higienização de equipamentos, que apresentou falhas em sua execução. Essas falhas são decorrentes do não cumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) estabelecidos na unidade (Rocha *et al.*, 2023). Outros estudos realizados em UANs também identificaram falhas semelhantes (Santos *et al.*, 2020; Soares; Nishida, 2020). Nesse contexto, os principais riscos associados à higienização inadequada de equipamentos envolvem a contaminação cruzada dos alimentos por microrganismos, o que pode ocasionar DTAs (Coelho; Andrade; Moura, 2021).

Os itens relacionados à equipamentos, utensílios, materiais e instalações físicas (n=21) apresentaram baixo percentual de adequação (57,1%). Este resultado difere dos encontrados por Biolchi *et al.* (2022), que ao avaliar Boas Práticas em três UANs de um município do estado do Rio Grande do Sul, observaram uma média de adequação de 80,38%. Os autores associaram esse achado à implementação de medidas corretivas após ações de monitoramento. Embora a comparação não seja exata - uma vez que não foram encontrados artigos que avaliassem a conformidade de Termos de Referência em contratos de serviços de alimentação e nutrição, é possível sugerir que os resultados negativos observados podem estar relacionados ao não cumprimento do Plano de Manutenção de Instalações Físicas,

Tabela 1 - Pontuações e Percentuais de Conformidade por Categoria das Obrigações da Contratada

Categoria	Itens	C	PC	NC	%C	%PC	%NC
1. Normas gerais	106	96	6	4	90,6	5,7	3,8
2. Licença sanitária	3	3	0	0	100	0	0
3. Equipamentos, utensílios, materiais e instalações físicas	21	12	7	2	57,1	33,3	9,5
4. Aquisição de insumos, recebimento, armazenamento e controle de estoque	12	12	0	0	100	0	0
5. Adequação de cardápios	33	30	3	0	90,9	9,1	0
6. Preparo e distribuição das refeições	40	35	5	0	87,5	12,5	0
7. Controle de qualidade	12	11	1	0	91,7	8,3	0
8. Recursos humanos	24	21	3	0	87,5	12,5	0
9. Boas práticas ambientais	19	7	4	8	36,8	21,1	42,1
TOTAL	270	227	29	14	84,1	10,7	5,2

Fonte: Autores (2024).

que contempla em seu escopo a realização de vistorias periódicas. Áreas bem planejadas para o armazenamento e a preparação de alimentos são essenciais para garantir a segurança alimentar, controlando riscos, mantendo a higiene e facilitando uma limpeza eficaz (King, 2020).

Quanto ao preparo e distribuição de refeições (n=40), não foram encontrados itens inadequados. No entanto, foram identificados cinco itens parcialmente conformes (12,5%), relacionados ao uso de carros térmicos para transporte de refeições e à higienização de hortifrutis. As falhas na higienização de hortifrutis também foram responsáveis pelo único ponto parcialmente insatisfatório na categoria controle de qualidade (8,3%). Embora os procedimentos para limpeza e sanitização de produtos vegetais estejam corretamente descritos nos POPs e treinamentos, nesse sentido, tenham sido realizados, foram observadas falhas na execução destes procedimentos.

Kottwitz, Sebbe e Oliveira (2021) avaliaram as condições higiênico-sanitárias de vegetais em uma UAN de um hospital universitário e, mesmo após revisão dos POPs e treinamentos com os colaboradores, verificaram a presença de coliformes termotolerantes e E. coli em algumas amostras de vegetais. A persistência da inadequação foi associada ao não cumprimento dos procedimentos estabelecidos para uma sanitização eficiente (Kottwitz, Sebbe e Oliveira, 2021).

Foi verificado que a empresa não disponibiliza um número suficiente de carros térmicos para o transporte das refeições, o que compromete a eficiência do serviço. Além disso, os carros térmicos presentes não estão funcionando adequadamente, sendo necessária a realização constante de consertos e revisões. Esses problemas operacionais impactam diretamente na qualidade do transporte e na segurança alimentar dos produtos. Em um estudo anterior realizado na UAN

em análise, observou-se que a temperatura de distribuição das refeições apresentava 100% de inadequação, não atendendo aos padrões exigidos pela legislação vigente (Tavares *et al.*, 2023; Brasil, 2004). O controle adequado da temperatura dos alimentos prontos é um dos principais fatores para garantir a segurança do alimento e prevenir riscos à saúde. A temperatura de transporte deve ser monitorada rigorosamente para evitar a multiplicação de patógenos, que podem comprometer a qualidade sanitária das refeições e causar doenças alimentares (Brown *et al.*, 2021).

A Tabela 1 apresenta detalhadamente as pontuações e percentuais de adequação de cada categoria, proporcionando uma visão clara do desempenho geral da contratada em relação às exigências contratuais. Essa análise é essencial para avaliar o nível de cumprimento das obrigações e identificar áreas que possam demandar ajustes ou melhorias no processo de execução contratual.

Entre as obrigações exigidas à empresa, destacam-se a quantidade adequada de funcionários, a disponibilização de uniformes a cada seis meses e a capacitação periódica da equipe de trabalho. Esses itens, que fazem parte da categoria de recursos humanos (n=24), foram avaliados como parcialmente conformes, representando 12,5% de não conformidade. Contudo, como representa algo essencial para o trabalho adequado dos colaboradores e de acordo com as legislações vigentes, esse percentual se mostra mínimo e não pode ser negligenciado. Em relação ao número de funcionários, embora o quadro de colaboradores não seja específico, pois o contrato não contempla dedicação exclusiva de mão de obra, observou-se uma carência durante o período noturno. O número reduzido de copeiros neste turno faz com que o porcionamento do desjejum seja antecipado, o que leva ao aumento de queixas relacionadas à temperatura desta refeição. Quanto às capacitações, o edital da licitação estabelece os tipos e as periodicidades ordinárias. No entanto, dos cinco tipos de capacitação exigidas, apenas um foi realizado, e de forma irregular, fora

do período trimestral previsto, com apenas uma formação no último ano.

Nesta perspectiva, o treinamento adequado dentro das UANs hospitalares não só é importante para orientar sobre as práticas corretas de controle e manipulação, como também para promover a segurança dos alimentos e saúde dos comensais (Louzada; Falsoni, 2023). Estudos demonstram que a realização de capacitações são efetivas para melhorar as práticas e atitudes em UANs, o que evidencia, ainda, a importância de uma adequada avaliação sobre esses processos (Kirchheim, Garcia; Baratto, 2021; Labovi *et al.*, 2023; Rifat *et al.*, 2022). Quanto ao número de funcionários, este é um dos principais fatores relacionados ao sucesso de uma organização ou empresa. A eficiência no setor de recursos humanos está relacionada à carga de trabalho. Deste modo, planejamento e a gestão de recursos humanos podem ser realizados por meio de uma análise detalhada das atividades e da carga de trabalho gerada, ou otimizando o número de colaboradores para garantir o desempenho adequado (Gunawan *et al.*, 2023).

A sustentabilidade nas contratações públicas tem se tornado cada vez mais relevante, especialmente desde 2010, com a publicação de marcos legais como a Lei nº 12.305/2010, Instrução Normativa nº 01/2010 e o Decreto nº 7.746/2012, refletindo o compromisso das administrações públicas com o desenvolvimento sustentável (Brasil, 2010a; Brasil, 2010b; Brasil, 2012). As contratações sustentáveis podem incluir critérios como o uso de materiais recicláveis, a adoção de tecnologias limpas, a redução da emissão de poluentes e a promoção de condições de trabalho dignas e inclusivas (Vieira; Puerari, 2021). Apesar do Termo de Referência em análise conter exigências quanto à adoção de critérios de sustentabilidade, nota-se que a empresa contratada pode não priorizar a aquisição de equipamentos com maior eficiência energética, nem realizar verificações periódicas para identificar equipamentos defeituosos ou vazamentos. Além disso, não existem registros de capacitações sobre o tema na unidade. Como ponto positivo a ser

destacado, foi observado o descarte correto de resíduos, por meio da coleta seletiva, e a realização da destinação correta do óleo de cozinha para empresas de reciclagem.

CONCLUSÃO

A presente pesquisa evidenciou adequação da maioria dos critérios avaliados. No entanto, os itens em não conformidade ou em conformidade parcial demonstram que estabelecer os procedimentos necessários de forma clara, nos processos licitatórios, não é suficiente para a exequibilidade dessas normas. Outrossim, a categorização dessas obrigações permitiu a observação de pontos críticos nas falhas, especialmente relacionadas à higienização de hortifruti e temperatura de distribuição. Portanto, os achados em questão devem ser utilizados como base para a implantação de melhorias dos processos.

A obtenção de dados para o preenchimento do checklist foi prejudicada pela falta de registros históricos consistentes e pela rotatividade de fiscais, o que dificultou a continuidade e a consistência das informações, fatores limitantes do estudo. Além disso, a escassez de estudos prévios na área, especialmente sobre os percentuais de adequação em Termos de Referência relacionados à alimentação hospitalar, limitou a comparação dos resultados e a definição de métricas claras para avaliação. A falta de referências específicas prejudicou a análise aprofundada de alguns aspectos operacionais e a identificação de padrões de desempenho desejáveis, sugerindo a realização de mais estudos com metodologia semelhante.

REFERÊNCIAS

ARBUÉS, E. R. ABADIA, B.M.; LÓPEZ, J. M. G.; SERRANO, E. E.; GARCÍA, B. P.; VELA, R. J.; PORILLO, S. G.; GUINOVA, M. S. Conducta alimentaria y su relación con el estrés, la ansiedad, la depresión y el insomnio en estudiantes universitarios. *Conducta alimentaria y su relación con el estrés, la ansiedad, la depresión y el insomnio*

en estudiantes universitarios. *Nutrición Hospitalaria*, v. 36, n. 6, p. 1339-1345, 2019. Disponível em: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112019000600017. Acesso em: 05 dez. 2024.

BIOLCHI, A. M. R.; ROSA, I. L. S.; BIRKHEUER, L. S.; FASSINA, P.; BERTANI, J. P. B.

Avaliação de boas práticas em serviços de alimentação de três unidades de alimentação e nutrição. *Revista Simbio-Logias*, v. 14, n. 20, p. 89-101, 2022. Disponível em: <https://simbiologias.ibb.unesp.br/index.php/files/article/view/257/7>. Acesso em: 09 dez. 2024.

BRASIL. Resolução nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/reso216_15_09_2004.html. Acesso em: 11 dez. 2024.

BRASIL. Lei nº12.305, de 2 de agosto de 2010a. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm. Acesso em: 09 dez. 2024.

BRASIL. Instrução Normativa nº01, de 19 de janeiro de 2010b. Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal Direta, autárquica e fundacional e dá outras providências. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-no-01-de-19-de-janeiro-de-2010>. Acesso em: 09 dez. 2024.

BRASIL. Decreto nº7.746, de 5 de junho de 2012. 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). Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7746.htm. Acesso em: 09 dez. 2024.

BRASIL. Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. 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. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/d10024.htm. Acesso em: 25 nov 2024.

BROWN, L. G.; EBRAHIM-ZADEH, S. D.; HOOVER, E. R. DIPRETE, L.; MATIS, B.; VIVEIROS, B.; IRVING, D. J.; COPELAND, D.; NICHOLAS, D.; HEDDEN, N.; TUTTLE, J.; WILLIAMS, L.; LIGGANS, G.; KRAMER, A. Restaurant Date-Marking Practices Concerning Ready-to-Eat Food Requiring Time and Temperature Control for Safety. *Foodborne Pathog and Disease*, v. 18, n. 11, p. 798-804, 2021. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34314625/>. Acesso em: 11 dez. 2024.

COELHO, R. H.; ANDRADE, V. O. A.; MOURA, G. S. Contaminação de alimentos e seus fatores predisponentes: uma revisão integrativa. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 4, n. 3, p. 10071-10087, 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/29435/23211>. Acesso em: 10 dez. 2024.

GUNAWAN, A.; EVELYNE, K.; MUTAKIN, A. I.; SETIAWAN, H.; BARLEANY, D. R.; ULFAH, M. Analisis beban kerja untuk menentukan kebutuhan tenaga kerja menggunakan metode full time equivalent (fte) pada pt so good food. *Jurnal Industri Dan Teknologi Terpadu*, n. 6, n. 1, p. 80 - 92, 2023. Disponível em: <https://ejournal.lppm-unbaja.ac.id/index.php/intent/article/view/2652>. Acesso em: 11 dez. 2024.

KING, H. Facilitates that enable food safety management systems execution. In: KING, H (autor). *Food safety management systems*. 1 ed. Cham: Springer, 2020. p. 105-120. Disponível em: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-030-44735-9>. Acesso em: 09 dez. 2024.

KIRCHHEIM, A. S.; GARCIA, J. A.; BARATTO I. Avaliação dos manipuladores em relação às boas práticas de manipulação de alimentos e elaboração de um guia prático em uma UAN na cidade de Pato Branco-PR. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, v. 15, n. 97, p.1066-1069, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.52521/nutrivisa.v12i1.14701>

<https://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/1395/1184>. Acesso em: 11 dez. 2024.

KOLASA, K. M. Creating and Sustaining a Healthy Food Environment in Hospitals Contracting With a Food Service Management Company. *Nutrition Today*, v. 53, n. 1, p. 5-12, 2018. Disponível em: <https://nursing.ceconnection.com/ovidfiles/00017285-201801000-00004.pdf>. Acesso em: 05 dez. 2024.

KOTTWITZ, L. B. M.; SEBBEN, D. C.; OLIVEIRA, T. C. R. M. Limitações na revisão do pop de higienização de vegetais crus servidos em restaurante de hospital universitário. *Revista Thêma et Scientia*, v. 11, n. 1, p. 119-44, 2021. Disponível em: <https://themaetscientia.fag.edu.br/index.php/RTES/article/view/1120/1154>. Acesso em: 11 dez. 2024.

LABOVIĆ, S. B.; JOKSIMOVIĆ, I.; GALIĆ, I.; KNEZEVIĆ, M.; MIMOVIĆ, M. Food Safety Behaviours among Food Handlers in Different Food Service Establishments in Montenegro. *International Journal of Environmental Research Public Health*, v. 20, n. 2, p. 997, 2023. Disponível em: <https://www.mdpi.com/1660-4601/20/2/997>. Acesso em: 11 dez. 2024.

LOUZADA, G. E.; FALSONI, R. M. P. A importância do treinamento de POP's em UAN's hospitalares. *Cadernos Camilliani*, v. 20, n. 4, p. 189-201, 2023. Disponível em: <https://www.saocamillo-es.br/revista/index.php/cadernoscamiliani/article/view/611>. Acesso em: 11 dez. 2024.

NEPOMUCENO, F. C.; GONÇALVES, W. Penalidades e sanções administrativas em contratos de serviços terceirizados no serviço público: revisão sistemática da literatura. *South American Development Society Journal*, v. 9, n. 27, p. 237-253, 2023. Disponível em: <https://www.sadsj.org/index.php/revista/article/view/664/513>. Acesso em: 23 nov. 2024.

OSMAN, N. S.; NOR, N.; M.; SHARIF, M. S. M.; TAHAMAT, S.; HAMID, S. B. A. Barriers and Challenges of an Outsource Hospital Foodservice Operation: A Narrative Thematic Analysis. *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences*, v. 18, sup. 15, p. 97-107, 2022. Disponível em: https://medic.upm.edu.my/upload/dokumen/2022110620365814_MJMHS_0134.pdf. Acesso em: 05 dez. 2024.

PARENTE P. H. N.; DUTRA, R. S.; MOREIRA, A. F. O termo de referência como uma ferramenta progressista nos procedimentos licitatórios na modalidade pregão. *Revista Eletrônica de Administração*, v. 19, n.2, P. 212-227, 2020. Disponível em: <http://periodicos.unifacef.com.br/rea/article/view/1674/1487>. Acesso em: 25 nov 2024.

PEREIRA, I.A.; LOPES, V. V. C. Percepção de risco da transmissão de DTAs por manipuladores de alimentos em UAN hospitalar. *Contemporary Journal*, v.4, n.10, p. 01-23, 2024. Disponível em: <https://ojs.revistacontemporanea.com/ojs/index.php/home/article/view/6333/4563>. Acesso em: 05 dez. 2024.

QUEIROZ, A. C.; SANTOS, I. Y. P.; AZEVEDO, D. C. Parceria público-privada: concessão de serviços de alimentação hospitalar. *Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação*, v. 10, n. 10, 2024. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/16124/8874>. Acesso em: 05 dez. 2024.

RIFAT, M. A., TALUKDAR, I. H.; LAMICHHANE, N.; ATARODI, B.; ALAM, S. S. Food safety knowledge and practices among food handlers in Bangladesh: A systematic review. *Food Control*, v. 142, e109262, 2022. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713522004558>. Acesso em: 11 dez. 2024.

ROCHA, R.S.; PEREIRA, A. S. S.; LUCENA, A. R. M.; LEITE, A. J. D.; VEIGA, G. R. S.; BRANDÃO, T. B. C.; BARBOSA, L. B. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. *Nutrivisa*, v. 10, e11578, 2023. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/11578/10103>. Acesso em: 10 dez. 2024.

ROSÁRIO, V. A.; WALTON, K. Hospital Food Service. In: MEISELMAN, H. (org.). *Handbook of Eating and Drinking*. 1 ed. Cham: Springer, 2020. p. 1007-33. Disponível em: https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007/978-3-030-14504-0_74. Acesso em: 05 dez. 2024.

SANTOS, A, O. Avaliação da contaminação de equipamentos, utensílios e mãos de manipuladores de um serviço de nutrição e dietética. *Archives of Veterinary Science*, v. 25, n. 3, p.74-84, 2020.

Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/345453020_AVALIACAO_DA_CONTAMINACAO_DE_EQUIPAMENTOS_UTENSILIOS_E_MAOS_DE_MANIPULADORES_DE_UM_SERVICO_DE_NUTRICAO_E_DIETETICA. Acesso em: 10 dez. 2024.

SILVA, F. P.; GALDINO, A. B. S.; GOES, P. A. Aplicação de uma planilha de controle de estoque em uma unidade de alimentação e nutrição. *Demetra*. v. 15, e48364, 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/48364/34811>. Acesso em: 10 dez. 2024.

SOARES, R. T.; NISHIDA, W. Boas práticas de fabricação em Unidades de Alimentação e Nutrição comerciais com modalidade de distribuição autosserviço. *Journal of the Health Sciences Institute*, v. 38, n. 1, p. 58-63, 2020. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/09V38_n1_2020_p58a63.pdf. Acesso em: 10 dez. 2024.

SPINELLI, M. G. N.; OLIVEIRA, G. O.; NATALINO, L. V.; SANTOS, L. F. R.; RIVEIRO, V. M.; COELHO, H. D. S. Sustentabilidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Saber Científico*, v. 9, n. 1, p. 25-35, 2020. Disponível em: <https://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1444/1168>. Acesso em: 10 dez. 2024.

TAVARES, K. K. O.; BERNARDINO, M. V.; CANUTO, M. C. L.; CONCEIÇÃO, M. A.; BARBOSAR, L. B. Análise do binômio tempo-temperatura na distribuição de dietas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. *Nutrivisa*, v. 10, e11397, 2023. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/11397/10287>. Acesso em: 11 dez. 2024.

VIEIRA, L. P.; PUERARI, A. A sustentabilidade na nova lei de licitações. *Saber Humano*, v. 11, n. 19, p.56-81, 2021. Disponível em: <https://saberhumano.emnuvens.com.br/sh/article/view/502/503>. Acesso em: 09 dez. 2024.

RECEBIDO:26.12.2024

ACEITO:1.4.2025

PUBLICADO: 2.4.2025